献立名	ココアホットケーキ	コード	[redacted]

食品名	使用量（g）	可食量（g）
鶏卵	8	6.8
牛乳	12	12
小麦粉（薄力粉）	20	20
スキムミルク	1.6	1.6
ココア（ピュアココア）	0.8	0.8
砂糖	7	7
ベーキングパウダー	0.6	0.6
無塩バター	0.4	0.4
植物油	0.8	

下処理及び作り方

＜下処理＞

鶏卵　消毒し、割りほぐす

小麦粉
スキムミルク
ココア
砂糖
ﾍﾞｰｷﾝｸﾞﾊﾟｳﾀﾞｰ
} 合わせて、ふるう

無塩バター　溶かす

＜作り方＞

(1)　ふるった粉類に、鶏卵、牛乳、無塩バターを加えよく混ぜる。

(2)　フライパン（ホットプレート）に、薄く植物油をひき、両面を焼く。

※　加糖ココアの場合は、砂糖は5gでよい。

※　アレルギー対応時に、加糖ココアを使用する場合は、使用原材料を確認する。

※2004（平成16）年度　移行

令和2年度改正