

# もいもりクッキング

厳しい寒さも和らぎ、少しずつ春の陽気が感じられるようになってきました。今回は、余ってしまいがちなマーマレードジャムが活用できるレシピと、いちごを使ったケーキをご紹介します！どちらも簡単なので、ぜひお子さんと一緒にクッキングを楽しんでみてください♪

## 鶏肉のマーマレード焼き



《材料》4人分(大人2・子ども2)

- ・鶏もも肉 320g
- ・マーマレードジャム 50g
- ・しょう油 25g  
(大さじ1と1/2)
- ・油 少々

《お手伝いポイント》

★マーマレードとしょう油を混ぜてみよう！



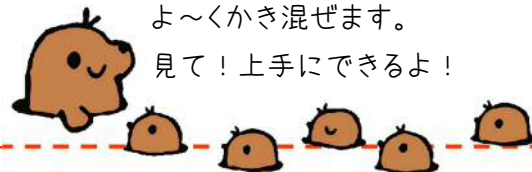
《作り方》

- ① マーマレードジャムとしょう油をボールでよく混ぜる。
- ② フライパンに油をひき、鶏肉をソテーする。
- ③ 鶏肉に火が入ったら、①の調味料を入れて、水分がなくなり、照りが出たら完成です！

ぐるぐる。まぜまぜ。

よ〜くかき混ぜます。

見て！上手にできるよ！



## キャンドルケーキ

～いちごをろうソクの炎に見立てたケーキです～



《材料》4人分(大人2・子ども2)

- ・食パン(8枚切) 4枚
- ・いちごジャム 適量
- ・いちご 8個
- ・お好みで、ホイップクリームやヨーグルトなど

《お手伝いポイント》

★ジャムを塗る、食パンを巻く、いちごのヘタを取る etc



パンにジャムをぬって



くるくる巻いて～

《作り方》

- ① 食パンの耳を切り落とす。
- ② 縦半分に切る。
- ③ いちごジャムを塗る。
- ④ ラップをしいて巻き、10分くらいおく。
- ⑤ お皿に立てて置く。
- ⑥ ホイップクリーム・ヨーグルトなどを、ろうそくのろうに見立てて、パンの上にぬる。
- ⑦ いちごのヘタを取り、トッピングして完成！



いちごを乗せて  
できあがり♪  
お好みで、  
ホイップクリーム  
をぬってもOK！