



食育だより(8月号)

令和7年8月1日発行

7月のメニュー

- ・麦ごはん
- ・牛肉のつけ焼き
- ・セタそうめん汁
- ・みかんジュース(3時おやつ)
- ・ココアマーブルケーキ(3時おやつ)



《3時のおやつはココアマーブルケーキでした!》

レシピを紹介しますので、お家でもぜひ作ってみてくださいね☆シ



かわい〜♡
おいし〜♡



子どもたちにも
大好評でした〜!



【ココアマーブルケーキのレシピ】

【材料】(40cm×25cmの鉄板1枚分)

- ☆小麦粉…300g
- ☆ベーキングパウダー…7g
- ・バター…120g
- ・牛乳…60g
- ・鶏卵…6個
- ・砂糖…120g
- ・バニラエッセンス…3〜4滴
- ・ピュアココア…5g
- ・水(湯)…7グラム

【下準備】

- ・バターは常温に出しておく
- ・☆の粉類は合わせてふるっておく

【作り方】

- ① バター、砂糖、牛乳をよく混ぜ、泡立てた鶏卵、ふるった粉、バニラエッセンスを加えさっくり混ぜる。
 - ② ココアを少量の湯で溶き、クリーム状にする。
 - ③ ①に②を入れて、木べらでさっくりと混ぜ、マーブル状態にする。
 - ④ 鉄板に流し、180℃で20〜25分焼く。
- ※ココアを溶く湯の量は、状態をみながら適宜調節する。