



# 家庭部の活動



4月12日 イチゴ大福づくりをしました。

ついでに餡もつく  
りました。

- ①いちごを洗い、水分をとる。
- ②こしあんをいちごの数に分け、ラップにのせて、いちごを包む  
(いちごは頭を下にして包む)
- ③耐熱ボウルに白玉粉と砂糖と水を入れ、よく混ぜる。
- ④電子レンジ 500w でチンし、よく混ぜる。3分。
- ⑤電子レンジ 500w でチンし、よく混ぜる。3分。
- ⑥500w で2分チンしてよく混ぜる。
- ⑦バットに片栗粉をひろげておく。そこに⑥を入れる。
- ⑧⑦をいちごの数に切り分ける。
- ⑨⑧の1つ分のおもちをひろげて、②のあんをつつむ。

🍓 材料 🍓  
 白玉粉…300g  
 砂糖…120g  
 水 30cc  
 こしあん…500g × 2  
 片栗粉…適量  
 いちご…2パック



真剣  
です

粉をしっか  
りつけて切  
ります

完成！

今回は、新入生のクラブ体験ということで、先生方もたくさん参加。いちご大福は大好評でした。