

1月11日 おやつ

おしるこ

【材料】

もち	適量
乾あずき	200g
砂糖	120g
塩	少々



【作り方】

- ① あずきを水で洗い鍋に入れ、かぶるくらいの水を入れ沸騰させる。
- ② 一度水を捨て、鍋にあずきを戻し、あずきにかぶるくらいの水を加え沸騰後、弱火にして1時間煮る。
- ③ あずきが柔らかくなったら砂糖を3回に分けて入れ30分煮る。水分はお好みの量をいれる。
- ④ その後30分蒸らす。
- ⑤ もちを焼き、しるこの中に入れて完成！

1月11日は鏡開きです。お供えしておいた鏡餅をいただくことで、神様からパワーをもらい一年の健康を願います。
鏡餅は包丁で切ると縁起が悪いとされていますので、なるべく包丁は使わないでできるといいですね。