森宮さんが8個食べられそうなチーズケーキ

エネルギー	175kcal
たんぱく質	4.4g
脂質	12.3g
食塩相当量	0.2g

★材料(直径6㎝・8個分)

クリームチーズ		200g
卵	割卵・とく	1個
ヨーグルト(無糖)	A	80g
生クリーム		大さじ2・2/3
ホットケーキミックス		16g
スキムミルク		32g
上白糖		64g
レモン果汁		小さじ1/3
ベーキングカップ		8個

★作り方

① オーブンを210℃に温めておく。
② クリームチーズをやわらかくしておく。
③ Aをよく混ぜる。
④ ホットケーキミックスから上白糖までを加え、よく混ぜる。
⑤ 生地がなめらかになったら、レモン果汁を加え混ぜ、8等分にし、カップに入れる。
⑥ 210℃のオーブンで12分焼く。

チーズにヨーグルトを加え、ほのかにチーズが香る軽い仕上がりのチーズケーキです。絵本や教科書に登場する料理を取り入れた「ものがたり給食」として提供しました。
参考本:そして、バトンは渡された
作:瀬尾まいこ　出版:文藝春秋