

■レシピ名		
味平かぼちゃ団子		
■「串」に込められた想いや「串」にまつわるエピソード		
手を汚さずに食べれて食べやすい。		
■レシピのアピールポイント（工夫した点など）		
かぼちゃをねりこんで団子にしたこと。		
■レシピ		■作り方
材料名（7本分）	分量(g)	・ かぼちゃの皮をむいて5分レンジで温める ・ 温めたかぼちゃを潰して冷ます ・ 白玉粉に豆腐を入れ混ぜ合わせ少し冷ましたかぼちゃと混ぜ合わせる ・ よく混ぜたら丸めて沸騰したお湯の中に入れる ・ 茹であがったら水で冷ます （串に刺してポンカンの皮を振りかけて完成）
味平かぼちゃ	350g	
白玉粉	180g	
砂糖	20g	
白だし	大さじ2	
絹ごし豆腐	150 g	
		
■氏名	■住所	■職業
池崎 光音	鹿児島市	神村学園高等部1年