保育所のおすすめメニュー（おやつ）

簡単チョコレートケーキ

材　料	目安の分量 子ども３人分 （大人２人分）	作り方
ミルクチョコレート	２０ｇ	**①チョコレートを刻み、バターを溶かします。** チョコレートは粗くくだき、レンジにバターも一緒に入れて溶かします。 **②生地を作ります。** ①に牛乳、たまご、砂糖を混ぜ合わせ、ホットケーキミックス、ミルクココアも入れて混ぜ合わせます。 **③焼き上げます。** １８０℃で３０分程度焼きます。
無塩バター	１２ｇ	
牛乳	１５ｇ	
たまご	３０ｇ	
砂糖	９ｇ	
ホットケーキミックス	３０ｇ	
ミルクココア	１５ｇ	
粉糖	６ｇ	

（子ども１人分：エネルギー164ｋcal・たんぱく質 3.0ｇ・脂質 7.7ｇ・ｶﾙｼｳﾑ 47ｍｇ・塩分 0.2ｇ）

【2 月バレンタインデーメニュー～簡単チョコレートケーキ】

子育て支援課です。

２月のビックイベントであるバレンタインデー♡

子どもたちもかわいい胸をドキドキさせて、大好きなお友達にチョコレートをプレゼントしたのでしょうか。保育所ではバレンタインデーメニューをみんなでいただきました。

今回は、宮内保育所からバレンタインデーメニューより「簡単チョコレートケーキ」を紹介します。

バレンタインデーメニューは「鶏肉のトマト煮込み」「スティック冬野菜」「きのこのスープ」「いちご」そしておやつに「簡単チョコレートケーキ」です。

このチョコレートケーキは、混ぜて焼くだけ！ホットケーキミックスを使うので失敗知らずのケーキです。子どもでも簡単に作れますよ！

来年のバレンタインのプレゼントケーキにいかがですか？