



レシピ提供元：矢板高校栄養食物科チーム☆道の駅 2016

やいた☆クッキン GOOD

～ホットアップルビスケット～



【1枚分】熱量 75.8kcal 塩分 0.08g



このメニューは、矢板高校栄養食物科チーム☆道の駅2016が「ふるさと便」のために考案したレシピの1つです。
その他のレシピも、道の駅やいたで配布していますので、ぜひご覧ください。

材料 (2人分)

- ・小麦粉 60g
- ・ベーキングパウダー 3g
- ・りんご 40g
- ・バター 25g
- ・水 20cc
- ・砂糖 15g
- 〔・バター 10g
・砂糖 10g〕

作り方

- ①オーブンを180℃に予熱する。
- ②りんごを5mmの角切りにする。
- ③小麦粉、ベーキングパウダーをあわせて、ボールにふるい入れ、砂糖15gを加え混ぜる。
- ④③に冷たいバター25gを入れ、手でもむように混ぜる。パン粉状になったら②のりんごと水を入れ、まとまってきたら8等分し、手で丸めオーブンシートかアルミホイルをしいた天板に並べる。
- ⑤溶かしたバター10gに砂糖10gを混ぜ、生地に塗る。
- ⑥オーブンで15分焼く。こんがりきつね色になったらできあがり！少し冷ますとサクサクになります。

《編集後記》 いいあんばいだね～

新年の抱負はどこへやら、未だに不摂生を改められずにいます。一先ず元気に過ごせていることに感謝。節分を過ぎると暦の上では春になりますが、まだまだ寒い日が続きます。流行の風邪など引かないよう、皆さまも体調管理にはくれぐれもお気を付けてください。(奏)

20歳で盛大に行われる「成人式」ですが、最近では10歳の「2分の1成人式」に加え、40歳で「2回目の成人式」、80歳(還暦から数えて20歳)で「熟年成人式」なんていうものも行われているそうです。今までの人生を顧み、これからを考える節目って大切ですね。(凜)

18日は、二十四節気の「雨水」です。それまでは雪になるような天気でも、この頃から雨になるのだそうですが、数年前には2月に大雪が降り、市内でも春菊やいちご等の農業用ハウスが被害を受けました。それでも、県南では梅が咲き始める頃でもあり、春までもうすぐの季節です。(元3-2)

2月14日はバレンタインデー。女性が男性にチョコを贈るのは日本独自の習慣で、欧米では、恋人や友達、家族がお互いにカードや花束、お菓子等を贈るそうです。いずれにしても日頃の感謝や思いを告げる良い機会。思い思いの言葉で表してみてはいかがでしょうか。(伊達男)

募集 限定 100 口 緑とつつじの八方高原ふるさと便 (3月便) 受付中!

春の香りをのせて「ふるさとの味」お届けしませんか?
受付期限/
2月15日(水)
※土・日を除く(道の駅やいたは、土・日申込可能)
受付時間/ 8:30～17:00
内容/

野菜便 11品目: 3,500円 13品目: 5,000円
矢板たかはら米、豆もち、生しいたけ、いちご、ねぎ、うど、たまご、りんごジュース など

米便 7kg: 3,500円 11kg: 5,000円
(矢板たかはら米) 15kg: 6,700円

自然薯便 約1.3kg: 3,500円

ポークステーキ便 5品目: 3,500円
豚肉、とまと、いちご など

※すべて送料込みの金額です。
(ただし、本州以外は別途300円)



※写真はイメージです。

発送予定日/ 3月2日(木)
申込方法/
農業振興課、農業公社、道の駅やいたにある申込書に記入の上、代金を添えてお申し込みください。ファクス、ホームページからの申し込みも可能です。
※農作物の育成や天候により、発送日・品目が変更になる場合もありますので、あらかじめご了承ください。
問い合わせ/
矢板市ふるさと便推進協議会事務局 (市農業公社)
☎(43)2650 FAX(43)2651
HP http://www.yaita-nougyoukousya.jp