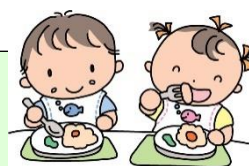


## 給食簡単メニュー (第4回)

保育所で子どもたちに  
人気のあるメニューや  
簡単に作れるメニュー  
を紹介します

子どもたちにとって食育はとっても大切。たくさん遊んでお腹がすいておいしく食べて、いろいろな食材と出会い食べるって楽しんだと思える経験を大切にしています。



### コーンパン

#### 〈材料〉(2人分)

- ・ホットケーキミックス 30g
- ・豆乳(無調整) 24g
- ・マヨネーズ(卵なし) 6g  
※普通のマヨネーズでもOK
- ・冷凍スイートコーン 16g
- ・クッキングチーズ 10g
- ・パセリ(なしでもOK) 少々
- ・塩、コショウ 少々



#### 〈作り方〉

- ①ホットケーキミックスに豆乳・パセリ・塩コショウを混ぜて生地を作る
- ②マヨネーズ・コーン・チーズを混ぜてマヨネーズドレッシングを作る
- ③②で作ったマヨネーズドレッシングの半分の量を①に混ぜ合わせる
- ④アルミカップに③を入れて、残りのマヨネーズドレッシングをトッピングして、170℃のオーブンで12分ほど焼きます

給食室より



身近な材料で簡単に作れるので、初心者の方でも上手に  
できますよ！  
アルミカップを色付きのものにしても、とってもかわい  
いと思いますよ♪