



きゅうしょく

給食レシピ

No.5



きゅうしょく にんき しょうかい つく くだ
給食で人気のレシピをご紹介します。ぜひおうちで作ってみてくださいね！

チーズタルト

<材料5人分>

クリームチーズ …130g
卵 …1/2個
砂糖 …25g
バニラエッセンス…少々
レモン果汁 …少々
タルトカップ …5個

【作り方】

- ※クリームチーズは、常温にして柔らかくしておく。
(湯煎しておいても良い)
- ①クリームチーズを泡立て器でよく混ぜてから振った砂糖、レモン果汁、バニラエッセンスを入れ、白っぽくなるまでかき混ぜる。
 - ②さらによく溶いた卵を入れ混ぜる。
 - ③②をタルトカップに盛り、オーブンで焼いて完成！
目安：180℃15分

チョコとアーモンドのスコーン

<材料10個分>

小麦粉(薄力粉) …220g
ベーキングパウダー …8g
塩/砂糖 …0.5g/20g
バター …80g
牛乳 …120g
チョコチップ …60g
砕きアーモンド …30g

【作り方】

- ①小麦粉・ベーキングパウダー・塩を一緒にして2回ふるう。
- ②①とバター(1cm角切り)を混ぜてポロポロになるように混ぜる。
- ③②に砂糖・牛乳・チョコとくだったアーモンドを加えて混ぜる。
- ④形を丸めてオーブンで焼いて完成！
目安：180℃ 20分

こんかい しょうかい やす あいだ ひと いっしょ つく
今回は、デザートを紹介してみました！お休みの間におうちの人と一緒に作ってみましょうね。



ほか かしわし がっこうきゅうしょく しょうかい
この他にも、柏市の学校給食を「クックパッド」でご紹介しています！！

かしわしがっこうきゅうしょく けんさく
「柏市学校給食」で検索してみてください☆