

給食室より

リクエストに応じて、はなぞのケーキのレシピを公開します！

お誕生日や園の行事に出るケーキです。栄養満点、人参もパセリも主張しすぎず食べやすいのでお試しください。

### はなぞのケーキ

【材料】 8切分（直径18cm角型）

小麦粉…160g

卵…3個（←少量とって置く）

ベーキングパウダ…小さじ1

みりん…30cc

サラダ油…30cc

スキムミルク…50g

砂糖…50g

人参…20g

バター（マーガリン）…30g

パセリ…少々



### 【作り方】

- ① 小麦粉・ベーキングパウダー・スキムミルク・砂糖はふるっておく。  
バターは湯煎で溶かしておく。
- ② 人参・パセリはみじん切りにする。
- ③ バター・みりん・サラダ油・卵・②の野菜をよく混ぜ、①のボールの中に加え、粉っぽさがなくなるまで混ぜる。
- ④ 型にクッキングシートをしき、生地を流し込み、とっておいた卵に水を少し加えた卵液を表面に塗る。160℃のオーブンで30～40分位焼く。  
出来上がったケーキを三角に切る。

### ※メッセージ

食事は身体の健康にも心の健康にもつながるものだと思います。

手づくりする手間や時間もその美味しさほっとできるひと時につながっているように感じます。

皆が安心して心の栄養にもなれるよう日々の給食、おやつ作りをしています。早くクラス全員で楽しく食べられる日がくることを願っています。（給食室一同）