

☆保一小の給食レシピ☆

【デザート編】

ブルーベリーチーズタルト

材料	分量(6個分)	切り方	作り方
クリームチーズ	100g	7～8cmサイズ	①クリームチーズはレンジに軽くかけ 柔らかくしておく。
たまご	1/2個		②①に卵、砂糖、生クリーム、薄力粉 を混ぜる。
砂糖	30g		③タルトカップに②を流し、 ブルーベリーをのせて、180℃の オーブンで15～20分程度焼く。 冷めてから粉糖をふる。
生クリーム	50ml		
薄力粉	小さじ1半		
ブルーベリー (冷凍也可)	30g		
市販の タルトカップ 粉糖	6個 少々		

ワンポイント

*保一小の近くの農家さんととれる、地場産のブルーベリーを使って作りました。
給食ではブルーベリーが旬の夏に実施しますが、冷凍でもおいしくできます。