献立名	きな粉入りかりんとう	コード	[redacted]

食品名	使用量（g）	可食量（g）
鶏卵	5	4.2
牛乳	6	6
小麦粉（薄力粉）	12	12
ベーキングパウダー	0.1	0.1
きな粉	5	5
砂糖	3	3
植物油（揚げ吸油分）13%		4

下処理及び作り方

＜下処理＞

鶏卵　　消毒し、割りほぐす

＜作り方＞

(1)　小麦粉、ベーキングパウダー、きな粉、砂糖を混ぜてふるう。

(2)　（1）に鶏卵を加え、牛乳を少しずつ加えてよくこねる。

(3)　平らにのばし、棒状に切る。

(4)　植物油で揚げる。

※　牛乳で丁度よい固さになるよう調節する。

※　型抜きで抜いてもよい。

※2004（平成16）年度　移行

令和2年度改正