



## 保育所の給食 「ヨーグルトパン」

### <材料 作りやすい分量>

小麦粉	200g
ベーキングパウダー	6g(小さじ2)
無糖ヨーグルト	120g
油	40g
きび砂糖(砂糖)	40g
無糖ヨーグルト(塗り用)	10g
小麦粉(打ち粉)	適宜

### <作り方>

1. 小麦粉、ベーキングパウダーはふるっておく。
2. ヨーグルトとサラダ油をボールに入れ泡だて器でよく混ぜて乳化させて、砂糖を加えてさらに混ぜる。
3. 2に1の小麦粉とベーキングパウダーの混ぜたものを3回に分けて入れ、ゴムべら等でよく混ぜる。
4. 3に打ち粉をしてオーブンシートを敷いた鉄板に出して直径20cmぐらいに広げてのばす。
5. 4を、放射状に8等分して、クッキングシートを敷いた鉄板に間隔をとって並べて、塗り用のヨーグルトを刷毛やスプーンで塗る。
6. 180℃のオーブンで20～30分焼いて出来上がり。

### 【栄養価(幼児1人分)】

・ エネルギー	168Kcal
・ たんぱく質	2.7g
・ 脂質	5.9g

