



『豆乳入りブラウニー』



●材料	分量（4人分）
チョコチップ	12g
くるみ八つ割	12g
薄力粉	80g
ココア	8g（大さじ1）
ベーキングパウダー	5g（小さじ1）
砂糖	65g
サラダ油	7g（小さじ2）
豆乳	130g（2/3カップ）
塩	少々
アルミケース	4枚

●作り方

1. オーブンを180℃で余熱しておく。
2. ボールに薄力粉とココアとベーキングパウダーをふるって合わせておく。
3. くるみは大きければ刻んでおく。
4. 豆乳で1をとき、残りの材料をまぜ合わせる。
5. アルミケースに入れて180℃のオーブンで15分くらい焼く。

●試してみてね

豆乳でなく牛乳に替え、サラダ油でなくバターを使用するとまた違った美味しさがあります。

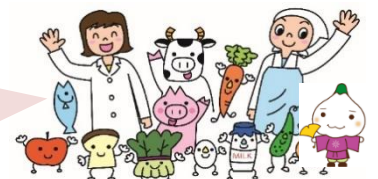
●学校給食献立例



- ・丸パン横割り
- ・照り焼きチキンバーガー
- ・キャベツのマヨネーズ和え
- ・野菜スープ
- ・豆乳入りブラウニー
- ・牛乳



お菓子はきちんと計量して作りましょう。



水巻町学校給食レシピ