

## 給食レシピ（おやつ）

### 焼き芋風スイートポテト

#### 材料（5人分）

・さつまいも	200g	・マーガリン	大さじ1
・生クリーム	大さじ1	・三温糖	小さじ1
・紫芋	200g	・マーガリン	大さじ1
・生クリーム	大さじ1	・三温糖	小さじ1

#### 作り方

- ① さつまいもと紫芋をふかして、別々の容器で潰しておく。
- ② それぞれにマーガリン、生クリーム、三温糖を入れてなめらかになるまで混ぜる。
- ③ さつまいもを中身に紫芋を皮に見立てて包んで、焼きいものように形を整える。
- ④ オーブンで180℃、10分焼いて完成☆

皮部分の紫芋は薄めに包んであげると本物みたいですよ！  
保育園でも子ども達が本物と勘違いして皮（紫芋）を剥いて食べたこともあるので可愛かったです♡  
おうちでもぜひ試してみてください☆



### 帽子パン

#### 材料（5人分）

・強力粉	150g	・塩	2g
・ドライイースト	2g	・バター	15g
・砂糖	9g	・温めた牛乳	大さじ6

#### 帽子の部分のクッキー生地

・バター	80g	・砂糖	80g
・卵	60g	・薄力粉	80g
・バニラエッセンス	適量		

#### 作り方

- ① クッキー生地の材料を混ぜて先に作っておく。
- ② ボウルに薄力粉、ドライイースト、砂糖、塩、バター、牛乳、入れてよくこねる。（ぶつぶつした部分が完全になくなり、つるんとするまで）
- ③ 40～50℃のお湯をはったボウルにパン生地のボウルを入れラップをして60分おく。（一次発酵）
- ④ 2～2.5倍の大きさに膨らんだらガス抜きをし、6等分にして丸く成型し35～40℃で20分おく。（二次発酵）
- ⑤ 発酵が終わったら、パン生地の上にクッキー生地をスプーンや絞り袋などに入れて上に乗せていく。
- ⑥ 180度に予熱したオーブンで15～25分焼いて完成☆

上から垂らしたクッキー生地が帽子のつばみたいに広がってかわいいです♡

