献立名	オートミールマフィン	コード	[redacted]

食品名	使用量（g）	可食量（g）
鶏卵	10	8.5
牛乳	18	18
オートミール	9	9
小麦粉(薄力粉)	12	12
砂糖	5	5
ベーキングパウダー	0.6	0.6
マーガリン	5	5
りんご	7	6
干しぶどう	5	5
ラム酒	0.8	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、砂糖、ベーキングパウダー	合わせて、ふるう
マーガリン	湯せんで溶かす
りんご	すりおろす
干しぶどう	熱湯に通し、ラム酒をふりかける

＜作り方＞

(1)　ふるった粉類にオートミール、鶏卵、牛乳、マーガリン、りんご、干しぶどうを加えさっくり混ぜる。

(2)　アルミカップに入れ、170℃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