

チャレンジしてみませんか！  
給食のレシピを紹介します。

鹿児島市立松元学校給食センター

令和7年11月4日（火） 実施

<セルフ栗あんぱん>



材料 5人分

作り方

小豆 80g  
中ざら糖 60g  
食塩 少々

栗甘露煮 40g

好みのパン

- ・コッペパン
- ・食パン
- ・ロールパン
- ・フランスパン など

① 小豆は洗い、鍋に300ccの水を入れ、強火にかけ沸騰したらゆで汁を捨てる。

② ①に再度水を入れて、やわらかくなるまで煮る。  
煮えたら中ざら糖を3回ぐらいに分けて入れ、混ぜながらコトコト煮る。

③ 栗甘露煮は、小さめに切る。

④ ②の小豆が、ほどよい固さになったら栗を入れて混ぜる。

⑤ パンに挟んで食べる。

甘さは、好みで加減してください。

また ☆あん+バター

☆あん+ホイップクリームなどにもアレンジ  
できます。