

献立名

バスブーサ

コード

食品名	使用量 (g)	可食量 (g)	下処理及び作り方
鶏卵	8	6.8	<p><下処理></p> <p>鶏卵 消毒し、割りほぐす</p> <p>小麦粉 スキムミルク ベーキングパウダー 重曹 } 合わせて、ふるう</p> <p>バター クリーム状にする</p> <p>バット 植物油を塗る</p> <p><作り方></p> <p>(1) シロップを作り、冷ましておく。(※参照)</p> <p>(2) バターにグラニュー糖を2～3回に分けて加え、白っぽく、なめらかになるまで混ぜ合わせる。</p> <p>(3) バニラエッセンスを加えて、さらに混ぜ合わせる。</p> <p>(4) 鶏卵を少しずつ加えて混ぜ、ヨーグルトを加えてさらに混ぜ合わせる。</p> <p>(5) ふるった粉類を2～3回に分けて、混ぜながら加える。</p> <p>(6) バットに流し入れる。</p> <p>(7) 180℃のオーブンで15～20分焼く。</p> <p>(8) 焼き上がったケーキの上に、シロップをかける。</p> <p>※ 鍋に砂糖、水、レモン汁を入れ、混ぜながら火にかける。 砂糖が溶けたら、弱火で少し煮詰める。</p> <p style="text-align: right;">※ 2008年度 新献立</p>
小麦粉(薄力粉)	13	13	
プレーンヨーグルト	12	12	
グラニュー糖	8	8	
スキムミルク	1.5	1.5	
ベーキングパウダー	0.4	0.4	
重曹	0.1	0.1	
無塩バター	5	5	
バニラエッセンス	0.01	0.01	
シロップ			
砂糖	3	3	
水	2.5	2.5	
レモン果汁	0.2	0.2	

エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミンA (レチノール 当量)(μ g)	ビタミンB ₁ (mg)	ビタミンB ₂ (mg)	ビタミンC (mg)	食物繊維 (g)	ナトリウム (食塩相当 量)(g)
152	2.8	5.5	48	0.2	54	0.03	0.08	0	0.3	0.1

平成22年度改正