

おうちでお料理してみよう！！

「この料理の作り方を教えて！」の声にお応えして、レシピを紹介します。

令和6年10月
船橋市立若松小学校
栄養教諭 斎藤 光

マドレーヌ

【材料】マドレーヌカップ	約10個分
ホットケーキミックス粉	200g
バター	90g
砂糖	80g
たまご	2個
ケーキシロップ	大さじ1
牛乳	大さじ1

※ホットケーキミックス粉ではなく、薄力粉で作る場合は、ベーキングパウダーを小さじ1加えると、ふっくらと焼きあがります。

調理員のリーダー鈴木さんがお家でよくつくるマドレーヌのレシピを教えてくださいました。

【作り方】

準備 バターをとく。

- ① ボールにたまごを割って、ときほぐす。
- ② 牛乳、砂糖をまぜる。
- ③ ケーキシロップをまぜる。
- ④ ホットケーキミックス粉をまぜる。
- ⑤ とかしバターをまぜる。
- ⑥ 型に生地を流す。
- ⑦ 180度に設定したオーブンで15分ほど焼く。

(あまい良い香りがしてきます)

竹ぐしをさして、とろっとした生地がついてこなければ焼き上がり。



まわりはサクツとして、中はふんわり。

チョコレートのをせたり、好みのドライフルーツを混ぜたりしてもおいしいです。



しらすとねぎのたまご焼き

【材料】

たまご	3個
ねぎ(みじん切り)	適量
しらす	10g
塩	少々
砂糖	ふたつまみ
しょうゆ	小さじ1/2
酒	小さじ1
だし(または水)	大さじ1
サラダ油	適量

【作り方】

- ① ボールにたまごを割って、ときほぐす。
- ② ねぎ、しらす、調味料を入れてまぜる。たまご液の味見をしてみる。おいしい塩加減か、あともう一味ほしいという塩加減になっていれば、おいしいたまご焼きが出来ます。味見をしてしょっぱいと思ったら、たまごを1個足して味をととのえましょう。
- ③ フライパンにサラダ油をひいて、たまご液を流して焼く。