

我が家のレシピ大募集
 スタミナ料理やさ、はり料理、
 うちの子大好メニューなどの
 保健給食部

料理名 ^{夏休みの} 沖縄に行ったつもりで「ちんすこう」

材料名	分量 約20分	作り方
・薄力粉	70g	① 砂糖とサラダ油をボウルに入れて混ぜ合わせる。 ② ①にふるった薄力粉を入れ、さっくりと混ぜる。 ③ だ円 または 円型に丸める。 ④ 170℃に予熱したオーブンで13~15分程 焼いたら完成。 ＊焼きたてはくずれやすいので、粗熱をとってからさわって下さい。
・砂糖	30g	
・サラダ油	30g	

おすすめポイント
 砂糖を黒糖やきび砂糖に変えたり、ココアやきな粉をまぜるといろいろな味が楽しめます。
 粉砂糖をまぶすと、スノーボール風にもなります。



保護者名 (児童名) 宮崎直美 (玲衣・仁衣那)

材料



「沖縄にいったつもりでちんすこう」という名前が素敵ですね。材料も3つで家にあるもので簡単に作ることができます♪子どもたちと一緒に作るのも楽しそうです♪いろいろなアレンジができるのでぜひ作ってみてください♪