



子ども園調理師
おすすめの一品!
～ニツ井子ども園～

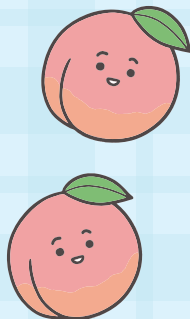
ピーチ蒸しケーキ



1人当たりの栄養価
エネルギー170kcal/塩分量0.39g

材料 (9号カップ6個分)

- ホットケーキミックス… 150g
- 卵 (Mサイズ) …………… 1個
- 牛乳…………… 85ml
- 砂糖…………… 30g
- 溶かしバター…………… 30g
- 黄桃 (缶詰) …………… 50g



作り方

- ①黄桃を1cm角に切り、水気を切っておく。
- ②ボウルに卵を割り入れ、牛乳・砂糖・溶かしバターを入れ混ぜる。
- ③ホットケーキミックスを加え滑らかになるまで混ぜ、黄桃を加える。
- ④カップに③を8分目まで入れ、蒸し器で15分蒸す。電子レンジで蒸す場合は耐熱容器に入れ500Wで4～5分加熱する。竹串を刺して生地が付かなければ出来上がり。

ワンポイントアドバイス

- 黄桃のほかバナナ・リンゴ・パイナップルなどのフルーツやハム、チーズでも同様に作れます。電子レンジの場合、加熱しすぎると硬くなるので様子を見ながら加熱してください。



能代市公式SNSアカウントはこちら!



公式
twitter



公式
facebook



中国木材製材棟の内部を公開

令和6年1月稼働予定
5月30日、中国木材能代工場の一部が市、市議会、報道機関へ公開されました。公開されたのは広さ2万6,500㎡の製材棟で、能代工場のメインとなる建物です。令和6年1月の稼働に向けて、内装や機械の搬入が行われています。



百歳長寿のお祝い

百歳を迎えられた方を紹介します。市からお祝い金とお祝い状をお贈りしました。これからもますますお元気で過ごしてください。



●山本楊子さん

(清助町・大正12年5月7日生)



●加藤手ヤさん

(ニツ井町字上野・大正12年5月20日生)