

# あられ



## 《材料》

おもち…適量

砂糖

しょうゆ

同量

油…適量

## 《作り方》

- ① おもちを1 cm角程度に小さく切る
- ② 2～3週間程度、風通しの良い所で干す
- ③ 油で揚げる
- ④ ☆を絡めて味をつける



保育所では誤嚥防止のため、おもちを使った給食やおやつは提供していません。

そのため、お正月に飾った鏡餅の鏡開きした後、おもちをあられにして食べています。

レシピでは砂糖しょうゆ味を紹介しましたが、梅ザラメ味（ゆかりと砂糖）・カレー味（カレー粉）など様々な味付けに楽しむことができます。

作り方②の天日干しは目安の期間です。おもちの表面が乾燥してくれば③に進んでも大丈夫です。

