

行事食レシピ

令和元年10月9日

行事名[七夕]

献立名	材 料	分量	作 り 方
七夕ゼリー (1人分)	イナアガー 砂糖 水 かき氷シロップ (ブルーハワイ) パイン缶 もも缶 ホイップクリーム	1.5g 4g 60g 6g 5g 5g 5g	① イナアガーと砂糖を混ぜておく。 ② 水に①を加えて混ぜ、火にかけ、少し沸騰させて煮溶かす。 ③ かき氷シロップを加え、よく混ぜる。 ④ ③をカップに入れ、冷ます。 ⑤ 固まったゼリーに、パイン缶、もも缶、ホイップクリームで飾り付けする。
七夕そうめん (1人分)	そうめん(乾) 鶏もも小間 濃口しょうゆ みりん にんじん(星型) 薄口しょうゆ みりん オクラ トマト 錦糸卵 [麺つゆ 水	30g 20g 1g 1g 15g 1g 1g 10g 15g 15g 10g 30g	① そうめんをゆがく。 ② 鶏もも小間、星形にくり抜いたにんじんをそれぞれ煮る。 ③ 皿にそうめんを盛り、錦糸卵を天の川のように盛り付け、その周りに②の鶏もも小間、オクラ、トマトを散らす。星形のにんじんは、天の川のそばに飾る。 ④ 麺つゆをかける。
七夕ゼリー (20人分)	ブルーハワイ クリアガー 砂糖 水 黄桃缶	200cc 36g 150g 150cc 適宜	① ブルーハワイ、水を鍋に入れる。 ② 火をつける前に、クリアガー、砂糖を①に入れ、火をつける。 中火にかけながら混ぜ、85℃に上がったらかからおろす。 ③ ②をカップに入れ、冷蔵庫で冷やす。 ④ 固まったところで、黄桃缶をサイコロ状に切ったのをのせる。
七夕クッキー (約80枚分)	薄力粉 バター 砂糖 卵黄 牛乳	200g 70g 80g 1個 小さじ2	① バターを白っぽくなるまで混ぜる。(かたい場合はレンジで少し温めてもよい) ② ①に砂糖を2回に分けてよく混ぜる。 ③ ②に卵黄、牛乳を入れてさらに混ぜる。 ④ 薄力粉を2～3回に分けてふるい入れ、ゴムベラで切るようにさっくり混ぜる。 ※混ぜすぎない ⑤ 生地がひとかたまりになってきたら、ラップで包み、冷蔵庫で1時間程度寝かせる。 (まとまりにいい場合、少し牛乳を足す) ⑥ 厚さ3～5mm程度に伸ばし、星形にくり抜いて、クッキングシートをひいた天板へのせる。 ⑦ 180℃のオーブンで12～20分焼く。 ※生地の厚さによって時間が異なる