

献立名

パイナップルケーキ

コード

食品名	使用量 (g)	可食量 (g)	下処理及び作り方
鶏卵	14	11.9	<下処理> 鶏卵 消毒し、卵白と卵黄に分ける 小麦粉 合わせてふるう 砂糖 ベーキングパウダー スキムミルク パインアップル(缶詰) 缶を消毒し汁をきり、小さく切る マーガリン 湯せんで溶かす スキムミルク めるま湯で溶かす <作り方> (1) 卵白を固く泡立てる。 (2) 卵黄はスキム液でゆるめる。 (3) ふるった粉類、(2)、マーガリンとパイナップルをざっくり混ぜ合わせ、(1)を分けて混ぜ込む。 (4) 170℃～180℃のオーブンで焼き上げる。 ※ アレルギー対応時には、マーガリンの使用原材料を確認する。 ※2004(平成16)年度 移行
小麦粉(薄力粉)	20	20	
砂糖	5	5	
ベーキングパウダー	0.7	0.7	
スキムミルク	1.6	1.6	
水(湯)	16	16	
マーガリン	4	4	
パインアップル(缶詰)	16	16	

令和2年度改正