



食品ロス削減量  
一人前あたり



# 🍴🍴 五味スコーン

## 【材料（5人分）】

バナナ	3本	牛乳	大さじ2
卵	1個	ベーキングパウダー	25g
小麦粉	1000g	バター	100g
砂糖	400g		

## 【作り方】

- 1.卵の殻を洗い、中の膜を取ってから5分間煮沸消毒する。
- 2.よく乾かしてから卵の殻はすり鉢で粉々にすりつぶす。
- 3.バナナをよく洗い（皮に農薬が付いている可能性があるため）皮を剥いて5cm幅に切る。
- 4.バナナの皮をミキサーに入れてどろどろにする。
- 5.4にバナナの果肉も入れてさらにミキサーにかける。
- 6.ボウルにバターを入れて湯煎し、そこに卵、砂糖、牛乳、小麦粉を入れてよく混ぜる。
- 7.6に5と、卵の殻、ベーキングパウダーを入れてよく混ぜる。
- 8.7の生地を薄く広げて型取りをする。
- 9.予熱なしのオーブン210℃で30分、様子をみながら焼く。

Point!

ごみを全く出さず、素材の味を楽しむので  
“ごみ”と“五味”をかけて「五味スコーン」に！  
体の成長に必要なたんぱく質、カルシウムなどの無機質、  
ビタミン、炭水化物、脂質が同時に摂れる！

※卵の殻は十分に熱を通してください。