

世界の料理



チーズスコーン

材料（1人分）

強力粉	22g
ベーキングパウダー	0.8g
上白糖	2.7g
食塩	0.05g
有塩バター	8g
牛乳	12g
白ワイン	0.2g
バニラオイル	0.01g
ダイスチーズ	5g

作り方

- ①強力粉とベーキングパウダーを合わせてふるい、上白糖と食塩をふるい入れ、よく混ぜる。
- ②①に角切りしたバターを入れ、フードプロセッサーでサラサラになるまで混ぜる。
- ③牛乳、白ワイン、バニラオイルを加えて混ぜ、生地をまとめる。ひとまとまりになったら、チーズを入れてさらに混ぜる。
- ④生地を丸めて天板に並べ、180℃のオーブンで25分焼く。



英国の料理

柏市は英国のホストタウンです。また、車いすテニスの事前キャンプ地にもなっています。そこで、英国の代表的な焼き菓子であるスコーンを給食に取り入れてみました。本国では、午後のティータイムに紅茶と一緒に食べる習慣があります。

サクサクとした歯ごたえが特徴のスコーンです。

レシピの考案
柏市立柏中学校