



給食レシピ
幼児食 減塩

こいのぼりクッキー

エネルギー 126kcal たんぱく質 1.5g 塩分0.1g

材 料	1人分	4人分
小麦粉	16	64
砂糖	5	20
サラダ油	5	20
豆乳	4	大1
ベーキングパウダー	0.8	3.2

作り方

- ① ボールに小麦粉、ベーキングパウダーを混ぜる。
- ② コップに豆乳の中に砂糖、油を入れ混ぜる。
- ③ ①に②を入れ丸める。
- ④ アイラップに入れ、めん棒で3mm位に伸ばす。
- ⑤ 袋を切って長方形に切って尾の部分を三角に切り、エラの位置に置く。
- ⑥ 天板にクッキングシートを引いて、⑤を置き、160度15分で焼く。

料理の紹介

卵・乳アレルギー対応だけでなく、食塩を使っていないお菓子です。バターを使わなくても美味しく食べることができます。ちょっとしっとりとした食べやすいクッキーです。園児の歓声もわき、手が止まりませんでした。