

学校給食のおすすめレシピ

芝山名物 にんじんケーキ

献立の組み合わせく例>

- ・ タコライス
 ごはん
 タコミート
 ゆで野菜
- ・ 千葉の恵み豚汁
- ・ 芝山にんじんケーキ
- ・ 牛乳



【材料】	※マドレーヌカップ	4個分
	にんじん	1本(約150g)
	グラニュー糖	小さじ2
	ホットケーキミックス	80g
	牛乳	40cc
	マドレーヌカップ	4枚
	粉砂糖	お好みで

【作り方】

- ① 人参は皮を剥いて、半量はゆでてミキサーにかける。(にんじんピューレを作る)
残り半量は、千切りにして鍋に入れ、グラニュー糖を振りかけ、焦げないように煮詰めてグラッセを作る。いずれも粗熱をとっておく。
- ② ホットケーキミックスを牛乳で溶いて、ケーキだねを作る。①のにんじんピューレとグラッセを入れて、切るように混ぜ合わせる。
- ③ ②をマドレーヌカップに入れ、空気を抜いて、200℃のオーブンで15分程度焼く。
- ④ 焼いたら、お好みで粗熱をとった後粉砂糖をふりかける。

芝山町ではたくさんのにんじんが収穫されます。
にんじんの旬は春と冬の2回あるんだっコ♪
野菜が苦手な子も、パクパク食べられる魔法のケーキ
だっコ♡

