

# 五平餅

材料：幼児1人前(乳児1人前)

- |          |             |
|----------|-------------|
| ・ ご飯     | 60g (50g)   |
| ・ 味噌     | 2g (1.6g)   |
| ・ 砂糖     | 1g (0.8g)   |
| ・ みりん    | 2g (1.6g)   |
| ・ キャノーラ油 | 0.5g (0.4g) |





① ご飯は粒が残る程度に潰す。



② ①をわらじ型に成型する。



③ 味噌、砂糖、みりんを煮溶かす。



④ ②を両面、きつね色になるまで焼く。  
さらに③を両面に塗り、焼く。

「五平餅」を紹介します！

中部地方の郷土料理でもある五平餅は味噌ベースの甘しょっぱい味付けで子ども達からも大人気です！

五平餅はもち米ではなく、うるち米を使用するため粘性が低く、小さなお子さんとも一緒に食べることができます。

また、一緒に米を洗ったり、潰して成形するなどお子さんと一緒に簡単に作ることができます。ぜひ作ってみてください！

