


**最優秀賞**

令和5年度学校給食レシピコンテスト レシピ

学校名	鱒ヶ沢町立 西海小学校		第 5 学年
氏名	兼平 結李菜 さん		
料理名	もちもちリンゴパン		
レ シ ピ	【材料】(4人分)		【作り方】
	食品名	分量(g)	① ミキサーにかけるりんごは塩水に5分位漬け、水気を切る。 ② ミキサーにかけたりんごに卵、砂糖を加え、よく混ぜる。 ③ もち粉、米粉、ベーキングパウダーをふるいで混ぜる。 ④ ③に②を何度かに分け、少しずつ加え混ぜる。 ⑤ バターはレンジで溶かし、④に入れる。 ⑥ ⑤に1cm角切りりんごとくるみを加え、混ぜる。 ⑦ 型に流し込み、170℃で25分焼く。
	もち粉	30	
	米粉	70	
	ベーキングパウダー	5	
	りんご(ミキサー用)	160	
	卵	100	
	砂糖	30	
	バター	30	
	くるみ	10	
りんご	340		
			【写真】
			
【ひとことメモ】			
❖りんごは好みの品種で味に違いが出て楽しめます。			

※この用紙に記入された個人情報は、この企画以外の目的には使用いたしません。

◎このレシピ及び写真は、応募用紙を基に再現したものです。