

ひまわり組人気レシピ

ひまわり組の子どもたちに、好きな給食とおやつを聞いてみました。
人気のメニューレシピを載せました。ぜひおうちでも参考にしてみてください。

♡キャラメルスナツ麩♡

○材料(子ども1人分)

- ・あられ麩 6g
- ・バター 6g
- ・砂糖 6g

○作り方

- ① 湯煎でバターを溶かし、あられ麩にからめる
- ② 砂糖を①にまぶす
- ③ 150℃で12分焼き、竹串がスッと麩に刺されれば完成！

☆今回は、幼児組おやつ参観の『キャラメルスナツ麩』のレシピもお伝えします。

園でも人気のおやつです！

♡鮭のみそマヨ焼き♡

○材料(子ども1人分)

- ・生鮭 40g(切り身一切れ)
- ・酒 1g
- ・みそ 1.2g
- ・マヨネーズ 4g

○作り方

- ① 酒、みそ、マヨネーズをよく混ぜ合わせる
- ② 鉄板にクッキングシートをしき、生鮭をのせ①をぬる
- ③ 焦げやすいので、温度に注意しながら10分ほど焼く

♡ぽっぽ焼き♡

○材料(子ども1人分)

- ・薄力粉 20g
- ・(粉)黒糖 10g
- ・重曹 0.4g
- ・水 21g

○作り方

- ① 薄力粉、(粉)黒糖、重曹をふるってよく混ぜる
- ② ①に水を加えてよく混ぜ合わせる
- ③ 鉄板にクッキングシートをしき、生地を流しいれる
※生地がよく膨らむので、1cm弱位の圧さで流しいれると、
本物に近づきます
- ④ 180℃で10分～15分様子を見ながら焼く
- ⑤ お好みの細さに切り分けたら完成！