

みんな大好き！レンジで♪ みたらしのタレ

甘じょっぱいみたらしの
タレは、子ども達も
みんな大好き！
レンジで簡単にできるので、
ぜひご家庭でも
作ってみて下さいね。



【5～6人分】

※作りやすい分量です

- ・水…30g
- ・砂糖…大さじ3弱(24g)
- ・しょうゆ…小さじ2(12g)
- ・片栗粉…小さじ1(3g)

★できたタレはお団子などに
かけて。園のおやつでは、
いも餅やもちもちおからに
かけて提供しました。

★量を2倍や3倍にする場合は、
小鍋で火にかけて調理する方
が楽にできます。

【作り方】

- ①耐熱容器に材料を全て計り入れる。
- ②しっかりかき混ぜたら、ラップせず
すぐにレンジで500W1分加熱する。
- ③取り出したら全体が均一になるよう
しっかり混ぜる。ゆるい場合は10秒
ずつ追加し、都度かき混ぜて様子を
みながら加熱する。
- ④味をみて、好みのとろみになれば完成！

▼小鍋で作る場合

- ①鍋を計りに置き、材料を全て計り入れる。
- ②しっかりかき混ぜてから中火で加熱する。
火にかけている間もかき混ぜ続ける。
- ③タレの色が澄んでとろみがついてきたら、火から
おろしてかき混ぜながら様子をみる。
ゆるい場合は弱火で加熱する。
- ④味をみて、好みのとろみになれば完成！