

ブルーベリー



蒸しパン



「こどもの目の日」にちなんで、目に
よいとされるブルーベリーを使った
「ブルーベリー蒸しパン」を給食で
作りました。中央図書館とのコラボ
企画でブルーベリーや目の健康に関
する本の紹介がありました。



①

① 小麦粉とブルーベリージャムを大きな
ミキサーで混ぜて、生地を作る。



② カップにブルーベリージャムを入れる。

③ ブルーベリー味の生地をカップに注ぐ。

④ スチームコンベクションオーブンで蒸す。

②



③

か ねつ まえ
加熱前



か ねつ ち
加熱後

④

