

Main menu table with columns for date, day of week, milk, main dish, side dish, dessert, and various nutrients like energy, fat, calcium, iron, and salt.

※食材料の入荷状況により、献立内容を変更することがあります。ご了承ください。

♪太字は残菜0クラスからのリクエストメニューです♪

Summary table showing monthly averages and standards for energy, fat, calcium, iron, and salt.

レシピ紹介

「小豆ケーキ」

11日の給食のデザートです。小豆缶を使った和風のケーキです。春休みに作ってみませんか？



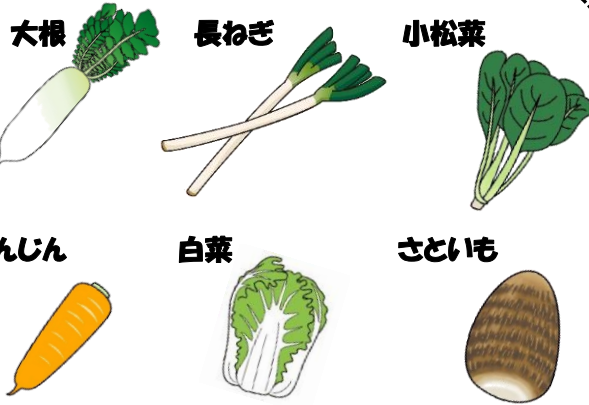
【材料】6個分

- ゆで小豆缶詰 90g
薄力粉 130g
ベーキングパウダー 小さじ1
マーガリン 50g
卵 S3332個(90g)
砂糖 35g

【作り方】

- ①薄力粉とベーキングパウダーは合わせてふるっておく。
②ボールにマーガリンを入れ、砂糖を加えてよく混ぜる。
③①に溶き卵を少しずつ加えて混ぜる。
④牛乳を加えてよく混ぜる。
⑤小豆缶を加えて混ぜる。
⑥①の粉類を加え、さっくりと混ぜる。
⑦マドレーヌ型に分け入れ、160度～170度のオーブンで15分～20分焼く。竹串を刺してみ、生地がついてこなければ出来上がり。

今月の我孫子産野菜



3月の我孫子産野菜の日は2日と10日です