献立名	スキムココアケーキ	分　類	[redacted]

食　品　名	使用量（g）	可食量（g）
鶏卵	7	5.9
小麦粉（薄力粉）	5	5
スキムミルク	4	4
ココア（ピュアココア）	1	1
ベーキングパウダー	0.3	0.3
砂糖	5	5
マーガリン	6	6
水	5	5
干しぶどう	3	3

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
ベーキングパウダー　　合わせて、ふるう

マーガリン　　溶かす

干しぶどう　　熱湯に通す

＜作り方＞

(1)　マーガリン、砂糖、卵、水をよく混ぜ合わせる。

(2)　(1)にふるった粉類、干しぶどうを加え混ぜ合わせる。

(3)　天板に流し込み、200℃のオーブンで15分程度焼く。

※　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3年度改正