



## その他

おうちで作ろう!!  
♪学校給食♪

# チーズと枝豆の蒸しパン



豆乳を使って作ります。  
チーズと枝豆とハムの相性が  
とても良い蒸しパンです。  
彩もきれいなので、見た目も  
楽しめます。



### 材料(1人分)

ホットケーキミックス粉	22 g
卵	5 g
豆乳	8 g
砂糖	1 g
水	12 g
チーズ	15 g
むき枝豆	4 g
ハム	10 g

### 作り方

- 卵は割りほぐしておく。  
チーズとハムは0.5cm角に切っておく。
- ホットケーキミックス粉に①の卵・豆乳・砂糖・水を加えてよく混ぜ生地を作る。
- ②の生地に、①のチーズ・ハム・枝豆を加えてさっくりと混ぜ、型に流して蒸す。  
※蒸すと膨らむので、型の8分目くらい入れる。
- 竹串を刺してみて、生地が串についてこなければできあがり。

豆乳の代わりに牛乳を使っ  
ても作れます。  
混ぜ込む具材は、ミックス  
ベジタブル・ベーコンなど  
に変えることもできます。



立川市学校給食課