

給食メニューを おうちで作ろう！

令和2年度

ルバーブ クランブル



材 料	分量 (10人分)	作 り 方
ルバーブ } ① グラニュー糖 } 小麦粉 } 有塩バター } ② グラニュー糖 } 有塩バター (とかず) グラニュー糖 たまごM 小麦粉 ベーキングパウダー 牛乳 紙カップ120ml 容器	220g 大さじ4 70g 50g 90g 90g 1/2カップ 3個 150g 2g 大さじ1 10個	①ルバーブを1センチにカットし、さっと茹で水分を切っておく。 ②小麦粉、バター、グラニュー糖を混ぜ合わせ、クランブルを作り、冷やしておく。 ③溶かしたバターに砂糖、たまご、牛乳を加えよく混ぜる。 ④③に振るっておいた粉類を加え混ぜる。 ⑤紙カップに、生地→砂糖をまぶしたルバーブ→クランブルの順番にのせて焼く。 オーブン：180℃ 16分目安

ポイント！

クランブルは、バターを小さく切っておくのがポイントです。混ぜ合わせた後、冷蔵庫で冷やしておく、後でのせやすくなります。

ルバーブは、生地の上のにのせる直前に、砂糖をまぶしてください。この方がルバーブの酸味を抑えられます。

焼き時間は家庭のオーブンにより調整してください。

1人分栄養価

エネルギー	263	kcal	脂質	12.3	g
たんぱく質	3.6	g	食塩相当量	0.4	g