

☆碧山小の給食レシピ☆

【デザート編】

かぼちゃのパイ風

材料	分量(4人分)	切り方	作り方
かぼちゃ	200g	一口大	①かぼちゃを蒸してつぶす。 (茹でてでも大丈夫です。)
砂糖	大さじ3		②つぶしたかぼちゃに砂糖～生クリームを混ぜる。
塩	2つまみ		③餃子の皮に②のかぼちゃのあんを包み、 水溶き小麦粉をつけしっかり閉じる。
バター	5g		④180度の油で揚げる。
生クリーム	5g		
ぎょうざの皮	4枚		
小麦粉	適量(皮を閉じる用)		
水	適量		
揚げ油	適量		



ワンポイント

*給食では、餃子の皮は、直径13cmの大判のものを使用しています。

*餃子の皮を閉じるときはしっかり皮同士を張り合わせます。

(口が開いていると揚げている間に中身がなくなります。)