

## 学生考案給食献立6

### チョコ蒸しパン



献立名	食品番	材料	分量(g)	作り方
チョコ	12004	鶏卵 全卵 生	12.5	①薄力粉・ベーキングパウダーをふるい、砂糖・純ココア・オタネニンジン粉末を混ぜておく。②卵と牛乳を加えて混ぜ、溶かしバターを加えて混ぜる。③型に生地を半量を流し込み、チョコチップを入れ、残り半量も上から流し込む。④上にチョコチップを飾る。⑤スチームコンベクションオープンに入れ、20分程度の加熱する。
蒸しパン	13003	普通牛乳	14	
	14018	バター類 無塩バター	7.5	
	15116	ミルクチョコレート	7.5	
	1015	小麦粉 薄力粉 1等	25	
	17084	ベーキングパウダー	0.8	
	3003	車糖 上白糖	9	
	16048	ココア ピュアココア	4	
		オタネニンジン粉末	0.1	
		アルミカップ型		