



学校給食 レシピ

チョコタッフィー

かりかりとした歯ごたえで、おやつにぴったり！



SO - 1

材料<4人分>

炒り大豆…15g
水…2cc
さとう…5g (小さじ2)
ココア (純正) …1g (小さじ1/2)



【一ロメモ】

節分に残った豆を上手に活用するといいです。
また、ココアは煮すぎると苦くなるので、気をつけましょう。

作り方

①鍋に水と砂糖を入れて煮立ててから、ココアを加えて煮溶かす。

②①の中に炒り大豆を加えて、かき混ぜる。

③ドロツとしてきたら火を止めて、うちわなどであおぎながら手早く混ぜ、パラパラになるまで冷ます。

【給食献立】

さとうコッペパン いわしフライ 花野菜サラダ
コンソメスープ チョコタッフィー

近江八幡市学校給食センター