

献立名

トマトのクッキー

コード

食品名	使用量 (g)	可食量 (g)	下処理及び作り方
ホットケーキミックス	16	16	<p><下処理></p> <p>ホットケーキミックス ふるう</p> <p><作り方></p> <p>(1) トマトジュース、砂糖、植物油を混ぜる。</p> <p>(2) (1)にホットケーキミックスを加えて混ぜ合わせ、生地がまとまったら、3mm厚さにのばす。</p> <p>(3) 型で抜いたり、切ったりして形を作り、天板に並べ、160℃で10分くらい焼く。</p> <p>※ こがさないように仕上げる。</p> <p>※ トマトジュースのかわりに野菜ジュースやフルーツジュースでもよい。</p> <p>※ アレルギー対応時には、ホットケーキミックスの使用原材料を確認する。</p> <p>※ 2010年度 新献立</p>
トマトジュース(100%)	4.5	4.5	
砂糖	2	2	
植物油	1	1	