

# 贅沢フルーツピザ

可児市 のんママさん

参考調理時間: 約1時間30分  
1枚あたり: 743kcal  
(トッピングのフルーツを除く)



## のんママさんのおすすめコメント

見守れそうなら、子どもに最初からやらせます。ビニール袋の中で生地をこねたり、フライパンで焼いたり、ホームベーカリーで作った生地にもトッピングを楽しむなど、いろいろ試しています。家族の好みを見つけるといいと思います。

## 材料(2枚分)

生地  
強力粉…100g  
薄力粉…140g  
ドライイースト…小さじ1  
オリーブオイル…大さじ1  
塩…小さじ1/2  
ぬるま湯…140ml  
粉末カスタードクリーム…50g  
牛乳…150ml  
好みのフルーツ等…適量

## 作り方

- ボウルに生地材料を入れて混ぜ、ひとまとめしたら台の上で全体がツルンとなるまでこねる。ぬれ布巾をかぶせ60分程度、あたたかい場所に置き発酵させる。
- ①を2等分して直径25cm程度の円形に伸ばす。
- 粉末カスタードクリームに牛乳を合わせ、クリームをつくる。②にカスタードクリームを塗り、250℃のオーブンで10分焼く。
- 好みのフルーツ等をトッピングする。

これを使ったよ!

スイーツつくろ!  
カスタードクリーム  
ミックス  
85g  
本体価格 189円  
税込価格 204円



# ホットプレートでクッキー

大垣市 かぼのすけさん

参考調理時間: 約25分  
1人あたり: 116kcal



これを使ったよ!

## かぼのすけさんのおすすめコメント

子どもにそれぞれ袋を用意して、好きなものをトッピングして焼くと楽しいです。サクサク食感でおいしいですよ。

co-op  
カリフォルニア  
レーズン  
180g  
本体価格 218円  
税込価格 235円



## 材料(10個分)

ホットケーキミックス…150g  
卵…1個 マーガリン…30g 砂糖…大さじ1  
トッピング  
チョコチップ…25g  
レーズン…15g  
アーモンドダイス…10g

## 作り方

- トッピング以外の材料をビニール袋などに入れ、生地が混ざり、まとまるまでもむ。
- トッピングの材料を入れて、さらに混ぜる。
- 生地を10等分し、スプーンまたは手で好きな形に成形する。
- オーブンペーパーをしいて170℃に熱したホットプレートで蓋をして10~15分程度焼く。

数えて みんなの  
うちのごはん

今月の  
テーマ 親子でクッキング

GWに親子で一緒につくりたい  
レシピが集まりました!

## 材料(8本分)

魚肉ソーセージ…2本  
さけるチーズ…4本  
ホットケーキミックス…200g  
牛乳…200cc  
卵…1個  
サラダ油…大さじ1  
ケチャップ、マスタード…適量

## 作り方

- 魚肉ソーセージは1/4、さけるチーズは半分にカットし、各1カット分を1本の串に縦にさす。
- ホットケーキミックス、牛乳、卵を混ぜる。
- サラダ油をひいたフライパンに②の1/8量を楕円に流し入れ、フツツと穴があいてきたら①をのせ、くるりと巻いて巻き終わりを下にする。
- 蓋をして弱火で5分焼き、ケチャップ、マスタードをかける。

# チーズドッグ

可児市 あいあいきつずさん

参考調理時間: 約20分  
1本あたり: 212kcal



## あいあいきつずさんのおすすめコメント

牛乳を少なくして、生地を串に巻きつけ、パン粉をまぶして焼いても。アメリカドッグに似た感じになります。

これを使ったよ!

co-op  
おさかな  
ソーセージ(大)  
210g(3本)  
本体価格 188円  
税込価格 203円



## 材料(8個分)

クレープ生地  
薄力粉…100g  
砂糖…大さじ1  
牛乳…200cc  
卵…1個  
サラダ油…小さじ1  
サラダ油…大さじ1  
鶏もも肉…1枚  
片栗粉…大さじ1  
サラダ油…大さじ1/2  
A 醤油…大さじ1  
みりん…大さじ1  
砂糖…小さじ1  
料理酒…大さじ1  
レタス…2枚  
マヨネーズ…大さじ2

## 作り方

- クレープ生地の材料をすべて混ぜ、薄くサラダ油をひいたフライパンで両面焼き、クレープを8枚作る。
- 鶏もも肉は食べやすい大きさに切り、片栗粉をふっておく。
- フライパンに油をひき、②を両面焼き、火が通ったらAを加えからめ、照り焼きチキンを作る。
- ①にちぎったレタス、③をのせて包み、マヨネーズをかける。

# おかずクレープ(照り焼きチキン味)

可児市 たけちゃんさん

参考調理時間: 約20分  
1個あたり: 214kcal



これを使ったよ!

## たけちゃんさんのおすすめコメント

生地を混ぜるだけ、具をのせるだけなので子どもも楽しんでできます。子どもが小さい場合は、生地はあらかじめ焼いておくといでしょう。

産直若鶏モモ肉  
(2連パック)  
凍 460g  
本体価格 598円  
税込価格 645円

