



食品ロス削減量  
一人前あたり



## お茶だんご

### 【材料（4人分）】

#### 〈白玉だんご〉

A 白玉粉	200グラム
砂糖	大さじ2
茶葉	大さじ2
水	190ml

#### 〈茶きなこ〉

きなこ	半カップ
砂糖	半カップ
塩	少々
茶葉	大さじ2

#### 〈みたらしのたれ〉

砂糖	大さじ3
醤油	大さじ1
水	60ml
片栗粉	小さじ2

### 【作り方】

- 1.茶葉を炒る。
- 2.ボウルにAを入れ、軽く混ぜる。
- 3.水を少しずつ加えながらよく練る。
- 4.鍋に水を入れ沸騰したら、丸めた白玉だんごを入れる。
- 5.浮いてきただんごを冷水にさらす。
- 6.茶きなこの材料を混ぜる。
- 7.小鍋にみたらしのたれの材料を混ぜる。
- 8.弱～中火にかけ、ダマにならないよう混ぜる。
- 9.とろみがついてきたら弱火にして30秒～1分火にかける。

Point!

捨ててしまう茶葉を活用！