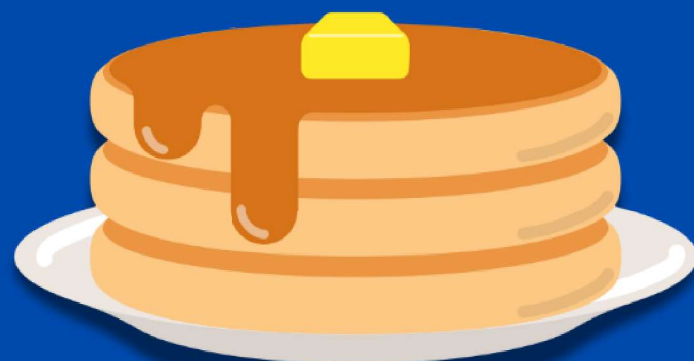


ほっとけーきは別腹



うまいほっとけーき

山崎西小学校 6年生



うまいほっとけーき のレシピ

《ホットケーキミックス1袋の分量》

- ①甘酒…150ml
- ②白玉粉…75g
- ③塩…ひとつまみ
- ④豆腐…75g
- ⑤砂糖…大さじ1
- ⑥ホットケーキミックス…200g

甘酒感を出したい場合、ホットケーキの上に甘酒をかけるといいです!

作り方

- 1. ①～⑥全ての材料を混ぜる
- 2. 混ぜたものを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、モチモチ感を増やすため、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、体に良く、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わかりました。

6年生は甘酒を飲んだことのない人が沢山いました。そして、甘酒を飲む機会があり、飲んでみると、思っていたのとは違い、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、全く違和感もなく、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られる美味しい料理になると考えました。

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

感想はこちら↓よろしくお願いします



yamasakinishi-es@shiso-school.net