献立名	ひじきのクッキー	コード	[redacted]

食品名	使用量（g）	可食量（g）
ほしひじき	2	2
ごま（いり）	3.5	3.5
小麦粉（薄力粉）	11	11
ﾍﾞｰｷﾝｸﾞﾊﾟｳﾀﾞｰ	0.3	0.3
黒砂糖	5.5	5.5
ごま油	0.7	0.7
植物油	4.5	4.5

下処理及び作り方

＜下処理＞

ほしひじき　水にもどし、よく洗い固く絞って小さく切る

小麦粉
ﾍﾞｰｷﾝｸﾞﾊﾟｳﾀﾞｰ
黒砂糖
} 合わせて、ふるう

＜作り方＞

(1)　材料をすべて混ぜ合わせ、丸く薄くのばして天板に並べ、190℃位で10分位オーブンで焼く。

※2004（平成16）年度　移行

令和2年度改正