保育所のおすすめメニュー（おやつ）

マーマレードクッキー

材　料	目安の分量 作りやすい量 （約３０枚）	作り方
無塩バター	５０ｇ	**①バターを練ります。** バターは室温に戻し、マヨネーズ状になるまで混ぜます。 **②砂糖とマーマレード、塩を加えます。** ①に砂糖とマーマレード、塩を混ぜます。 **③生地をまとめます。** ②に小麦粉をふるって加え、まとまるまでよく混ぜます。 **④生地を冷やします。** ③の生地を棒状にし、ラップで包み、５～１０分程度冷蔵庫で冷やします。 **⑤焼き上げます。** 冷やした生地を１～２ｃｍ幅に切り、１７０℃２０分くらい、オーブンで焼きます。
砂糖	１５ｇ	
マーマレード	７０ｇ	
食塩	0.1ｇ	
小麦粉	１５０ｇ	

（子ども１人３枚分：エネルギー117ｋcal・たんぱく質 1.3ｇ・脂質 4.4ｇ・ｶﾙｼｳﾑ 5mｇ・塩分 0.1ｇ）

【マーマレードを使ったメニューの紹介（その１）～マーマレードクッキー】

子育て支援課です。

２０１９年5月１２日（日）～１９日（日）マーマレードの世界大会「ダルメイン世界マーマレードアワード＆フェスティバル」が、日本かんきつの最大産地であり、かんきつの宝庫である愛媛県八幡浜市で開催されます。初の日本大会！保育所給食でもマーマレードを使ったメニューを子どもたちに食べてもらい、マーマレードを好きになってもらおうと、今年１月からマーマレードメニューを調理員さんたちに提案してもらい、提供しています。

今回は、宮内保育所から、マーマレードを使ったメニュー（その１）「マーマレードクッキー」を紹介します。

マーマレードの優しい甘味とかんきつの皮の食感がよく、さわやかなクッキーの出来上がりです。子どもたちも、クッキーの中に入っているかんきつの皮を見つける度に「マーマレード！」と言いながら食べてくれました。これからも、保育所給食に登場した「マーマレードを使ったメニュー」を紹介していきますので、お楽しみに～