

5月給食だより



おたよりを
見るこ
とが
でき
ます

基山学校給食センター

＊八十八夜 お茶蒸しパンの調理の様子＊

5月は八十八夜、新茶の季節です。お茶は、基山の特産品で、給食にもお茶を使ったメニューが登場します。
5月1日に若基小・基山中にお茶蒸しパンを作りました。基山小には5月26日に提供予定です。



蒸しパンミックスを使うと、簡単にむしパンが作れます！休日の
おやつに作ってみませんか？

◆お茶むしパン

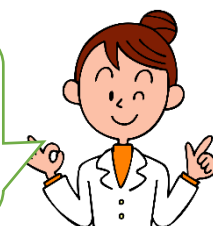


【材料】 5個分（大きめ）
・蒸しパンミックス 250g
・牛乳 100ml
・水 100ml
・粉末茶(抹茶) 小さじ1
・さつまいも 1/4本
・マドレーヌカップ 5枚
※ホットケーキミックスでもO.K.

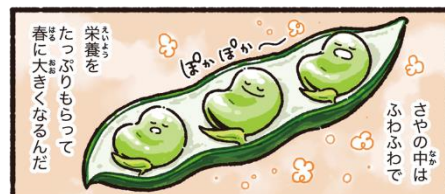
【作り方】

- ①さつまいもは1cm角にカットし、柔らかくなるまでレンジで加熱する。
- ②蒸しパンミックスと茶葉を混ぜ合わせ、牛乳と水を加えて混ぜる。
(混ぜすぎ注意)
- ③カップに生地を入れ、①をトッピングして蒸気の上だった蒸し器で
20分位蒸す。
(竹串をさして、生地が付いてこないと蒸しあがり)

蒸すときは、蓋の水滴が落ちないように、蓋にフキンや
キッチンペーパーを挟めましょう。水滴が落ちるとべち
ちゃとした仕上がりになります。オーブンの蒸し機能を使
ってもできますよ！



はる 春に美味しいお豆 まめ



はる 春には美味しいお豆が
たくさんとれます。
しゅん あじ たの 旬の味を楽しみましょう。