

5月のおすすめメニュー(中学校24日、小学校31日実施) ☆三

～メニュー～

- ・牛乳 ・ご飯
- ・八宝菜 ・木の实和え
- ・お茶の葉マフィン

今月のおすすめメニューはこちら。
デザートは伊東市で製造したぐり茶を使用したマフィンです。新茶の季節になりましたね。給食では、マフィン以外にもお茶を使用した献立があります。静岡県の特産物「お茶」を子どもたちに身近に感じてもらうためです。



「お茶の葉マフィン」(5個分)

レシピを紹介!

【材料】

ホットケーキミックス	100g
バター	25g
卵	1個
牛乳	60cc
砂糖	25g
茶葉	4g
甘納豆	25g
マフィン型	5個

(作り方)

- ① 茶葉を包丁で細かく刻む。
- ② ボウルにバターを溶かし、卵、砂糖、牛乳を加え、よく混ぜる。
- ③ ②に茶葉とホットケーキミックスを加え、さっくり混ぜる。
- ④ マフィン型に甘納豆と③を入れ、180℃のオーブンで20分焼く。

