

献立名

甘食

コード

食品名	使用量 (g)	可食量 (g)	下処理及び作り方
鶏卵	7	6	<p><下処理></p> <p>鶏卵 消毒し、割りほぐす</p> <p>小麦粉(薄力粉) } ベーキングパウダー } 合わせて、ふるう 重曹 }</p> <p><作り方></p> <p>(1) 砂糖とマーガリンを合わせ、よく練る。</p> <p>(2) (1)に鶏卵を2~3回に分けて入れ、よく混ぜる。</p> <p>(3) コンデンスミルクと水、生クリームを入れ合わせ(2)に加える。</p> <p>(4) ふるった粉を(3)に合わせ、さっくり混ぜ合わせる。</p> <p>(5) 生地をスプーン等で落とし、オーブンで焼く。</p> <p>※ 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。</p> <p>※ 2005年度 新献立</p>
小麦粉(薄力粉)	22	22	
ベーキングパウダー	0.5	0.5	
重曹	0.2	0.2	
マーガリン	2	2	
砂糖	4.5	4.5	
コンデンスミルク	5.5	5.5	
生クリーム	5.5	5.5	
水	2.7	2.7	