

# 後期 給食委員会だより

発行令和6年1月30日  
給食委員  
3年2組  
松原由美 大堂響生

## バレンタインデーレシピ紹介

いよいよ**バレンタイン**が近づいてきましたね！みなさんは誰にチョコを渡しますか？今回は、普段料理を作らない方でも**簡単・可愛く**作れるチョコレートカップケーキのレシピを紹介します！

〈材料〉

- ・卵
- ・食塩不使用バター
- ・砂糖
- ・ホットケーキミックス
- ・牛乳
- ・ココアパウダー

〈作り方〉

- ① ボウルに卵を入れてほぐし、砂糖、牛乳を加えて泡立て器でよく混ぜる。
- ② ホットケーキミックスを加え、耐熱容器に入れて電子レンジで1分加熱したバターを加えて混ぜる。ココアを茶こしでふるいながら加えてゴムベラでさっくりと混ぜ合わせる。
- ③ マフィン型にグラシン紙を敷き、②を等分に七分目くらいまで入れる。180℃のオーブンで20分焼いて型から取り出し、冷ます。
- ④ 好きなようにデコレーションすれば完成！！



簡単なのでぜひ皆さんも  
作ってみてね！

## 体を温めるメニュー

最近寒い日が続いていますよね…実は給食では生徒の体が温まる料理を作っているのをご存じですか？例えば…

関西風おでん↓



コーンポタージュ↓



このような体温まるレシピが給食に出されています。  
皆さんも作ってみたいと思いませんか？  
そこで今回は**体温まるレシピ**を紹介します！



お肌プルプル鶏鍋↑

**必要なもの**…好きな野菜 鶏手羽元 8本 ねぎ 1/2本 水菜 1/4束 水 8カップ 酒 1/2カップ 醤油 大さじ2 塩 少々 ポン酢しょうゆ 適量 ゆずこしょう 適量

**作り方**…①鍋に水お好みの野菜、鶏手羽元、酒を入れ火にかける。

②沸騰したらアクを除き、醤油、塩を加え、野菜が柔らかくなるまでさらに煮る。

③ポン酢しょうゆと、お好みでゆずこしょうをつけて食べる。

(豆腐加えてもおいしいかも！)