献立名	ポテトドーナツ	コード	[redacted]

食品名	使用量（g）	可食量（g）
じゃがいも	35	31.5
上新粉	15	15
ベーキングパウダー	0.5	0.5
豆乳	12	12
砂糖	4	4
植物油（揚げ吸油分）3%		2

下処理及び作り方

＜下処理＞

じゃがいも　大きめに切り、水にさらし、茹でて、つぶす

上新粉
ベーキングパウダー　合わせてふるう

＜作り方＞

(1)　じゃがいも、砂糖、豆乳を合わせて混ぜる。

(2)　(1)の中に、上新粉、ベーキングパウダーを少しずつ混ぜていく。

(3)　生地を丸め、植物油（170℃）で揚げる。

※　生地をスティック状にしてもよい。

※　さつまいもでもよい。

令和2年度改正