

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.133

出来上がりは
サンプルケースを
参考に♪

◆ おすすめ おやつ ◆

野溝保育園の
おすすめレシピ

4月10・24日メニュー「みそパン」(10切分)

材料	分量	下準備	作り方
小麦粉	150g	合わせてふるう(A)	<ol style="list-style-type: none">① ボウルにみそ・砂糖・油を入れて、混ぜる。② ①に豆乳を少しずつ加えて混ぜ、卵も加えてよく混ぜる。③ ②を加えて粉っぽさがなくなるまで、さっくりと混ぜる。④ クッキングシートを敷いた天板に、厚さ2cm 位になるように伸ばし、160℃に熱したオーブンで20分焼く。⑤ 食べやすいサイズにカットする。
重曹	小さじ1/4 (1g)		
卵	S サイズ2個 (80g)	割りほぐす	
無調整豆乳	50ml 強		
みそ	大さじ1・1/3 (25g)		
砂糖	60g		
油	大さじ1・2/3 (20g)		

- ・みそパンは松本の郷土食の一つで、かつてはお祝い事の折に、のしを付けたみそパンが配られていました。
- ・卵を使用しない場合は、豆乳を160ml弱に増やしてください。

