

献立名

いちごジャムの米粉マフィン

コード

食品名	使用量 (g)	可食量 (g)	下処理及び作り方
いちごジャム	8	8	<下処理> 米粉 } ベーキングパウダー } 合わせてふるう 砂糖(三温糖) }
米粉	22	22	
ベーキングパウダー	0.5	0.5	
砂糖(三温糖)	5	5	
①豆乳	16	16	<作り方> (1) ①を混ぜ合わせる (2) (1)にふるった粉類を加え、大きく混ぜ合わせる。 (3) (2)にいちごジャムを加え、木べらでさっくりと混ぜ合わせる。 (4) アルミカップに入れ、180℃位のオーブンで20～25分位焼く。  ※ いちごジャムが固まっている場合は、あらかじめほぐしてから生地に混ぜるとよい。  ※ 焼き時間は各園で調整する。          ※2016(平成28)年度 新献立
植物油	6	6	