

家庭でも、簡単にできるメニューをご紹介します！

料理名(いちごカップケーキ)

<調理時間> 約(25)分

<材料> (4 人前)

材料名	分量	備考
蒸しパンミックス	140g	
牛乳	100g	
有塩バター	10g	溶かしておく
いちご	40g	スライス
いちごジャム	20g	

<作り方>

- ① 蒸しパンミックスに牛乳を加えてよく混ぜる。
- ② 溶かしバター、いちご、いちごジャムを加え、きれいなピンク色になるまで混ぜ合わせる。
- ③ アルミカップや耐熱カップに生地を流す。
- ④ 180℃のオーブンで15～20分焼く。

<給食の先生から>

いちごを使ったかわいらしい色合いのカップケーキです。給食では、蒸してもちもち食感に仕上げましたが、ご家庭ではオーブンやオーブントースターを使った調理だと手軽に作れると思います。