



# ひかりニュース

ひかり学級発行  
NO. 67  
2025. 10. 7

## 10/6 だんごづく お団子作り

ことし がつむい か ちゅうしゅう めいげつ だんご  
今年は10月6日が中秋の名月。お団子をつく  
あき みの かんしゃ た  
作って、秋の実りに感謝しながら食べました。



お月見団子（おつきみだんご） 10月6日月曜日

材料（ざいりょう）

だんごこ  
水  
さとう  
きなこ



気がついたこと

団子粉を混ぜているときなかなかひとまとまりにならないので、こねると、だんだん固まってきて少しずつ柔らかくなりました。私は一つだけ三角形のお団子を作りました。お団子は砂糖ときなこで味付をして食べました。お団子はちょうどいい柔らかさで、もちもちしていました。味はきなこ砂糖が程よくお団子について美味しかったです。

お月見団子（おつきみだんご） 10月6日月曜日

材料（ざいりょう）

だんごこ  
水  
さとう  
きなこ



気がついたこと

こねるときかたかったです。丸めるとき気持ちよかったです。もちもちしていました。きな粉をかけたら美味しいです。つまようじをさして食べました。