

12月11日 (木)

昼食

おやつ



発芽玄米御飯
かれのいの香味焼き
五目きんぴら
味噌汁
りんご



スマイルクッキー

牛乳

「スマイルクッキー」は クッキー生地を伸ばして型抜きで自由に型どったり色々な表情を作ってみても楽しいです。

～レシピ紹介～

《材料・子ども5人分》

薄力粉	125g
砂糖	55g
油	45g
いちごジャム	5g

【スマイルクッキー】

《作り方》

- ①粉類を一緒に振るっておく。
- ②油を入れながら混ぜ合わせ、ひとまとめにする。
- ③長方形の棒にし、冷凍庫で15分休ませる。
- ④大体1cmの太さに切ったクッキー生地に菜箸やスプーンで顔を作る。
- ⑤楊枝などを使い、いちごジャムでほっぺたをつける。
- ⑥140℃に温めたオーブンで8分程焼く。

※出来上がりは白く仕上げる

