

おうちでも作ってみてください♪

## 本日の給食レシピを紹介します No.157



できあがり  
はサンプルケースを  
参考に♪

◆ おすすめ おやつ ◆

### 4月16日・30日メニュー「みそパン」(6切分)



新村保育園の  
おすすめレシピ

材料	分量	下準備	作り方
小麦粉	90g (4/5カップ)	①合わせて ふるっておく	① ②に卵と豆乳を加え、混ぜ合わせる。 ② ①に①を加え、さっくり混ぜる。
重曹	ひとつまみ		
卵	50g (Mサイズ1個)	割りほぐす	③ ②をクッキングシートをひいた天 板に、厚さ2cm位になるようにのば す。 ④ 160℃に熱したオーブンで、 20分程度焼く。
無調整豆乳	30g (大さじ2)	⑤混ぜ合わ せておく	
みそ	15g(小さじ2と1/2)		
砂糖	36g (大さじ4)		
油	12g (大さじ1)		
			⑤ 粗熱が取れたら6等分に切る。

- ・みそパンは、江戸時代末期頃に軍隊用の保存食として全国で作られたものが松本地域に根つき、昔は学校の式典や運動会などで配られていました。
- ・保育園では入園のお祝いとして、ほんのりみその風味が香る手作りのみそパンを、4月のおやつに取り入れています。

