



豚肉のアップルジンジャー

<材料> 子ども1人分

豚肉	40g
おろし生姜	0.5g
おろしにんにく	0.3g
酒	1g
しょうゆ	2g
りんごジャム	3.5g

<作り方>

- ① 全調味料を合わせ、豚肉に漬ける。
- ② フライパンまたはオーブンで焼く。
(180℃ 15分)

人気メニューなので、ご家庭でもぜひ
作ってみてください♪

スノーボールクッキー

<材料> 10個分

薄力粉	75g
砂糖	15g
油	30g
粉砂糖	適量

<作り方>

- ① 薄力粉～油を混ぜる。
- ② 10等分にし、丸める。
- ③ オーブンで焼く。(170℃ 15分)
- ④ 粗熱が取れたら、粉砂糖をまぶす。

卵・乳アレルギーの子も食べられるおやつ
です！サクサクで美味しいですよ♡

