

保育園給食レシピ

恵庭市子ども未来部子育て支援課

★きなこマカロニ★

材 料（こども5人分）

| | |
|------|-----|
| マカロニ | 60g |
| きなこ | 50g |
| 砂糖 | 25g |

先生おすすめ
人気おやつ
メニュー！



作り方

- ①マカロニは表示時間どおりゆで、粗熱をとる。
- ②きなこ砂糖をよく混ぜ合わせ、①のマカロニを混ぜる。

◆きなこは大豆を炒って粉にしているため、消化がよく効率的に栄養がとれるため、乳幼児期におすすめの食材です。

◆きなこマカロニは、先生や調理師さんに聞いた人気おやつアンケートで1番人気のメニューでした！

◆給食では、管状の「エルボマカロニ」が一般的ですが貝の形の「シェルマカロニ」で提供する園もあります。スプーンでマカロニときなこを一緒にすくって食べることができるため、食べやすくおいしいです。

