

桃を使ってもう1品

大阪青山大学学生考案

## ごほうびメニュー

老若男女問わず人気があるフルーツサンド  
季節ごとに旬のフルーツに変えて楽しめます。

peach



## 桃のフルーツサンド

レシピ提供/調理：大阪青山大学学生

### 材料 / 2人分

食パン（8枚切り） …… 2枚  
クリームチーズ\* …… 65g  
生クリーム …… 65g  
砂糖 …… 大さじ1強  
モモ …… 1個  
モモジャム（あれば） …… 20g  
\*クリームチーズは室温に戻しておく

 桃はレモン水や塩水で変色を抑えると仕上がりがきれいです。

### 作り方

- 1 食パンの耳は切り落とす。
- 2 ボウルにクリームチーズを入れて泡立て器でなめらかになるまで練り、砂糖を加えてよく混ぜる。さらに生クリームを加え、柔らかいツノが立つまで泡立てる。
- 3 モモは適当な大きさに切る。
- 4 食パンに（片面にモモジャムを塗り、）2のクリーム、モモ、クリームの順でのせ、食パンではさむ。
- 5 ラップで包んで冷蔵庫で10分ほど休ませ、ラップごと半分切り、切り口を上にして盛り付ける。

1人分：熱量383kcal 塩分0.8g たんぱく質6.5g

番外編

おとも子どもも食と育つ

