

コビープリスクールあたご



## 月見団子の作り方

お月見といえば、「月見団子」です。材料はたった2つで、作り方もとても簡単です。今年のお月見は、お子さまと一緒にこねて、丸めて手作りした月見団子を備えてみてはいかがでしょうか。

<材料 (20個分)> だんご粉 150g 水 120cc



① だんご粉、水を計量する。



② だんご粉に水を少しずつ加えていき、耳たぶくらいの柔らかさになるまでこねる。



③ 丁度良い柔らかさになったらひとかたまりにする。

ベタベタの感触がおもしろい!

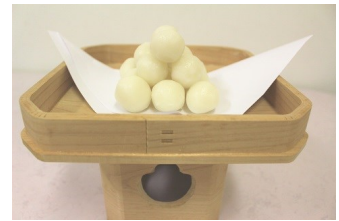


④ 小さく20個分にちぎり、それぞれを丸める。

粘土遊びみたい!一緒にこねよう



⑤ 沸騰したお湯に入れ、団子が浮かび上がってきたら、そのまま3~4分間茹でる。

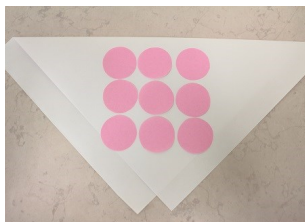


⑥ 完成。

### <積み方>

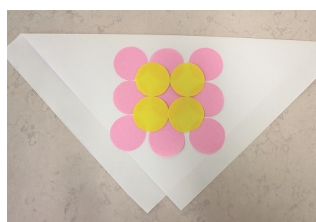
十五夜には、十五にちなんでお団子を15個(簡略化は5個)お供えます。以下はそれぞれの段の積み方ですので、参考にしてみてください。なお、月見団子をススキと一緒にお供えするときには、月から見て、左側にススキを、右側に月見団子がくるように飾りましょう。

1段目



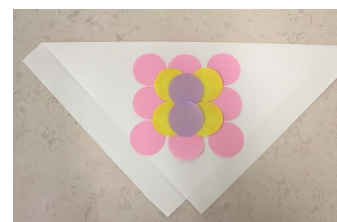
3×3の9個  
(簡略化は4個)

2段目



2×2の4個  
(簡略化は1個)

3段目



2個  
正面から見て縦になるように並べる。

「十五夜」は、秋の収穫に感謝をする日です。お月見のお供え物は食べることに本意があり、昔は「月見どろぼう」といって、子どもが十五夜の夜に限ってお供え物を盗んでも良いとされる風習あったそうです。現在でも一部の地域では「お月見ください」と子ども

たちが各家庭を回りお菓子などをもらう、和製ハロウィンのような形で風習が残っているそうです。今年はお子さまと一緒にお月見だんごを作る楽しいひとときを過ごし、ご家族でのんびりと語らいながらお月見を楽しんでみてはいかがでしょうか。

小さなお子様さまが口に入れた場合、「団子をのどにつまらせ窒息(ちっそく)する危険」があります。お供えする際は、お子様の手が届かない場所を選ぶなど、安全には十分ご注意ください。