

# レンジで簡単！節分の煎り大豆と小魚のカリカリお菓子

PTA 広報部だより第2回は、簡単お菓子作りを紹介します！

材料（小鉢2皿分）	
砂糖	大さじ3
みりん	大さじ1
醤油	大さじ1
水	大さじ2
食べる小魚	40g
煎り大豆	70g
白ごま	大さじ4



## 【作り方】

- ① 砂糖・みりん・醤油・水を耐熱容器に入れてよく混ぜる。  
混ぜた材料をラップなしでグツグツするまで電子レンジで加熱する。（600wで約2分）



- ② 食べる小魚・煎り大豆・白ごまを①に入れて混ぜる。



- ③ ラップなしで再び電子レンジで加熱する。  
パチパチ音がしてきたら取り出してよく混ぜる。  
（600wで約3分20秒）



- ④ 熱いうちにクッキングシートの上に広げて冷ます。



お子様と一緒に作れて、とっても簡単にできます。

ぜひ節分に作ってみてはいかがでしょうか 😊