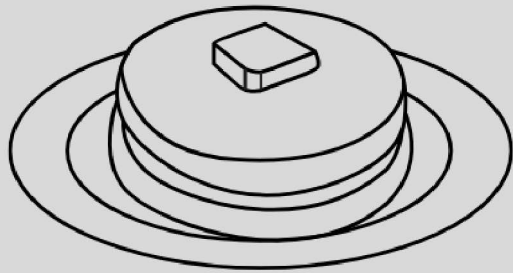


ホットケーキは別腹

ホットケーキとともに
素敵なひとときを



うまいほんと
けーき

山崎西小学校 6年



もちり
甘酒パンケーキ
レシピ

甘酒150ml
白玉粉75g
塩ひとつまみ
豆腐75g
砂糖大さじ一
ホットケーキミックス200g

このすべての材料を混ぜてからホットプレートで焼く。



子供向けのホットケーキにしてみました。子供向けなのでもちもち感を増やすため、豆腐や白玉粉を入れました。塩を入れることでホットケーキの味を引き立てました。

山崎西小学校の6年生は発酵食品について勉強しています。この勉強をして、発酵食品は、体によく、料理に入れるとより美味しくなるなどのメリットがあることが分かりました。6年生は甘酒を飲んだことがない人が沢山いました。そして甘酒を飲む機会があるのでみると思っていた味とは違い、少し飲みにくいものでした。ですが宍粟市の給食の中には甘酒が入っていますが全く違和感なく美味しく食べています。ならば、飲みにくい甘酒も料理の中に入ればみんなも食べれる美味しい料理になると考えました。

感想やお問い合わせ
はこちら



yamasakinishi-es@shiso-school.net

〒671-2564
兵庫県宍粟市山崎町青木106
Tel:0790-62-0624
Fax:0790-62-0743

