



新学期が始まってから早くも1カ月が経ち、桜の木にも緑が目立つようになりました。もうすぐゴールデンウィークが始まりますが、生活リズムが乱れないように、早寝・早起きを心掛けて、1日のエネルギーのもとになる朝ごはんをしっかり食べ、規則正しい生活を心がけるようにしましょう！

* 今月の献立 *

14日(水) マーマレードの日

4月14日のオレンジデーの1か月後がマーマレードの日と定められました。
この日は甘酸っぱくておいしいマーマレードケーキが出ます！



19日(月) 食育の日献立

毎月19日は「食育の日」です。この日の給食は、おはしを使う和食献立にしています。
今月の献立は、ご飯、もうかざめのねぎみそ焼き、沢煮わん、ごまじゃこ和え、牛乳です。

< マーマレードケーキのレシピ >

ご家庭でも簡単にできますので、ぜひお試しください♪

○材料○ (カップ 10個分)

プレーンヨーグルト	50g
クリームチーズ	200g
グラニュー糖	70g
マーマレード	100g
たまご	100g
生クリーム	75g
薄力粉	24g
ベーキングパウダー	2.5g
カップケーキ用カップ	10個
(パウンドケーキの型でも可)	

○作り方○

- 1 クリームチーズとグラニュー糖、たまご、マーマレードをよく混ぜ合わせる。
- 2 1に生クリームを加えて混ぜる。
- 3 薄力粉とベーキングパウダーをふるいにかけ、2に加えて混ぜ合わせる。
- 4 生地をカップに流し入れ、180℃に予熱したオーブンで約20分加熱する。

☆パウンドケーキの型でも焼けます。

焼けた後、お好みの大きさに切り分けてください。

※竹串をさしてみても中が焼けていないようなら、様子を見ながらさらに加熱をしてください。

