

もちもちかぼちゃ蒸しパン



大町市立大町南小学校

米粉を使うことで、とってももちもち感のある蒸しパンに仕上がリ、色もきれいで子供たちに人気のあるメニューのひとつです。

先生達にももちもちしておいしかったと好評でした。

親御さんからも「かぼちゃ蒸しパン、もちもちでおいしかった！と子供が言っていました」と給食室に声が届いたメニューのひとつです。

所要時間 25分

材料（1人分）

米 粉…15g 上白糖…6g ベーキングパウダー…0.7g
牛乳…20g サラダ油…2g かぼちゃ…10g

作り方

- ①米粉・砂糖・ベーキングパウダーを混ぜ合わせる。
- ②かぼちゃは皮なしで、ゆでてつぶす
- ③①と②と牛乳、サラダ油を加え混ぜ合わせる。
- ④カップに③をいれ、20分くらい蒸し完成。