

100周年記念給食レシピ

名勝指定100周年を記念した給食レシピです。
ご家庭でもぜひ作ってみてください。

（材料はすべて5個分で記載してあります。）

小金井市立小中学校栄養士会



豚ひき肉	1259
鶏ひき肉	1009
たまねぎ	1509
にんじん	259
しょうが	2.59
たまご	259
生パン粉	259
食塩	2.59
こしょう	少々
しょうゆ	109
酒	59
かたくり粉	159
道明寺粉	75
ビーツペースト	309
水	509
さば厚削り節	2.59
桜マカロニ	10個
紙カップ	5個

- ① 出汁をとる
- ② 桜マカロニは茹でておく
- ③ ビーツペーストに出汁を加え温め、道明寺粉を入れ、混ぜ合わせる
- ④ 豚ひき肉からかたくり粉までをよく混ぜ合わせる。
- ⑤ ④の生地を1人分ずつ丸め、カップに入れる。
- ⑥ ⑤の表面に③のビーツで染めた道明寺粉をのせる
- ⑦ 20分ほど蒸す
- ⑧ 桜マカロニを飾る

ビーツペーストは水煮で代用可能



春の訪れを感じる和菓子を再現した
桜餅見立て団子

薄力粉	1009	桜の塩漬けは水で洗い塩を落とす
ベーキングパウダー	59	①薄力粉とベーキングパウダーを
上白糖	409	合わせふるう
ビーツペースト	259	②バターを常温に戻し、よく練る
牛乳	509	③上白糖を加え白っぽくなるまで
バター	509	混ぜ、たまごを加える
たまご	609	④牛乳・ビーツペーストを混ぜる
桜塩漬け	5個	⑤①を加え、きるように混ぜる
紙カップ	5個	⑥カップに入れ、桜をのせて

175度で15分焼く

ビーツペーストは水煮で代用可能



満開の小金井桜をイメージした
桜ケーキ

グラニュー糖	259	①グラニュー糖とアガーは混ぜておく
アガー	109	②水、牛乳、生クリームを混ぜ、①を
水	509	加えよく混ぜる
牛乳	2509	③火にかけ、沸騰直前まで温める
生クリーム	759	④カップに注ぎ、冷やす
桜塩漬け	5個	⑤桜の塩漬けを水で洗い塩を落とし、
水	509	がくをとる
グラニュー糖	69	⑥水、グラニュー糖、はちみつを合わ
はちみつ	59	せて加熱し、花びら、レモン汁を
レモン汁	少々	加えてジュレをつくる
コーンスターチ	少々	（とろみが足りない場合は水で溶いた
		コーンスターチを少量加える）
		⑦④のカップに⑥をのせ、冷やす

桜ジュレ



ひらひらと花びら舞うよ
桜ミルクゼリー