



今月は、とってもお手軽なレシピを2つご紹介します。

お子さんと一緒にできるところを見つけて“簡単親子クッキング”をお楽しみ下さい。

☆カラフルカップ（ミニパフェ）（材料4人分）

- * スポンジケーキ又はカステラ 1/2 台(カステラの場合 4 切れ)
- * みかん缶 60g
- * いちご 4個
- * いちごソース 適量
- * ホイップクリーム 適量
- * チョコスプレー 適量
- * カップ容器 4個



〈作り方〉

1. スポンジケーキは、みかん缶のシロップを塗ってしっとりさせてから 1.5 センチ角に切る。いちごは、4等分に切る。
2. カップ容器に、順番にかさねていく。
 * スポンジ→いちごソース → ホイップクリーム → みかん缶 → スポンジ→ホイップクリーム → 果物（いちごとみかん缶）最後にチョコスプレーをふりかける。
 * ホイップクリームをカスタードクリームにしてもおいしいです！
 * 果物はお好みで♡

☆餃子の皮ピザ（材料4人分）

- * 餃子の皮 8枚
- * ツナ缶 25g
- * とろけるチーズ 35g
- * コーン缶 25g
- * ピザソース 20g
- * ドライパセリ



〈作り方〉

1. 餃子の皮1枚にとろけるチーズを少量のせ、その上にもう一枚餃子の皮を重ねる。
2. ピザソースをぬり、ツナ缶とコーン缶を混ぜたもの、とろけるチーズをのせる。
ドライパセリをふる。
3. フライパンで②を焼く。（弱火）チーズが溶けて、皮がパリっとなったらできあがり。