

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		① バターを泡立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。
きなこ	大さじ3と1/2(18g)	② ①にⒶを加えてさっくり混ぜ、豆乳 を加えて混ぜる。	
無塩バター	30g	冷蔵庫から出して 軟らかくしておく	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°C 15分程度焼く。
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
さつま芋	300g	① さつま芋は皮をむいて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。
粉寒天	小さじ1強(2.4g)	② さつま芋が柔らかくなったらゆで汁を捨て、マッシュ などでしっかりつぶす。
水	180ml	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。
砂糖	大さじ3と1/3(30g)	④ ②に③を加えてよく混ぜる。
塩	少々	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。



・さつま芋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。  
・ゆでたさつま芋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。