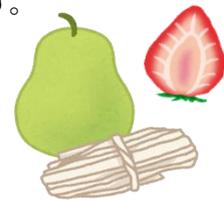


食育だより

第37号 R8.3発行
壬生町教育委員会

壬生町の特産物『かんぴょう』と『いちご』で作る美味しいデザートを紹介し
ます。簡単に作ることができます。休日に親子で仲良く作ってみませんか？



☆いちごとかんぴょうのパイ☆

材料：12個分

冷凍パイシート	3枚
かんぴょう	35g
いちごジャム	250g
レモン汁	12g
はちみつ	10g
水	10g



☆かんぴょうと米粉の蒸しパン☆

材料：マフィンカップ 10個分

下味用	かんぴょう	20g	米粉	250g
	砂糖	20g	砂糖	40g
	しょう油	20g	ベーキングパウダー	8g
	水	60g	食塩	少々
			豆乳	220g
			サラダ油	25g



☆とちあいかのブラマンジェ☆

材料：プリンカップ(90cc) 6個分

プリン	粉ゼラチン	5g	ソース	いちご	150g
	水	30g		水	30g
	砂糖	20g		砂糖	25g
	牛乳	200cc		レモン汁	5g
	生クリーム	30g			



ブラマンジェは、1月の給食週間でいただきました。児童生徒にとっても好評でした。