

# 「おもてなし料理・菓子コンテスト」

## 学校給食で活用された応募レシピ

H23. 7. 21(木) 中津川市立苗木保育園給食室

### アマチュア部門 おやつ・デザート部

作品名	カボチャクッキー
応募者氏名	水野 花音 (みずの かのん)
県産食材	かぼちゃ



#### ◆使用材料 4人分

材 料 名	数 量	材 料 名	数 量
かぼちゃ(裏ごし)	100g	砂糖	20g
ホットケーキミックス	1袋(200g)	牛乳	大さじ1杯
バター	50g		

#### ◆作り方

- ①バターを室温に戻し、砂糖を加えて白くふんわりするまでかき混ぜる。
- ②①につぶしたかぼちゃを加えてムラのないようにかき混ぜる。
- ③ホットケーキミックスを②に加えて、粘りの出ないようにさっくりかき混ぜる。
- ④生地を手に取り、軽く丸めて真ん中を指でつぶす。
- ⑤180度に熱しておいたオーブンで、15~20分くらい焼く。