



## 鶏肉のカレーチーズ焼き

<材料>子ども1人分

• 鶏もも肉	40g
• 塩/こしょう	0.1/少々
• カレー粉	0.4
• 粉チーズ	3
• マヨネーズ	5
• 酒	0.5

<作り方>

- ① 調味料を全て混ぜる。
- ② ①と鶏肉を混ぜる。
- ③ フライパンかオーブンで焼く。  
\*フライパンの場合は油を敷く。  
\*オーブンの場合は 180℃15分

子どもでも食べやすい味付けで  
人気でした😊

## マドレーヌ

<材料>子ども1人分

• ホットケーキミックス	15g
• バター	10.5g
• 砂糖	7.5g
• 卵	13.5g

<作り方>

- ① 卵を溶きほぐす。
- ② バターを溶かす。
- ③ 全て混ぜる。
- ④ アルミカップに流して焼く。

優しい甘さで美味しいですよ♪