保育所のおすすめメニュー（おやつ）

クリームあんどら

材　料	目安の分量 こどもサイズ １０個分	作り方
白玉粉	４５ｇ	**①白玉粉と水を混ぜます。** ボウルに白玉粉、水を入れてねばりが出るまでかき混ぜます。 **②生地を作ります。** ①にホットケーキミックスと牛乳、たまご、砂糖、しょうゆ、みりんを入れて、全体がよく混ざるように、かき混ぜます。 **③生地を焼きます。** フライパンを温めて油をしき、直径１０ｃｍくらいになるように、お玉ですくって落とし、プツプツと穴が開いてきたら裏返します。反対側もきつね色になるまで焼きます。焼けた皮は冷まします。 **④クリームとあんこをはさみます。** 皮が冷めたら、ホイップクリームとあんこを塗って、二つ折りにしたらできあがり！
水	４５ｃｃ	
ホットケーキミックス	１２０ｇ	
牛乳	１２０ｃｃ	
たまご	Ｓサイズ１玉 （３５ｇ）	
砂糖	大さじ２強 （２３ｇ）	
しょうゆ	小さじ１ （６ｃｃ）	
みりん	小さじ１強 （６ｃｃ）	
サラダ油	少々	
☆ホイップクリーム	６０ｇ	
☆こしあん	１２０ｇ	

（子ども１人分：エネルギー129ｋcal・たんぱく質 3.3ｇ・脂質 4.1ｇ・塩分 0.2ｇ）

【お楽しみ♪リクエストメニュー】

子育て支援課です。

今週は幼稚園、そして来週には保育所の卒所式が行われます。ご家族の皆さんは成長した我が子の姿に喜びもひとしおかと思います♡

保育所では、巣立っていく年長児さんに「今まで保育所で食べていた給食の中から、好きなメニューやもう一度食べたいメニュー」を聞いて、３月の給食メニューとして提供し、楽しく思い出に残るよう、心を込めて作っています。

今回は、松蔭保育所より、手作りおやつの人気ナンバーワン「クリームあんどら」を紹介します。

最近の子どもさんは、和菓子を食べなくなっていて、特にあんこが苦手な子どもさんも多いのですが、このクリームあんどらになると、ぺろりと食べてくれるようです。もちもちとした食感の皮と生クリーム&あんこの相性がいい、おかわりが欲しくてたまらなくなる和洋菓子です。

食べることが大好きで、元気いっぱいな年長児さん。

毎日みんなで、給食やおやつを食べたことを忘れないでね！これからもみんなを応援しています。