おはぎ?お月見だんご? おつまみおにぎり

塩尻市 工藤 美和



材 料

- ①・米・あわ・きび・押し麦
 - ・ミックスナッツ(無塩・無油)(アーモンド、クルミ、カシューナッツなど)
 - ・赤ワイン
- ②・きなこ・塩・砂糖
- ③・黒ごま

作り方

- ①材料①を入れ、ごはんを固めに炊く
- ②すりこぎでごはんをつぶす
- ③丸める
- 4材料②と水を入れ、練る
- ⑤ごはんを包む
- ⑥黒ごまをまぶす

工夫した点

・この1個で栄養満点で、何が入っているかワクワクするようなものを作りました。