

## 給食レシピ（おやつ）

### ココアムース

#### 材料（5人分）

- |       |      |        |      |
|-------|------|--------|------|
| ・牛乳   | 250g | ・生クリーム | 110g |
| ・ココア  | 10g  | ・上白糖   | 50g  |
| ・ゼラチン | 6g   | ・水     | 35g  |



#### 作り方

- ① 牛乳と砂糖の半分量を鍋に入れて火にかけて温める。
- ② ①にココアを入れ、よくかき混ぜる。
- ③ 水とゼラチンを火にかけて煮溶かす。
- ④ 煮溶かしたゼラチンを②に入れてよくかき混ぜる。火を止める。
- ⑤ 別のボウルに生クリームを6分立てにする。
- ⑥ ④と⑤を混ぜ合わせる。
- ⑦ 型に流し入れて冷蔵庫に入れて冷ましたら完成☆

ココアムースは子どもたちや先生たちにも大人気のおやつです！

上にホイップクリームを絞って食べても美味しいです♡

### ステンドグラスクッキー

#### 材料（15枚分）

- |        |     |          |     |
|--------|-----|----------|-----|
| ・有塩バター | 50g | ・上白糖     | 18g |
| ・薄力粉   | 83g | ・コーンスターチ | 13g |
| ・好きな飴  | 適量  |          |     |



#### 作り方

- ① バターを室温に戻したら、ボウルに入れクリーム状になるまでよく混ぜる。
- ② ①に上白糖を加え、よく混ぜる。
- ③ ②に薄力粉・コーンスターチをふるい入れ、さっくりとすり合わせる。（この時に捏ねない）
- ④ 好きな型で成型する（厚さ3～5ミリ程度）
- ⑤ ④で抜いた型より一回り程小さい型で中を抜く。
- ⑥ 先に生地を170℃4分程先に焼く。
- ⑦ 一度取り出し、型抜きした部分に飴を入れ、再度170℃4分程飴の溶け具合を見ながら焼く。

好きな色、味の飴を入れてください！

アラザンなどちりばめたり、クッキーを2枚合わせて中にアラザンを入れてクッキー同士をくっつけるとカラカラ音が鳴るようになります☆