保育所のおすすめメニュー（おやつ）

マーマレードパウンドケーキ

材　料	目安の分量 子ども５人分	作り方
無塩バター	５０ｇ	**①バターを常温に置いておきます。** バターを室温に戻して柔らかくしておきます。 **②バターと砂糖、卵を混ぜ合わせます。** 室温で戻したやわらかくしたバターをボウルに入れ、砂糖を加え、白っぽくなるまでよく混ぜます。そこに溶き卵を２～３回に分けて加え、さらに混ぜます。 **③小麦粉に全部の材料を合わせ、生地を作ります。** 小麦粉とベーキングパウダーを混ぜて、②に２回に分けて入れ、さっくりと混ぜます。最後にマーマレードを加え混ぜ合せます。 **④生地を焼き上げます。** ③の生地をオーブンシートを敷いた天板や、シートを敷いたパウンドケーキ型に入れ、オーブンで 170 度 30～40 分焼き上げます。冷めてから切り分けます。
砂糖	２０ｇ	
卵	Ｌ１個（50ｇ）	
小麦粉	６０ｇ	
ベーキングパウダー	１ｇ	
マーマレード ☆パウンドケーキ型（12×５×５ｃｍなど）で焼く場合・・・上記の材料の２倍量で作ってください。	７５ｇ	

（子ども１人分：エネルギー179ｋcal・たんぱく質 2.3ｇ・脂質 9.5ｇ・塩分 0.1ｇ）

【大人気手作りおやつシリーズ～マーマレードパウンドケーキ】

子育て支援課です。子どもたちは手作りおやつが大好き！調理室から甘～い香りがしてくると「今日は何のおやつなの？」とのぞきに来ます。今回は、白浜保育所から、年長児さんの「リクエストおやつ」で子どもたちに大人気の「マーマレードパウンドケーキ」を紹介します。

現在、みかんの里八幡浜では「ダルメイン世界マーマレードアワード＆フェスティバル日本大会」を開催中。たくさん応募していただいたマーマレードの最終審査が４月４～５日に行われます。様々なカテゴリーごとに入賞されたマーマレードの表彰式を、港の駅である「みなとオアシス八幡浜みなっと」にて、みなっと９周年記念イベントと同時開催予定です。

本来子どもたちは、マーマレードの苦味を強く感じるため苦手な食材なのですが、お菓子や調味料として料理に使うと好んで食べてくれます。そして味が分かるからこそ、地元産の美味しい手作りマーマレードを使って作ると「今日のおやつ美味しい！」と気付く鋭さ！！せっかく、かんきつに囲まれて育ったのだから、せめて「マーマレード」は何で出来ているのか？大好きになれなくても「美味しい」と感じてくれたら嬉しいです。将来、今よりお兄ちゃんお姉ちゃんになった時に「マーマレードのおやつ、食べたね」と思い出してくれたり、マーマレードを好んで食べてくれるといいなぁ。ぜひご家庭で「マーマレードパウンドケーキ」作ってみてくださいね。