



いちごケーキ

5月の給食より

材 料 マフィンカップ10個分		
上白糖	80g	① 薄力粉とベーキングパウダーを あわせてふるっておく。
卵	2個	② マーガリンを溶かしておく。
スキムミルク	24g	③ ボールに卵を割り入れ、上白糖 を入れる。スキムミルク、ジャム、 いちごを加え、よく混ぜる。
いちご	140g	④ ③に①を加え、さっくり混ぜる。
(ミキサーにかけ砂糖を15g まぶしておく)		⑤ ④に②を加える。
薄力粉	110g	⑥ カップにつきわける。
ベーキングパウダー	4g	⑦ 180度のオーブンで20分～ 23分焼く。
いちごジャム	80g	
マーガリン	50g	

5月27日の給食の「手作りいちごケーキ」がおいしかったと好評でレシピを紹介してくださいという声が寄せられました。

