



# 《給食だより》



あっという間に12月。大人は身も心も、更には財布も寒くなる時期ですね。今年一年を振り返ると、新型コロナウイルスの影響はありましたが、対策をしつつ保育園行事をたくさん行えたのではないのでしょうか？給食もクッキーや梅ジュース、ピザなど、子どもたちと一緒に調理体験をすることができました。今年の行事食も残すはクリスマスのみ。フライドチキンのおいしいスパイスの配合を研究中です！



## 米粉のココアロールケーキ



ネットで探していた時に見つけたレシピです。ココアの風味が感じられるので、大人でも美味しく食べられると思います。作ろうとしていることは、先生達にも子ども達にもまだ内緒です。

### 【材料】

(26×26 鉄板分)

・卵	4個
・砂糖	80g
・牛乳	60g
・米粉	40g
・ココア	30g
・塩	一つまみ
・油	12g
・生クリーム	150g
・砂糖	18g

- ① 卵黄と卵白に分けて、卵黄に砂糖 30gを加えて混ぜ、白っぽく泡立て、牛乳を加えます。
- ② ①に米粉とココアを振り入れ、しっかり混ぜます。
- ③ 卵白に塩を加えて泡を立てます。砂糖を三回に分け入れながら混ぜます。
- ④ ②にメレンゲを1/4程度加えて混ぜ、残りのメレンゲをゴムベラで合わせて油を加えます。
- ⑤ クッキングシートを敷いた鉄板に流しいれて平らにし、170度で予熱したオーブンで15分焼きます。
- ⑥ 焼きあがったら粗熱を取り、ラップをして冷蔵庫で冷やします。
- ⑦ 生クリームに砂糖を加えながら泡立てます。(9分立て)
- ⑧ 冷めた生地に生クリームを塗って巻いて完成です。

## ☆お味噌ができました☆

去年の2月頃に仕込んだ味噌が出来上がりました。給食陣も大量の味噌を作るのは初めてだったので、失敗しないかひやひやしていましたが、麴の風味がする甘めの美味しい味噌ができたので良かったです。豚汁に使用しましたが、すごく美味しくなりました！次は味噌おむすびで食べてみましょうかね。

