



『ミニかぼちゃチーズ蒸しパン』



●材料	分量（10個分）
小麦粉	125g
ベーキングパウダー	4g
砂糖	45g
水	120g（調整）
かぼちゃ	40g
ピザ用チーズ	20g
アルミカップ	10個

●作り方

1. かぼちゃは皮をむき、5ミリ角に切る。
2. 小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖を合わせてふるい、ボールに入れる。
3. 2に水を少しずつ入れ、なめらかになるまで混ぜる。
4. 3に1とチーズを入れ、混ぜてカップに入れる。
5. 4を湯気の立った蒸し器で蒸す。（竹串をさして、生地がくっついてこなくなるまで蒸す。）

●ポイント

水は固さにより調節してください。

●学校給食献立例



- ・黒糖食パン
- ・スパゲティーミートソース
- ・野菜サラダ
- ・かぼちゃチーズ蒸しパン
- ・牛乳



さつま芋やコーン、ココアやチョコチップを入れてもおいしいです。給食を思い出してアレンジしてみてください。



水巻町学校給食レシピ