

# 給食室より

レシピの紹介です。なつまつりで人気の人参ケーキの作り方です。



## 人参ケーキ

### 【作り方】

#### 材料

- ・人参 1本
- ・小麦粉 200g
- ・ベーキングパウダー 小2
- ・砂糖 100g
- ・塩 一つまみ
- ・卵 2個
- ・サラダ油 100cc

- ① 人参は皮をむき、すりおろしておく。  
小麦粉とベーキングパウダーを合わせてふるっておく。
- ② ボールに卵を割り入れ、砂糖と一つまみの塩を加えてよく混ぜる。
- ③ ②に人参とサラダ油を加えて混ぜる。
- ④ 最後に小麦粉・ベーキングパウダーを加えてさっくりと混ぜ合わせ、アルミカップ等に入れる。
- ⑤ 170℃のオーブンで10～15分位焼く。

\*生地が固めだったら牛乳を少し加えると良いです



ボールの中で混ぜ合わせる工程は、子どもと一緒にできます。はと組やすずめ組は、卵をボールに割り入れるところも出来ると思います！是非、挑戦してみてください。