

# クリスマスクッキー

-12月のお楽しみ会に来てくれる、サンタさんにプレゼントするクッキーを焼きます。 型権きとトッピングを、ひとりひとりが自由にできるメニューです。

カロリー 182kcal タンパク質 2.6g

## 木才 米竹(ひとり分/4枚)

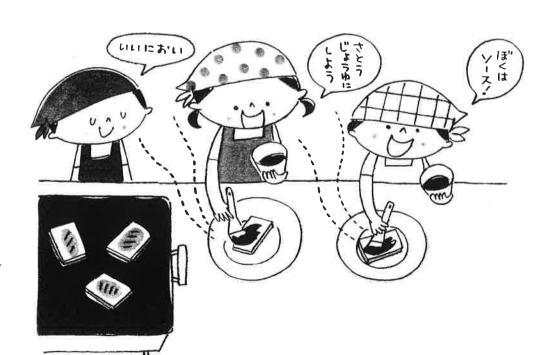
ベーキングパウダー ··········· 0.5g パニラエッセンス ··········· 少々 

無塩バター ..... 6.5g



## ん乍りかた

- 葉力粉とベーキングパウダーは、合わせてふるう。
- の 卵を割る。
- おウルに卵を入れ、泡たて器でよく混ぜる。
- ③とは別の大きいボウルに、やわらかくしたバターを入れる。砂糖を数回に分けて入れながら、 泡たて器でよくすり混ぜる。
- ▲ (4)に③の卵を少しずつ加え、よく混ぜる。バニラエッセンスを少量入れて混ぜる。
- 6 ①を、⑤のボウルに数回に分けて入れ、さっくりと混ぜる。
- むいっぱい 打ち粉(分量外)をふって、生地をめん棒で3cmほどの厚さに伸ばし、子どもが好きな型を使って 型抜きする。クッキングシートを敷いた天板に並べる。
- ⑧トッピングをして、170℃のオーブンで10分ほど焼く。



# 里ゴマきなこぜんざい

焼いたもちには、しょうゆやあん、きなこ(あべかわもち)、ダイコンおろし、 納豆などをからめるとおいしいです。

カロリー 192kcal タンパク質 5.9g

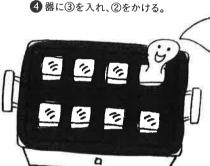
#### 材料(ひとり分)

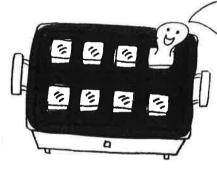
<b>45</b>	308
豆乳	···· 50cc
きなこ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	5g
黒練りゴマ	6g
砂糖	8g
塩	0.07g
油	適量

#### 作りかた

- ●なべに豆乳、きなこ、黒練りゴマ、砂糖を入れて、中火にかける。 混ぜながら沸騰直前まで温める。
- ② 煮たったら塩を加え、味を調える。









## おもちせんべい

おもちをパリパリのおせんべいにしました。 砂糖じょうゆの焼ける香ばしいにおいが、食欲を刺激します。

カロリー 54kcal タンパク質 0.9g

材料 (ひとリ分/2枚)

### 切りもち ------ 20g しょうゆ<sup>®</sup>------ 1.5cc 砂糖······· 1.5g ソース ……… 2cc など 油 ……… 適量

#### 作りかた

- ●もちを、保育者が2mmほどの薄さに切る。
- 2 フライパンかホットプレートを熱し、薄く油を引いて、 ①をのせる。弱火で両面がこんがり色づくまで焼く。
- 3 パリッとしてきたら、砂糖じょうゆ、ソースなどをハケ でぬり、食べる。

