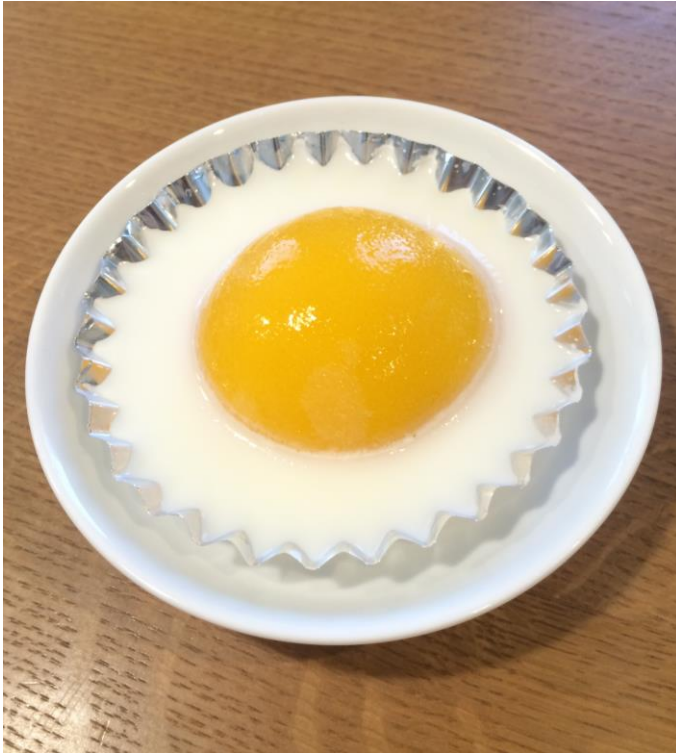




おかしな目玉焼き

～見た目は目玉焼き、食べるとびっくり！甘いデザート～



<給食で提供されたメニュー>

プルコギ丼
春雨スープ
おかしな目玉焼き
牛乳

エネルギー 75 kcal (1個分) 食塩相当量 0 g (1個分)

材料(4個分)

黄桃缶(1/2カット)	1缶(4個)
牛乳	1/2カップ(100ml)
砂糖	大さじ1・1/2
粉ゼラチン	2.5g
水	1/4カップ(50ml)
アルミマドレーヌ型	4個

作り方

- 【1】 小さな容器に水を入れ、粉ゼラチンをふり入れ、ふやかしておく。
- 【2】 小鍋に牛乳、砂糖を入れて火にかける。
- 【3】 砂糖が溶けたら、火を止め、【1】を加えて溶かす。
- 【4】 アルミカップの真ん中に黄桃缶を置き、【3】を流し入れる。
- 【5】 少し冷めたら、冷蔵庫に入れて冷やす。