

所沢の食文化を学ぼう！～焼きだんご作り～実施報告

令和7年9月13日(土)椿峰・本館 調理室で
「焼きだんご作り」を行いました。



小林先生です。



上新粉に熱湯を入れ、素早くかき混ぜます。



丸めたら蒸し器で20分蒸します。



蒸してる間、焼きだんごの由来など話してくれました。



蒸しあがったお団子を竹串にさします。



網にのせて焼いてきます。



美味しそうに焼けてきました。



完成！