

## \* 保育園のおすすめレシピ \*

### 大豆のケーキ

#### ひとくちメモ

フォローアップミルクを使うことで、鉄分を多く摂れるメニューです。

<材料 幼児 5 人分>

小麦粉	カップ 1/2(55g)	卵	M1/2 個(正味 23g)
ベーキングパウダー	小さじ 1/2(2g)	砂糖	小さじ4(12g)
フォローアップミルク	35g	レーズン	9g
水	大さじ 1 と 2/3(25g)	バター	大さじ 1 弱(10g)
大豆水煮	40g		

<作り方>

- ① レーズンは水で戻す。きざんでもよい。オーブンを 180℃で予熱しておく。
- ② 小麦粉・ベーキングパウダーを合わせてふるいにかけて、フォローアップミルクを加えて混ぜ合わせておく。
- ③ 別のボールに卵を割りほぐし、砂糖・水を加えてよく混ぜ合わせる。
- ④ ③に水気をきった①と 1/2 量の大豆水煮を加え、②を 2～3回に分けて加える。ヘラを使って、練らないように縦に切り込み、底からすくい上げるように混ぜる。
- ⑤ バターを溶かし、④に回し入れて軽く混ぜる。
- ⑥ アルミカップやカップケーキの型などに⑤を入れ、残り的大豆水煮を表面に乗せる。
- ⑦ 180℃のオーブンで 15～20 分焼く。  
竹串を刺して生地が付いてこなければ出来上がり。  
※大豆はすべて混ぜ込んでよいです。



#### ☆計量スプーン・カップについて

小さじ 1=5ml、大さじ 1=15ml  
1 カップ=200ml です。

札幌市保育所給食基準献立より