



新献立

おいしい! たのしい!  
摂津市給食レシピ!



烏飼ナスくん



セッピー

# キャロットケーキ

## <キャロットケーキ>

平成27年4月14日の献立 (材料は1人分)

### 〔材料〕

にんじん	9.3 g
鶏卵 (全卵)	7.1 g
なたね油	8.0 g
砂糖	6.0 g
ベーキングパウダー	0.1 g
重曹	0.3 g
薄力粉	11.0 g
食塩	0.1 g



### 〔作り方〕

人参…すりおろす

鶏卵…割って、調理直前にほぐす

A (ベーキングパウダー・重曹・薄力粉・食塩) を合わせておく

- ① 卵に砂糖、人参、油を加えて混ぜる
- ② ①にAを加えてさっくりと混ぜて生地をつくる
- ③ 浅型の型にクッキングシートを敷き、生地を流し、  
180℃、20分程度焼く
- ④ 切り分けて、出来上がり!!

ぜひご家庭でも  
作ってみてください!!

