

【秦野の桜カップケーキ】レシピ

【材料 (中学生 1人分)】

ホットケーキミックス粉	30.74 g
牛乳	23.65 g
桜の塩漬け	1.64 g
砂糖	3.55 g
サラダ油 (米油)	0.95 g



栄養価<中学生 1人分>

エネルギー	150kcal	たんぱく質	37.8 g
脂質	3.0 g	食塩相当量	0.5 g

【作り方】

- ① 桜の塩漬けは2回水洗いし、塩抜きする。
- ② 塩抜きした桜の塩漬けを粗くミキサーにかける。
- ③ ②とホットケーキミックス粉、牛乳、砂糖、サラダ油を全て混ぜ合わせて生地を作る。
- ④ 生地がよく混ざったら、専用のカップに生地を注ぎ入れる。
- ⑤ 180度で15分~20分、オーブンで焼く。
- ⑥ 竹串をさして、生地がつくようであれば、1~2分ずつ追加して加熱する。
- ⑦ 完成!

桜の香りが嬉しいですね!



☆ポイント☆

- ・ 秦野市が日本一の生産量を誇る「千村の桜漬け」を使ったカップケーキです。渋沢の千村地区で収穫された八重桜を塩漬けにしたもので、桜漬けを塩抜きしてミキサーにかけ、ホットケーキミックス粉に混ぜてオーブンで焼いて出します。
- ・ 中学校給食では、スチームコンベクションオーブンで蒸し焼きにして作ります。
- ・ 桜漬けは、ミキサーをかける際には、細かくしすぎないように、粗く刻むのがポイントです。