


# 保育園給食人気メニュー～おうちでチャレンジ！～

献立名	ももいろ米粉ケーキ (おやつ)		
分量 ※作りやすい分量 (カップ10個分)			
材料	分量	備考	
米粉パウダー	200g (2カップ)		
ベーキングパウダー	小さじ2 (8g)		
砂糖	50g		
いちご	8個 (120g)		
調整豆乳	大きじ8 (120g)		
サラダ油	大きじ4 (48g)		
手順 (家庭用)			
<p>(1) いちごはヘタをとって洗い、フードプロセッサーでトロトロにする。フードプロセッサーがない場合は包丁でみじん切り、またはマッシャーなどでつぶしてもよい。</p> <p>(2) 米粉パウダー、ベーキングパウダー、砂糖は合わせてふるっておく。</p> <p>(3) いちご、豆乳、サラダ油を混ぜ合わせ(2)をさっくり混ぜ合わせて生地を作る。</p> <p>(4) (3)をアルミカップに一つずつ流し入れ、170℃のオーブンで20分程度焼く。</p>			
給食室からのメッセージ			
<ul style="list-style-type: none"> <li>・春の甘い香りがするいちごのケーキです。(卵、乳、小麦不使用)</li> <li>・いちごはジャムでも代用できますが、生のいちごを使うと焼きあがった時の香りが格別です。価格の安い小粒のもので充分ですので、春の甘い香りをお子さんと一緒に楽しんでください。</li> <li>・保育園ではバットに流して焼いた後、ひし形に切ったものをひなまつりのおやつに出しています。</li> </ul>			
栄養価 (1個分)			
エネルギー116kcal たんぱく質 1.4g 脂質 4.5g 食塩相当量 0.1g			

※このレシピの1個分は幼児1人分量です。



作成：新座市立新座保育園