1月16日（木）

昼　食

お赤飯
根菜入り松風焼き
紅白なます
栗きんとん
清まし汁
牛乳寒天（黒蜜ソースがけ）

おやつ

いちごのスティックケーキ

麦茶

誕生会はおせち料理から松風焼き、紅白なます、栗きんとんを提供します。「金団」は金塊や金の小判に例えられ、金運・財運商売繁盛をもたらす福食として食べられています。

～レシピ紹介～

≪　材料　≫

	無塩バター	60ｇ
	★砂糖	50ｇ
	卵	60ｇ
A	薄力粉	130ｇ
A	ベーキングパウダー	4ｇ
A	牛乳	60ｇ
A	☆いちご	140ｇ
A	いちごジャム	80ｇ
	生クリーム	80ｇ
	砂糖	８ｇ
	いちご/ブルーベリー	

【 いちごのスティックケーキ 】

①無塩バターを常温で軟らかくし、★砂糖を加え白っぽくなるまで混ぜる。
②薄力粉とベーキングパウダーを振るっておく
③☆のいちごをフォークなどで潰しておく
④①にAの材料を全て入れる
　混ぜながら、卵を何回かに分けて入れる
⑤天板にオーブンシートを敷き、生地を流し１８０℃２０分焼く
　竹串など刺して焼き具合を確かめる
⑥お好みで、ホイップクリームやいちご、ブルーベリーなど果物を添えて
　完成です