

こめ へんか し お米の変化を知ろう!

たんぼ新聞

ちえのわ
田んぼ係

こめこ 米粉ミルクもちの作り方

いよいよ7月となり、とうとう暑い夏が来ました。田んぼの稲もぐんぐん大きく育っています。7月は田んぼでの作業はお休みして、お米がいろいろなものに変化できるということを知りたいと思います。そこで、今回は米粉を使ったおかしづくりをします。

米粉とは、お米



をすりつぶして、粉にしたものです。うるち米から作る上新粉や、もち米から作る白玉粉などがあります。

～米粉ミルクもちのレシピ～

<材料 (30個分)>
米粉…50g、砂糖…15g～25g、牛乳…200cc、
(お好みで) きなこ、ジャム

- <作り方>**
- ①鍋に米粉と砂糖を入れ、混ぜ合わせる。
 - ②そこにまず、牛乳を100ccだけ加える。
 - ③滑らかになるまで混ぜたら、残りの牛乳を入れて、火をつける(弱火)。
 - ④木べらでよく混ぜ、水分がなくなり、ねっとりしてきたら火を止める。
 - ⑤少し冷ましたら、一口サイズに丸める。
 - ⑥お好みできな粉やジャムをまぶしたら、できあがり!

今回の、この米粉を使う「米粉ミルクもち」を作ります。お家でもいろいろなお米料理をぜひ試してみてください!

8月のたんぼ

8月の農学校は、1泊2日のお泊りです。田んぼでは1日目に虫取り網を使ってイナゴとという虫を取ります。取ったイナゴは、2日目の朝に…