おおぞらニュース



おおぞら学級発行
NO. 56
2026. 10. 27

10／26 だんご作り

満月に合わせて、お月見だんごを作りました。

















おだんご

１０月２６日

【材料（ざいりょう）】
だんご粉（こ）
水（みず）
きなこ
さとう



【感想（かんそう）】
おいしかったです。きなこは、あまかったです。まるめたのは、たのしかったです。

おだんご

１０月２６日

【材料（ざいりょう）】
だんご粉（こ）
水（みず）
きなこ
さとう



【感想（かんそう）】
今日はお月見団子を作りました。作っているときに団子生地を丸めるときに凄く柔らかくてずっと触りたい感じでした。食べたときの感想は、少し触った感じすこしヌルヌルしていてすこしきな粉が落ちていましたが美味しかったです。団子が茹で上がるのを待っているときに聞いた紙芝居で分かったことは、お月見では最初から団子であったわけじゃなくて江戸時代よりもっと前の時代のときは里芋でした。そして江戸時代頃から団子に変わったと言う事が勉強になりました。今回の団子づくりは形を維持するのが難しかったのですがもちもちの団子生地を丸める作業は楽しかったので、似たようなものをまた作ってみたいです。