献立名

## バナナケーキ

コード

食 品 名	使用量 (g)	可食量 (g)	下 処 理 及 び 作 り 方
鶏卵	11	9.4	<下処理>
牛乳	4	4	鶏卵 消毒し、割りほぐしたあと、
小麦粉(薄力粉)	15	15	牛乳と混ぜる
スキムミルク	5	5	小麦粉
砂糖	7	7	スキムミルク
ベーキングパウダー	0.5	0.5	砂糖
バター	4	4	ベーキングパウダー <sup>丿</sup>
バニラエッセンス	0.01	0.01	バター 溶かす
バナナ	48	28.8	バナナ 消毒し、皮をむき、細かく切る
			バット 植物油を塗る
			<作り方>
			<ul><li>(1) ふるった粉類に、鶏卵と牛乳を混ぜたものを、 少しずつ加え入れながら、混ぜあわせる。</li></ul>
			<ul><li>(2) バターを加え、なめらかになったら、バニラ エッセンス、バナナを入れ、混ぜる。</li></ul>
			(3) バットに流し入れる。
			(4) 170~180°Cのオーブンで焼き上げる。
			※ バナナは完熟を使用する。
			※ アルミカップに入れて焼いてもよい。
			※2004(平成16)年度 移行