

## 給食レシピ（おやつ）

### キャラメルアップルケーキ



#### 材料（5人分）

- |           |                 |
|-----------|-----------------|
| ・りんご 120g | ・グラニュー糖 60g     |
| ・水 18g    | ・無塩バター 60g      |
| ・上白糖 48g  | ・たまご 60g        |
| ・小麦粉 60g  | ・ベーキングパウダー 2、4g |

#### 作り方

- ① りんごをいちょう切りか薄くし切りにしておく。
- ② グラニュー糖、水を鍋に入れてきつね色なるまで煮る。  
きつね色になったら火を止めてバターを入れてよく混ぜる。
- ③ 上白糖に溶いたたまごを数回に分けて混ぜていく。
- ④ 粉類をふるい入れて、さっくりと混ぜる。
- ⑤ 型にクッキングシートを引いてキャラメルを入れてそこにりんごを並べていく、最後に生地を流し入れて180℃15分程度焼く。  
竹串などを刺して生地が焼けているか確かめてください。  
焦げそうになったら、アルミを被せれば大丈夫です☆

ポイントは、キャラメルを作る時に砂糖とお水を鍋で煮る際に絶対に触らないこと！火にかける前に必ずよく混ぜてから火にかけて下さい！

りんごは事前にシナモンとお砂糖で甘く煮ておいても美味しいですよ☆

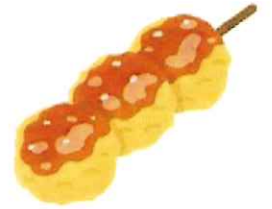
### みそポテト

#### 材料（4人分）

- |             |           |
|-------------|-----------|
| ・じゃがいも 300g | ・小麦粉 100g |
| ・水 120cc    | ・油 揚げる用   |

#### 「タレ」

- |         |         |
|---------|---------|
| ・味噌 50g | ・砂糖 50g |
| ・酒 20cc |         |



#### 作り方

- ① じゃがいもは皮をむいてふかす。
- ② タレの調味料を全部混ぜて、鍋に入れて沸騰するまで火にかける。
- ③ 小麦粉、水を混ぜて、そこにじゃがいもをつけて油で揚げる。
- ④ 最後にタレとからめて完成☆

みそポテトは秩父の郷土料理です！

みそダレにお酒が入っているので苦手な方は調節してください！お気に入りのみそダレを作って試してみてください☆