

【9年生・総合的な学習の時間】

白爵カボチャを用いたスイーツ紹介

私たち9年生は、総合的な学習の時間に利賀の食の魅力を伝えようと学習活動を行っています。今回、地元の食材を使いスイーツを考案しました。地域特産の白爵カボチャの良さを生かせるよう、メニューを考え、スイートパンプキンとカップケーキを完成させました。

レシピをホームページに掲載しますので、作った感想等を学習発表会で教えていただけると嬉しいです。よろしくお願いいたします。

【レシピ①】パンプキン・カップケーキ

12個分

- ① 白爵カボチャを蒸して、つぶす
- ② ホットケーキミックス、牛乳、油を①に入れて混ぜる
- ③ カップに入れる
- ④ 180℃のオーブンで15分ほど焼く
(竹ぐしに生地がついてこないこと)

材料

白爵かぼちゃ	250g
ホットケーキミックス	150g
牛乳	60g
油	60g
砂糖	30g



【レシピ②】スイートパンプキン

4~6個分

- ① 白爵かぼちゃを蒸す
- ② 牛乳と①をミキサーにかける
- ③ 生クリームと、適量の砂糖を②に入れて混ぜる
- ④ 等分し、オーブントースターで焼き目がつくまで焼く

材料

白爵かぼちゃ 140g 生クリーム 20g

砂糖 8g(砂糖はお好みで)

牛乳 20g

(カボチャのペーストが固かったら足す)

