献立名	シリアルスコーン	分　類	[redacted]

食　品　名	使用量（g）	可食量（g）
コーンフレーク	4	4
バナナ	4	2.4
干しぶどう	2.5	2.5
ホットケーキミックス	16	16
植物油	5	5
牛乳	10	10

下　処　理　及　び　作　り　方

＜下処理＞

コーンフレーク	細かく砕く
バナナ	細かく切る
干しぶどう	熱湯に通し、刻む

＜作り方＞

(1)　植物油と牛乳を混ぜ合わせ、ホットケーキミックスを加えて混ぜる。

(2)　コーンフレーク、バナナ、干しぶどうを加えてさっくり混ぜる。

(3)　一人分の大きさに丸める又はアルミカップに入れる。

(4)　天板に並べ、オーブン（160℃）で10分位焼く。

※　アレルギー対応時には、コーンフレークの使用原材料を確認する。

※　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。

※　生地がまとまらない場合は、牛乳で調整する。

令和2年度改正