

災害用ビスケットを 食べやすく！



ちょっと堅めのビスケットを
子どもやお年寄りの方が
食べやすくおいしい
調理法をご紹介します

1. リメイク編

2. 食べ合わせ編

福井県立
福井商業高等学校

JRC部



笑顔の輪が広がりますように…

<p>メニュー名 ショートケーキ</p>			
<p>材料</p> <p>ビスケット 6枚 生クリーム 100ml 砂糖 大さじ 1 果物 適量</p>			
<p>手順</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1 ビスケットを2枚おく 2 ビスケットに生クリームをぬる 3 その上にビスケットの向きを変えて2枚おく 4 生クリームで全体をおおう 5 シャインマスカットをのせる 6 包丁を入れると美しい断面が見られるはずだったが 1日たっても切れない!!! 		
<p>おすすめ度</p>	<p>★</p>	<p>味</p>	<p>食感が悪</p>
<p>TAKE 1</p>	<p>ビスケットの状態 そのまま・堅・パサパサ ビスケットは調理後1日たっても包丁を跳ね返す！ 2日目はなんとか切れたが、中はバサバサだった。</p>		
<p>TAKE 2</p>	<p>ビスケットの状態 牛乳で浸す・柔・バサバサ 牛乳につけて柔らかくしたビスケットを使っても パサパサした食感が残る。</p>		
<p>TAKE 3</p>	<p>ビスケットの状態 砕く・堅・サクサク ビスケットを砕いてみると食べやすくなったが、 上に積み上げることができず、形が作れない。</p>		
<p>ポイント！ 柔らかくしてもパサパサした食感が残る。</p>			

メニュー名

TAKE4 ショートケーキ

材料

ビスケット 6枚
生クリーム 200ml
砂糖大さじ 2
果物 適量



手順

- 1 ビスケットを砕いてカップに入れる
- 2 ビスケットに生クリームをいれる
- 3 さらにビスケットをおいてクリームをいれる
- 4 果物を飾る

1



2



3



おすすめ度



味

おいしい、食感も良い

調理時のビスケットの状態

砕く

調理前のビスケットの状態

堅

調理後のビスケットの食感

サクサク

手順

ここで一工夫！

ビスケットを砕いて、カップで食べるケーキに大変身！
細かく砕いたことで、食べやすくなり、パサパサした食感もなくなった！

メニュー名 **アレンジ編**
災害時にもショートケーキ
(透明カップを使って)



メニュー名 **アレンジ編**
果物たっぷり
ショートケーキ

- 材料
- ビスケット 12枚
 - 冷凍クリーム 500ml
 - 果物 適量



- 手順
- 1 ビスケットを砕いてカップに入れる
 - 2 ビスケットに生クリームをいれる
 - 3 さらにビスケットをおいてクリームをいれる
 - 4 果物を飾る

おすすめ度	★★★★★★	味	おいしい、食感も良い
調理時のビスケットの大きさ	砕く		
調理前のビスケットの堅さ	堅い		
調理後のビスケットの食感	サクサク		

ここで一言！
 災害時にも、少しでも心が明るくなるよう、缶詰や冷凍の生クリームでカップショートケーキ風のデザートを作ってみました。
 とても食べやすくおいしいので、小さな子どもからお年寄りまで楽しんで食べて頂けると幸いです。

メニュー名
アップルタルト



材料

りんご甘煮 リンゴ
 クリーム部分
 卵黄2個 牛乳280ml
 砂糖 45g バター 10g
 コーンスターチ 20g
 タルト部分
 ビスケット 12枚
 バター35g
 牛乳 大2

手順

- ①タルト
 1. ポリ袋にビスケットを入れ、綿棒でたたいて細かくする
 2. バターを入れてもみこむ
 3. 牛乳を加え、なじませる
 4. 型の底に敷き詰める
- ②カスタードクリームは省略
- ③薄切りリンゴをバターで煮詰める
- ④タルトにカスタードクリームを入れ、スライスしたリンゴをのせて完成



おすすめ度	★★★★★	味	めちゃくちゃおいしい
調理前のビスケットの大きさ	砕く		
調理前のビスケットの堅さ	堅い		
調理後のビスケットの食感	サクサク		

感想

ビスケットを使ったタルトは小麦粉を練って作るよりも軽い食感なので、たべやすい。
 1度目はタルトをビスケットとバターだけで作ったら、バラバラになってしまったので、牛乳を少し加えた。

メニュー名
レアチーズタルト



- 材料
- ☆レアチーズ部分
 - クリームチーズ200g
 - プレーンヨーグルト100g
 - 粉ゼラチン 5g
 - 水(ゼラチン用) 大2
 - 砂糖 50g
 - 牛乳 50ml
 - レモン汁大2
 - ☆タルト部分
 - ビスケット12枚
 - 牛乳 大2
 - バター 35g



手順

- ①タルト台
1. ポリ袋にビスケットを入れ、綿棒でたたいて細かくする
 2. バターを入れてもみこむ
 3. 牛乳を加え、なじませる
 4. 型の底に敷き詰める
- ②クリーム部分
1. ボウルにクリームチーズを入れ、やわらかくなるまでまぜ、砂糖、ヨーグルト、レモン汁、牛乳の順に加えながら混ぜる
 2. 電子レンジで粉ゼラチンと水を20秒加熱して溶かし、1に加える
- ③ ①に②を流しいれ、冷やし固める

おすすめ度	★★★★★	味	おいしい
調理前のビスケットの大きさ	砕く		
調理前のビスケットの堅さ	堅い		
調理後のビスケットの食感	サクサク		

感想

- ・災害時にはカップ形式にすると、簡単に食べられる。
- ・ビスケットはタルトの最高の材料！！

<p>メニュー名 フロランタン</p>			
<p>材料 バター グラニュー糖 はちみつ 生クリーム アーモンド ココナッツ ビスケット</p>			
<p>手順</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. バターとはちみつ、生クリーム、グラニュー糖を煮詰める 2. 砕いたビスケットとアーモンド、ココナッツを1に混ぜる 3. クッキングシートに広げる 4. オーブンで170℃10分焼く 5. 自分のお好みの大きさに切って完成！ 			
<p>おすすめ度</p>	<p>★★★★★★</p>	<p>味</p>	<p>やみつきになる食感！</p>
<p>調理前のビスケットの状態</p>	<p>砕く</p>		
<p>調理前のビスケットの堅さ</p>	<p>強い</p>		
<p>調理後のビスケットの食感</p>	<p>サクサク！</p>		
<p>感想</p> <ul style="list-style-type: none"> ・調理時間は約15分なので手軽に作ることができる。 ・サクサク感があって市販のものよりもおいしかった。 			

<p>メニュー名 フレンチトースト</p>			
<p>材料</p> <p>ビスケット 12枚 牛乳 300CC 卵 1個 砂糖 大さじ2 バター 大さじ2</p>			
<p>手順</p>	<p>1. 牛乳、卵、砂糖を混ぜ合わせた液の中にビスケットを浸す</p> <p>2. バターを入れ、ビスケットをバターになじませた後、フライパンに牛乳などの液を入れ、水分がなくなるまで弱火で焼く。(約2～3分)</p>		
<p>TAKE 1</p>	<p>お湯に浸して少し柔らかくなったビスケットをカスタード液に浸しておき、バターで焼いたがバサバサしていておいしくない。</p>		
<p>TAKE 2</p>	<p>一晩カスタード液に浸したビスケットをバターで焼いたがバサバサしていておいしくない。</p>		
<p>TAKE 3</p>	<p>一晩カスタード液に浸したビスケットをバターで焼いた後、残りのカスタード液をフライパンに流し込み、水分がなくなるまで弱火で煮込む(約2分)と、やっとおいしくなった…。</p>		
<p>おすすめ度</p>	<p>★★★★</p>	<p>味</p>	<p>やっとおいしくなった！</p>
<p>感想</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ビスケットを煮詰める際に、少し水分が残る程度でやめないと苦みが出る。 ・缶詰のトッピングも楽しい！ 		

メニュー名 ホットケーキ			
材料 ホットケーキミックス 150g 牛乳 100CC 卵 1個 ビスケット 2枚			
手順 1. ホットケーキの生地を作る 2. 大きく砕いたビスケットを一緒に混ぜる 3. フライパンで焼いて完成！			
おすすめ度	★★★★	味	食感が楽しい
調理前のビスケットの大きさ			砕く
調理前のビスケットの堅さ			堅い
調理後のビスケットの食感			ビスケット(大きめ)…サクサク ビスケット(小さめ)…しっとり
感想 ・普通のホットケーキより膨らみ、しっとりした感じになる。 ・食感のアクセントが楽しいけれど、ビスケットはあまりたくさん入れない方がよい。			

メニュー名 チョコランチ			
材料 ストロベリーチョコ 40g ホワイトチョコ 40g ビスケット 6枚			
手順 1. 板チョコを湯煎して溶かす 2. ビスケットを細かく綿棒などを使って砕く 3. 2を1に入れ混ぜる 4. 形を整えて、冷蔵庫で固めたら完成！			
おすすめ度	★★★★★	味	おいしかった
調理前のビスケットの大きさ			砕く
調理前のビスケットの堅さ			堅い
調理後のビスケットの食感			サクサク
感想 <ul style="list-style-type: none"> ・ コーンフレークで作るチョコランチよりも、食感が固くておいしかった！ ・ 10分ぐらいで作ることができ、手軽に美味しく食べられる。 ・ 好みで、ドライフルーツを入れるのもGOOD☺ 			

メニュー名 お好み焼き			
材料			
ビスケット 6枚 キャベツ 2枚 お菓子のいかフライ 2枚 卵 1個、 マヨネーズ 大さじ1 かつお、青のり 裏ワザ 卵白やベーキング パウダーなどを入れると ふっくらする。			
手順			
1 ・ビスケットをつぶした時の粉っぽい部分を使う。 ・ビスケットがパサパサせいでいるので、 卵白やマヨネーズを混ぜる。 2 キャベツやお菓子のイカフライ、 卵を入れて混ぜる 3 マヨネーズ小さじ1を入れる。 4 中火で焼き後は様子を 見ながら弱火で焼く！ 5 トッピング！			
おすすめ度	★★★★★	味	意外においしい！
調理前のビスケットの大きさ	砕く		
調理前のビスケットの堅さ	柔らかい（卵などで）		
調理後のビスケットの食感	ふんわり		
感想	1 ビスケットはかなり柔らかくなっていたがパサパサ していたので、マヨネーズを投入！ 2 材料は、災害時は生ものを使いにくいので、扱い やすいお菓子のイカフライを使ってみると おいしかった。 3 トッピングは災害時にも楽しめる。		
裏ワザ	1. ウィンナーでも試したがイカフライの方がgood!! 2. ビスケットを砕いた時に出る粉の部分や、 カスタードクリームで使わなかった卵白を利用！		

メニュー名 マッシュマロ焼き			
材料 ビスケット 1枚につき マッシュマロ3個 その他 チョコレートシロップ メイプルシロップ			
手順 <ol style="list-style-type: none"> 1. ビスケットにマッシュマロをのせる 2. アルミホイルの上に乗せ、ほんのり焦げ目がつくまでオーブントースターで焼く 3. チョコレートなどをかけてもおいしい 			
おすすめ度	★★★★★	味	おいしい
調理前のビスケットの大きさ	そのまま		
調理前のビスケットの堅さ	堅い		
調理後のビスケットの食感	堅い		
感想 <ul style="list-style-type: none"> ・ ビスケットをそのまま使うと小さな子どもやお年寄りの方には食べにくい。 ・ 砕いたビスケットをアルミホイルの上に乗せ、その上にマッシュマロをおいてもおいしい。マッシュマロが溶けて一体感がでる。 			