



子どもクッキング



～りんご蒸しパンを作ろう!～



3月12日に「子どもクッキング」を行いました。

包丁はみんな緊張しながらでしたが、好みのサイズにカットすることが出来ていました。コンポートにすると、りんごの甘い匂いが調理室に漂ってきて、生地作りも気持ちよく進みました。生地を型に流し入れてフライパンで蒸すと、すぐに膨らんできて、途中蓋をあけたり、のぞき込んだりして完成を楽しみに待つ子どもたちでした。皮付きのりんごがいいアクセントになり、おいそうな蒸しパンが完成しました。

「包丁で切るのドキドキしたな～」「レンジで温めたら、どこかで嗅いだことのあるにおいだ～なんだっけ!？」

子どもクッキング 「りんご蒸しパンを作ろう」レシピ

令和5年3月12日 東児童館

材料

アルミカップ9号4つ分

りんご	… お好み
ホットケーキミックス	… 120g
牛乳	… 90g
さとう	… 大さじ1

作り方

- ①りんごを1cmくらいの角切りにし、さとうと混ぜる。
- ②①をラップをしてレンジで温める。(600Wで3分、混ぜてさらに3分)
- ③ホットケーキミックスと牛乳をよく混ぜ、②のりんごを加える
- ④アルミカップ7～8分目くらいまで生地を流し入れる。
- ⑤フライパンに1cmほど水を入れ、弱火で15分程度蒸し焼きにする。



ゆっくり慎重に生地をカップに入れています。

完成!

いっぱい混ぜたら手が疲れた～

アルミカップをフライパンに並べて、蒸したらこんなに膨らんだよ!

お片付けもしっかりやってくれています。洗い残しには職員の厳しいチェックが入りますよ～

蒸しパンにさすピック作りもして、可愛くデコレーションしました!

