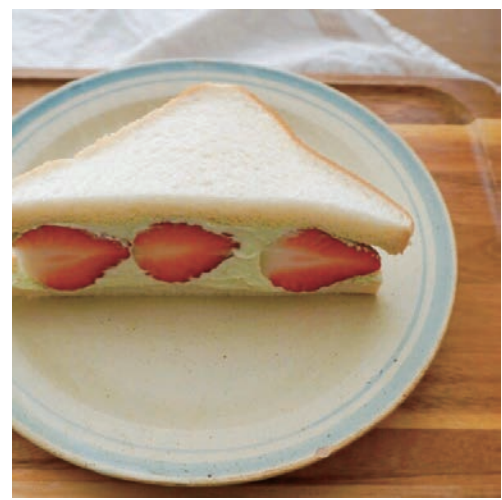


2023年
3月

いるまるくんクッキングレシピ

狭山茶クリーム いちごサンドイッチ



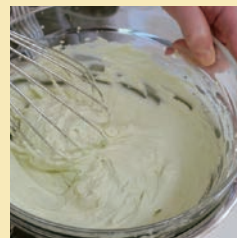
ポイント！

旬の果物と狭山茶を
組み合わせて作ります。



作り方

- 1 生クリームに砂糖と抹茶を入れて泡だて器でツノが立つまで泡立てます。
- 2 食パン（2枚）の片面に1のクリームをぬります。ヘタを取ったいちごを並べ、さらにクリームをのせます。もう1枚の食パンでサンドし、ラップをして冷蔵庫で30分ほど冷やします。
- 3 ななめに切って、出来上がりです。



＼できあがり！／



材料（1人分）

- ・食パン（8枚切り）・・・2枚
- ・いちご・・・5個

■狭山茶クリーム

- ・生クリーム・・・100ml
- ・砂糖・・・大さじ1
- ・抹茶・・・小さじ1/2



答え合わせ

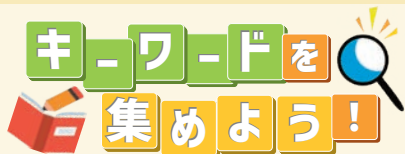
「いるまるくんクッキング」

毎月集めてくれてありがとう！

いるまるくんクッキングレシピを作って、写真に撮って送ってみてね。

・料理の写真 ・感想 ・名前 ・住所 ・学校名 ・学年

（お送りいただいた写真は弊社HP、SNSでご紹介させていただきます。）



毎月の一文字の
キーワードを11枚
集めて答えを教えてね！

今月のキーワードは…



作り方を動画で
チェック！▶▶▶▶
作ったら感想や写真を送ってね！



発行先  入間ガス株式会社

〒358-0023 埼玉県入間市扇台 1-5-25
TEL 04-2964-1571 FAX 04-2964-1575
<https://www.irumagas.co.jp/>