

## 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！