献立名	小倉蒸しパン	コード	[redacted]

食品名	使用量（g）	可食量（g）
鶏卵	12	10.2
牛乳	15	15
ゆで小豆（缶詰）	10	10
小麦粉（薄力粉）	20	20
スキムミルク	2	2
砂糖	5	5
ベーキングパウダー	0.6	0.6

下処理及び作り方

＜下処理＞

鶏卵　消毒し、卵黄と卵白に分ける

小麦粉
スキムミルク
砂糖
ﾍﾞｰｷﾝｸﾞﾊﾟｳﾀﾞｰ
} 合わせてふるう

＜作り方＞

(1)　卵白を泡立て、卵黄を加えて混ぜる。

(2)　(1)にふるった粉類を加え、牛乳、ゆで小豆を加える。

(3)　型に入れ、蒸し器で蒸す。

※　小豆を甘納豆、砂糖を黒砂糖に代えてもよい。

※　ベーキングパウダーは水分と合わせて長くおくと、ガスが抜けて膨らみが悪くなるので注意すること。

※　人数が多い園は2～3回に分けて生地を作った方が出来上がりがよい。

※2004（平成16）年度　移行

令和2年度改正