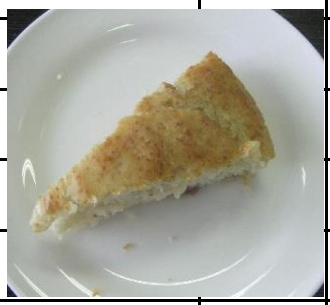
献立名　いちごジャムの米粉ケーキ　コード [redacted]

食品名	使用量（g）	可食量（g）
米粉	22	22
ベーキングパウダー	0.6	0.6
豆乳	20	20
いちごジャム	12	12
砂糖	3	3
植物油	7	7
食塩	0.2	0.2



＜下処理＞

米粉、ﾍﾞｰｷﾝｸﾞﾊﾟｳﾀﾞｰ　合わせてふるう

＜作り方＞

(1)　いちごジャム、砂糖、植物油、食塩を混ぜ合わせ、豆乳を加える。

(2)　ふるった粉類を(1)に加えて、さらに混ぜ合わせる。

(3)　型に流し入れ、180℃のオーブンで15～20分位焼く。

※　アルミカップに入れて焼いてもよい。

※ 2012年度 新献立

ｴﾈﾙｷﾞｰ（kcal）	たんぱく質（g）	脂質（g）	ｶﾙｼｳﾑ（mg）	鉄（mg）	ﾋﾞﾀﾐﾝA（ﾚﾁﾉｰﾙ当量）（μg）	ﾋﾞﾀﾐﾝB_1（mg）	ﾋﾞﾀﾐﾝB_2（mg）	ﾋﾞﾀﾐﾝC（mg）	食物繊維（g）	ﾅﾄﾘｳﾑ（食塩相当量）（g）
200	2.1	7.9	23	0.4	0	0.03	0.01	1	0.3	0.3

平成25年度改正