



手作りアップルパイ

【材料(作りやすい分量)】

- ・パイシート (18 cm×18 cm) 2 枚
- 〈りんごの甘煮〉
- ・りんご 1 個 (300 g)
- ・砂糖 100 g
- ・レモン果汁 少々 (お好みで)



調味料の分量は、ご家庭の好みに合わせて調節してください



【作り方】

- ① りんごは皮を剥いて 1/8 に切ってからイチウ切りに切る。
- ② 鍋にりんごと砂糖を入れて火にかけ、へらなどで混ぜながらりんごがしんなりするまで 10 分～15 分程度煮る。
- ③ 仕上げにレモン果汁を加える。
- ④ オーブンを 220℃に予熱しておく。
- ⑤ パイシートを 9 等分にする。りんごの甘煮が入るように、めん棒で少し伸ばす。
- ⑥ パイシートの半分にりんごの甘煮をのせて、三角形になるように折りたたむ。



- ⑦ 220℃のオーブンで 15 分程度、焼き色がつくまで焼く。

給食で大人気なメニューの一つです。調理員が一つ一つ心を込めて手作りをしています。

