

おうちでも作ってみてください♪

本日の給食レシピを紹介します No.154

出来上がりは
サンプルケースを
参考に♪

◆ おすすめ おやつ ◆



村井保育園の

おすすめレシピ

1月13・27日メニュー「きなこクッキー」(12~18枚分)

材料	分量	下準備	作り方
小麦粉	90g	④ } ふるっておく	① バターを泡だて器で混ぜてクリーム状にし、三温糖を2~3回に分けて加え混ぜ合わせる。 ② ①に④を加えてさっくり混ぜ、豆乳を加えて混ぜる。 ③ ②の生地を等分に分けて形を整え、クッキングシートを敷いた天板に並べ、予熱しておいたオーブンで180℃15分程度焼く。
きなこ	大さじ3と1/2(18g)		
無塩バター	30g	冷蔵庫から出して 軟らかくしておく	
三温糖	大さじ2と1/2(24g)		
無調整豆乳	大さじ2(30g)		



・生地を丸めたり型を抜いたりして作ると、お子さんと一緒に楽しめそうですね♪



◆ おすすめ おやつ ◆



柏木保育園の

おすすめレシピ

1月20日メニュー「芋ようかん」(4~6切れ分)

材料	分量	作り方
さつまいも	300g	① さつまいもは皮をむいて1cm幅のいちょう切りにして水にさらし、分量外の水で軟らかくなるまでゆでる。 ② さつまいもが柔らかくなったらゆで汁を捨て、マッシャーなどでしっかりつぶす。 ③ 別鍋に分量の水と粉寒天を入れ、混ぜながら火にかけて沸騰したら火を弱め、砂糖と塩を加えてよく混ぜる。 ④ ②に③を加えてよく混ぜる。 ⑤ ④を容器に移し、粗熱が取れたら冷蔵庫に入れる。 ⑥ 冷えて固まったら好みの大きさに切る。
粉寒天	小さじ1強(2.4g)	
水	180ml	
砂糖	大さじ3と1/3(30g)	
塩	少々	



・さつまいもをゆでるときに少量の酢を加えると、きれいな色に仕上がります。
・ゆでたさつまいもをつぶすときに裏ごし器を使うと、なめらかな口当たりになります。