

## 『さくさくミルクトースト』

【材料・分量】（4人分）

◇食パン 4枚（厚さはお好みで）

- ◆バター 大さじ1~2
- ◆練乳 大さじ1~2
- ◆さとう 大さじ1~2
- ◆小麦粉（薄力粉）大さじ1~2

【作り方】

- ①バター・練乳・さとうを練り混ぜたものに小麦粉を少しずつ加え、混ぜる。
  - ②食パンに①を塗り、トースターまたはオーブンなどで表面がかたまり、少し焼き色がつくまで焼けば完成！（200~210℃で3~5分程度）
- ※イメージは食パン版メロンパンです！！



## 『キャラメルポテト』

【材料・分量】（4人分）

◇さつまいも 1~2本（250~300g）

- ◆さとう 大さじ1（9~10g）
- ◆水 小さじ1~2（5~10g）
- ◆バター 小さじ1~2（4~8g）
- ◆はちみつ 大さじ1~2（10g~15g）

【作り方】

- ①さつまいもは皮付きのまま2cmくらいの厚いちょう又は一口大の乱切りにし、油で素揚げする。（170~180℃の温度で軽く色づくまで揚げる。）
- ②鍋（フライパン）でさとうと水をきつね色になるまで煮詰めたら火を止めて、バター・はちみつ・生クリームを加え混ぜる。
- ③揚げたさつまいもと②をからめて完成！

☆洋風の大学芋のような仕上がりです。

お好みで砕いたアーモンドなどをまぶしてもおいしいですよ！！



## 『レモンスカッシュゼリー』

【材料・分量】（4個分）

- ◆水 80~100cc
- ◆粉寒天 小さじ1/2（1~1.5g）
- ◆さとう 大さじ1と1/2（10~13g）
- ◆サイダー 180~200cc
- ◆レモン果汁 小さじ2（8~10g）

【作り方】

- ①鍋に水を入れ、その中に粉寒天を振り入れる。
- ②中火で粉寒天がしっかりと溶けるまで加熱する。
- ③さとうを加え、更に煮溶かし、火を止める。
- ④常温のサイダーを加え混ぜる。（サイダーが冷たすぎるとすぐ固まってしまいます。）
- ⑤レモン果汁を加え混ぜる。（寒天液の温度が高すぎると固まりづしくなります。）
- ⑥ゼリーカップなどの容器に注ぎ入れ、冷蔵庫で冷やし固めて完成！

☆給食のゼリーは全て粉寒天で作っています。ゼラチンで作る場合は分量が異なりますので注意してください。（ゼラチンで代用する場合のおおよその目安は、寒天の倍量です。）

