献立名	米粉マフィン	コード	[redacted]

食品名	使用量（g）	可食量（g）
米粉	16	16
砂糖（三温糖）	5	5
ベーキングパウダー	0.5	0.5
アーモンドパウダー	8	8
豆乳	20	20
植物油（キャノーラ油）	7	7
バニラエッセンス	0.02	0.02

下処理及び作り方

＜下処理＞

米粉
砂糖（三温糖）
ﾍﾞｰｷﾝｸﾞﾊﾟｳﾀﾞｰ
ｱｰﾓﾝﾄﾞﾊﾟｳﾀﾞｰ
合わせてふるう

＜作り方＞

(1)　ふるった粉類に豆乳、植物油、バニラエッセンスを加えよく混ぜ合わせる。

(2)　アルミカップに入れ、170～175℃のオーブンで20分位焼く。

※2016（平成28）年度　新献立

令和2年度改正