



おすすめレシピ紹介



保育園で人気の給食レシピを紹介します。
今月はおやつ編です。ぜひご家庭で作ってみてくださいね♪

コーンマヨパン

〈材料 大人2人分〉

食パン6枚切り・・・2枚
ベーコン・・・20g
玉ねぎ・・・60g
コーン・・・20g
マヨネーズ・・・20g
ピザ用チーズ・・・40g

〈作り方〉

- ①ベーコンは細切り、玉ねぎは短めの薄切りにする。
- ②ベーコンを先に炒め、油がでてきたら、玉ねぎを入れてしんなりするまで炒める。
- ③②とコーン、チーズをマヨネーズで和え、パンにのせてオーブントースターで色がつくまで焼く。



ミルクココア寒天

〈材料 大人4人分〉

牛乳・・・600g
ミルクココア・・・12g
粉寒天・・・1g
砂糖・・・30g

〈作り方〉

- ①牛乳に粉寒天と砂糖を入れてしっかり沸騰させる。
- ②①にココアを入れて混ぜる。
- ③型に入れて冷やして固める。



しっかり沸騰させないと
固まりづらいです。



佐倉市のホームページでは、他にも保育園で提供している給食のレシピを紹介しています。栄養満点でお家でのご飯にもおすすめです。ご参考にしてください。

