




学 校 名	小田原市立 片浦小学校	
出 品 者	ふりがな	
料 理 名	レモンカード	
材 料 名	数量 (4人分)	作 り 方
○片浦レモン	2 個	<p>① レモンを半分に切ってザルで果汁を絞りこす。卵は割りほぐして、同じくザルでこす。</p> <p>② 砂糖と溶かしバターを加えて軽く混ぜ、ボールごと80℃くらいのお湯で20～30分ゆっくりかき混ぜる。(湯せんにする) (80℃は沸騰前の細かい泡が出るくらい)</p> <p>③ カスタードクリームのようにポツリしてきたら、湯せんからはずして完成。</p> <p>※もし火をかけている時に白身が固まってつぶつぶしてきたらザルでこせば大丈夫です。</p> <p>※瓶などの保存容器は煮沸消毒すること。</p>
バター	100 g	
砂糖	80 g	
○卵	2 個	
		 
		<p>備考 &lt;出来上がりイメージ・使用したかながわ産食材について&gt;</p> <p>あら熱がとれたら冷蔵庫で冷やすとよいです。パンやクラッカーに塗っても、パイやタルトなどの具にしてもとてもおいしいです。</p> <p>湯せんにかける時はあせらず、じっくり行くと失敗せずにできます。</p>
		

○かながわ産食材です。

1人当たりの栄養量 (エネルギー96kcal たんぱく質3.7g)