




## 学生部門

メニュー名	ふりがな	ふじわら	かな
ほうれん草とチーズのスコーン	氏名	藤原 可奈	
使用した地元産食材名			
ほうれん草			
使用食材			
材料名	分量(2人分)		
A { 薄力粉 ベーキングパウダー 砂糖 粉チーズ バター 卵(L) 牛乳 ほうれん草 プロセスチーズ	100g 大さじ1/2 大さじ1 大さじ2 30g 1/2個分 大さじ3 50g 50g		
作り方			
<p>① Aをボウルに入れ砂糖、粉チーズを加えて混ぜる。そこに1cm角に切った冷たいままのバターを加えて混ぜ、手でぼろぼろ状になるまで混ぜる。</p> <p>② 溶いた卵と牛乳、塩ゆでしたほうれん草も加え、粉っぽさがなくなるまで混ぜひとつにまとめる。</p> <p>③ ②を打ち粉をした台で厚さ1.5cmにのばし、直径7cmの型で4～5個抜き、小さく切ったプロセスチーズを包み込む。</p> <p>④ ③をクッキングシートを敷いた天板に並べ、210℃に温めたオーブンで5分、180℃に温度を下げてさらに5分焼いてできあがり。</p>			
料理の工夫、アピールポイント			
<p>このスコーンは、生地にほうれん草が入っていて栄養たっぷりだし、チーズや牛乳も入っていて、カルシウムもたっぷりです。</p> <p>中にチーズがたっぷり入っているので、チーズが堅くならないうち、出来たてに食べると美味しいです。</p>			
