



こんにちは給食室です!!



〜〜 JA 伊賀良営農部の皆さん おいしい市田柿をありがとうございました☆彡 〜〜



去る2月3日、JA 伊賀良営農部より市田柿の寄贈がありました。写真は2月5日殿岡保育園年長組のおやつの時間です。JA 伊賀良が管轄する殿岡・中村・山本の3園に限り、「小学校に上がる前に市田柿を食べて食育に役立ててほしい」とご要望があり、合わせて市田柿ができるまでのわかりやすいパンフレットもいただき、それをもとに市田柿を使った食育の話がありました。おいしく食べてもらおうと、ケーキやクリームチーズで和えたりヨーグルトで和えたりと、特別なレシピも考えましたが、そのまま食べても、十分おいしさを感じられます。

🍷市田柿を使ったケーキ🍷6人分🍷

材料 調味料	薄力粉大さじ 8 ベーキングパウダー小さじ 1 バター大さじ 2 砂糖大さじ 2 卵M1個 牛乳 1/2 カップ 市田柿お手頃サイズ 3個
つくり方	①薄力粉とBPを混ぜふるう②市田柿はヘタと種をとり1cm角に切る③バターを溶かしたところに砂糖牛乳卵を入れ混ぜる。市田柿も④ふるった粉を③に入れ、ヘラでよく練り上げる⑤180℃のオーブンで30分ほど焼けば出来上がり。

