献立名	ハムとコーンのマフィン	コード	[redacted]

食品名	使用量（g）	可食量（g）
ロースハム	5	5
鶏卵	14	12
牛乳	12	12
コーン、ホール（缶詰）	5	5
小麦粉（薄力粉）	20	20
スキムミルク	5	5
砂糖	3	3
ベーキングパウダー	0.5	0.5
バター	6	6
卵黄	3	2.6

下処理及び作り方

＜下処理＞

鶏卵	消毒し、割りほぐす
ロースハム	角切り
牛乳	人肌程度に温める
コーン、ホール（缶）	缶を消毒し、汁をきる
小麦粉 スキムミルク 砂糖 ベーキングパウダー	合わせて、ふるう
バター	溶かす

＜作り方＞

(1)　ふるった粉類に、鶏卵を少しずつ加えながら混ぜ、バター、牛乳、コーン、ロースハムを加えて、さっくり混ぜる。

(2)　(1)を、アルミカップに入れ、160～170℃のオーブンで20分くらい焼く。

※　焼く途中で卵黄を塗り、照りをつける

※　アレルギー対応時には、ロースハム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