献立名	米粉のきな粉クッキー	コード	[redacted]

食品名	使用量（g）	可食量（g）
米粉	10	10
きな粉	3	3
ベーキングパウダー	0.25	0.25
砂糖	6	6
食塩	0.05	0.05
植物油	4	4
豆乳	6	6

下処理及び作り方

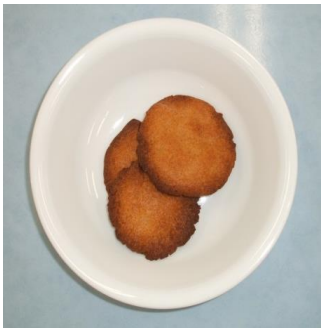
＜下処理＞

米粉
きな粉
ベーキングパウダー
砂糖
食塩
} 合わせてふるう

＜作り方＞

(1)　ふるった粉類に、植物油、豆乳を加えて混ぜ合わせる。

(2)　(1)を丸く薄くのばして、天板に並べ、160℃のオーブンで15分位焼く。



※2016（平成28）年度　新献立

令和2年度改正