



その他

おうちで作ろう!!
♪学校給食♪

洋なしのケーキ



洋なし缶を、他の果物缶にかえると、
レパートリーが増えます。



材料(6個分)

ホットケーキミックス		150g
洋なし缶		110g
洋なし缶汁		40g
グラニュー糖		25g
バター		9g
牛乳		95g
紙カップ(200ml用)		6枚

作り方

- ①バターは溶かしておく。
- ②洋なし缶は、1cm角に切っておく。
- ③ホットケーキミックスとグラニュー糖を合わせ、牛乳、洋なし缶汁を入れて、だまにならないよう混ぜる。(缶汁の量は生地 hardness をみて調整する。)
- ④③に①を入れて混ぜて、②を加えて混ぜ合わせる。
- ⑤紙カップに、④の生地を入れ、180℃のオーブンで15分焼く。竹串で中心を刺しみて、生地が竹串についてこなければあがり。

洋なし缶の代わりに、りんご缶、パイナップル缶、
黄桃缶など、いろいろ試してみてください。

牛乳の半量をプレーンヨーグルトに
かえても、ヨーグルトの風味がして、
おいしいですよ！

令和7(2025)年度



立川市学校給食課