

## 人気の給食レシピを紹介します♪

### ★ココアケーキ★



卵・牛乳不使用です。  
豆乳を使用しているため、  
不足しがちな豆製品を  
摂取できます。



※写真は中学校の盛り付け量になります。

#### 栄養価 (1人分)

エネルギー	166kcal	たんぱく質	1.8g
カルシウム	17mg	鉄	0.5mg

#### 調理のポイント



混ぜて焼くだけです。  
粉糖はケーキが冷めてか  
らかけると溶けません。

#### 材料 (4人分)

薄力粉	52.0g	(1/2カップ)
ベーキングパウダー	1.4g	(小さじ1/2弱)
純ココア	6.0g	(大さじ1強)
砂糖	37.0g	(大さじ4強)
油	24.0g	(大さじ2)
調整豆乳	55.0g	(大さじ4弱)
粉糖	適量	

#### (作り方)

- ① 小麦粉・ベーキングパウダー・ココアは合わせてふるっておく。
- ② 砂糖、油、豆乳をよく混ぜ、①を加えて、さっくりと混ぜる。
- ③ 耐熱の型に流しいれてオーブンで焼く。(180°C15分)
- ④ ケーキが冷めたら、粉糖を上から振りかける。