献立名	鬼まんじゅう	コード	[redacted]

食品名	使用量（g）	可食量（g）
だいず（ゆで）	8	8
にんじん	5	4.9
小麦粉（薄力粉）	20	20
ベーキングパウダー	0.6	0.6
砂糖	7	7
スキムミルク	2	2
水（湯）	20	20

下処理及び作り方

＜下処理＞

小麦粉
ベーキングパウダー
砂糖
} 合わせてふるう

だいず（ゆで）　皮をとるため熱湯をかける

にんじん　5mm位の角切りにし、固めに茹でる

スキムミルク　ぬるま湯で溶く

＜作り方＞

(1)　ふるった粉にスキム液、だいず、にんじんを加え、よく混ぜ合わせる。

(2)　アルミカップに(1)を入れ、蒸す。

※　誤嚥に注意する。

※　2004年度　新献立

令和2年度改正