

見た目もかわいい「いちご大福」

担当・桐生大学医療保健学部栄養学科講師 斎藤 陽子

食と栄養の  
桐生大学栄養学科

桐生大学栄養学科

同人集

No.045

んこを包むだけの手軽さが魅力です。

ておく。いちごは水洗いし、水気を拭き取ってへたをとる。

桐生地区では、インフルエンザと新型コロナウイルス感染症は落ち着いた流行状況と

14日 桐生市医師会

## はやってる病気は?

なっています

なっています。

主に生食用ですが、国によつては酸味の強い堅い品種を育ててゐるところもあります。これらは主にジャムやお菓子の材料として使われています。また、いちごをサラダに入れる国もあれば、ヨーグルトやレモン汁、ワインビネガーをかけて食べる国もあり、食べ方はさまざまです。

今回、白玉粉を使つた季節の和菓子「いちご大福」を紹介します。電子レンジで簡単によつては酸味の強い堅い品種を育ててゐるところもあります。これらは主にジャムやお菓子の材料として使われています。また、いちごをサラダに入れる国もあれば、ヨーグルトやレモン汁、ワインビネガーをかけて食べる国もあり、食べ方はさまざまです。



写真①

(2) それぞれを円形にの  
ばし、手にかたくり  
粉をつけながらあん  
こを包む。(生地が  
熱いため、やけどに  
注意!)

もう一つの作り方は、いちごをあんこの中に包む方法です。4等分したあんこを薄い円形にのばし、いちごを包みます。いちごでは小さめのものにするのが、切り口の色のコントラストがきれいで、作り方のポイントと（写真②）。



四  
二

④全体が均一にまきたら、再度ラップをして一分加熱する。(生地が透明になつているか確認)

ちごを平分にカットしてのせるとおしゃれな仕上がりに！

四

2

## 季節の和菓子を簡単に

レジにかけると軌道上に生地を円形にのばし、丸めたあんこの上からかぶせるようにして包み、手のひらで軽く叩き入れて仕上げます。出来上がったラップで包んでおきます。表面が乾燥せず、生地が滑らかな状態を保つといい！

疾 病 名	3週前 報告数	2週前 報告数	1週前 報告数	今週の 報告数
インフルエンザ	240	193	206	127
新型コロナ感染症	414	313	359	261
RSウイルス感染症	75	35	25	14
咽頭結膜熱	12	10	13	10
A群溶連菌咽頭炎	56	44	61	43
感染性胃腸炎	642	586	434	394
水 痘	22	19	21	27
手 足 口 痘	4	0	0	0
伝 染 性 紅 斑	53	41	68	57
突 発 性 癲 瘾	10	12	14	19
ヘルパンギーナ	2	0	1	0
流行性耳下腺炎	4	2	2	3
急性出血性結膜炎	0	0	0	0
流行性角膜炎	12	11	12	8
細 菌 性 結 膜 炎	0	1	0	0
無 菌 性 結 膜 炎	0	1	1	0
マイコプラズマ肺炎	2	7	4	6
クラミジア肺炎	0	0	0	0
感染性胃腸炎(口タイプルス)	1	5	4	2
風 痘	0	0	0	0
麻 疹	0	1	0	0
丙型肝炎	1	2	2	5