

# ● アールグレイメロンパン

## 栄養成分 1人分

エネルギー	389kcal
たんぱく質	8.0g
カルシウム	37mg
食塩相当量	0.6g



## 材料 4人分

発酵バター ..... 45g(通常のバターでもよい)

薄力粉 ..... 135g

**【A】**

砂糖 ..... 45g

アーモンドプードル ..... 15g

溶き卵 ..... 3/4個分

アールグレイの茶葉 ..... 1g  
(商品によって香りが異なるので、お好みで量を調整してください)

ロールパン ..... 4個

グラニュー糖 ..... 適量

## 作り方

- 1 バターは湯せんにかけるか電子レンジで加熱するかして、やわらかくしておきます。
- 2 ボウルに薄力粉をふるい入れ、①と【A】を加えてゴムべらで混ぜ合わせます。
- 3 ②をひとかたまりにしてラップに包み、冷蔵庫で30分寝かせます。
- 4 ③を4等分して、めん棒で丸く平らにのばします。それぞれロールパンの上にかぶせ、包丁の背を使ってメロンパンの模様をつけます。
- 5 グラニュー糖を上にかき、180℃のオーブンで20分焼きます。

## レシピ考案者

東京都文京区小学校栄養士

**松丸 奨先生**

ロールパンにクッキー生地をかぶせて作るお手軽メロンパン。アールグレイの香りを知った子どもたちは、少しだけ大人になった気分になるようで、うれしそうに「アールグレイ♪」などと言いつつ合っています(笑)。メロンパン風の切り込みは、学校でももちろん手作業で入れています。500人近くの子どもたちへ、調理員さんの愛情が、一つ一つのメロンパンに込められています。