

家庭でも、簡単にできるメニューをご紹介します！

料理名(いちごマフィン)

<調理時間> 約(30)分

<材料> (4人前)

材料名	分量	備考
小麦粉	100g	
ベーキングパウダー	2g	
砂糖	50g	
卵	1個	
有塩バター	50g	
いちご	60g	ジャムでも可
アルミカップや耐熱カップ		

<作り方>

- ① いちごを薄くスライスしておく。
- ② バターを泡だて器でよく混ぜ、砂糖を加えてすり混ぜる。
- ③ ②に卵を加え、よく混ぜる。
- ④ 小麦粉、ベーキングパウダーを合わせてふるい、②に混ぜる。
- ⑤ いちごを加えてさっくりと混ぜ、カップに分けて、オーブンで焼き上げる。(170~180℃で15~20分)

<給食の先生から>

いちごを使った、春らしいマフィンです。生のいちごではなく、ジャムを使った場合は、砂糖の量を調整してください。ホットケーキミックスを使うと、より手軽に作れると思います。切ったいちごをマフィンの上に乗せて、トッピングにすると、かわいらしく仕上がります。