| 献立名 | 米粉蒸しパン | コード | [redacted] |
|---|---|---|---|

| 食品名 | 使用量（g） | 可食量（g） |
|---|---|---|
| 甘納豆（小豆） | 10 | 10 |
| 米粉 | 20 | 20 |
| ベーキングパウダー | 0.6 | 0.6 |
| 砂糖 | 5 | 5 |
| 食塩 | 0.05 | 0.05 |
| 水 | 20 | 20 |
| 植物油 | 0.5 | 0.5 |

## 下処理及び作り方

＜下処理＞

米粉
ﾍﾞｰｷﾝｸﾞﾊﾟｳﾀﾞｰ
砂糖
食塩
} 合わせてふるう

＜作り方＞

(1)　ふるった粉類に、水、植物油を加えてよく混ぜる。

(2)　アルミカップに入れ、甘納豆を散らし，強火で15～20分位蒸し器で蒸す。

※　蒸している最中にふたを開けると膨らみが悪くなるため、開けないこと

※ 2013（平成25）年度 新献立

令和2年度改正