献立名	マドレーヌ	コード	[redacted]

食　品　名	使用量（g）	可食量（g）
鶏卵	20	17
牛乳	7	7
小麦粉（薄力粉）	20	20
砂糖	7	7
ベーキングパウダー	0.4	0.4
マーガリン	9	9
バニラエッセンス	0.05	0.05

下　処　理　及　び　作　り　方

＜下処理＞

鶏卵　　消毒し、割りほぐす

小麦粉
砂糖
ベーキングパウダー　　合わせて、ふるう

マーガリン　　溶かす

＜作り方＞

(1)　マーガリンに鶏卵と牛乳を加え、よく混ぜる。

(2)　(1)にふるった粉類、バニラエッセンスを入れ、軽く合わせる。

(3)　アルミカップに(2)を入れ、160～170度位のオーブンで20分位焼く。

※　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

令和2年度改正