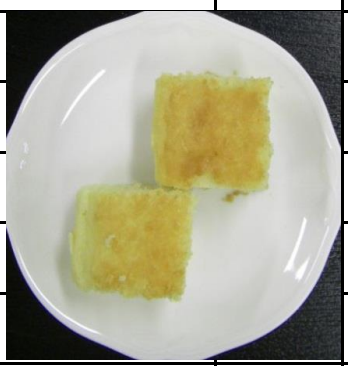
献立名	米粉の甘納豆ケーキ	コード	[redacted]

食品名	使用量（g）	可食量（g）
米粉	20	20
豆乳	20	20
甘納豆	6	6
砂糖	5	5
オリーブオイル	4.5	4.5
ベーキングパウダー	0.8	0.8



下処理及び作り方

＜下処理＞

米粉
砂糖
ﾍﾞｰｷﾝｸﾞﾊﾟｳﾀﾞｰ　｝合わせてふるう

＜作り方＞

(1)　ふるった粉類にオリーブオイルを加え、混ぜ合わせる。

(2)　(1)に豆乳、甘納豆を加え、さらに混ぜ合わせる。

(3)　型に流し入れ、180℃位のオーブンで15～20分位焼く。

※ 2014年度 新献立

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）（μg）	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）
161	2.3	5.1	24	0.5	1	0.02	0.01	0	0.4	0.1

平成26年度作成