

献立名 Cake de ひろしま菜★			
〈ひろしま給食メニュー認定基準〉		・広島菜漬け，レモン果汁を使用する。 ・広島県産の食材を2品以上使用する。	
材料	分量 4人分	切り方	作り方
小麦粉	40g		① 小麦粉とベーキングパウダーを合わせてふるっておく。 ② 広島菜漬けはさっと洗って水気を搾る。 ③ 広島菜漬けとベーコンを軽く炒める。 ④ ボウルに卵，オリーブオイル，牛乳を入れてしっかり混ぜる。 ⑤ ④のボウルに③とチーズ，コーン，レモン果汁を入れて混ぜる。 ⑥ ⑤に①を入れて，さっくりと混ぜ，カップに分ける。 ⑦ 180～200℃に温めたオーブンで15～20分程度焼く。
ベーキングパウダー	小さじ1/2		
卵	1個		
牛乳	40cc		
オリーブオイル	大さじ1		
広島菜漬け	20g	みじん切り	
ベーコン	20g	5mm	
プロセスチーズ	20g	5mm角	
コーン	20g		
レモン果汁	小さじ2		
			☆学校給食での活用 ・オーブンの鉄板に流して焼き切り分けてもよい。 ・よく炒めた玉ねぎを入れたらより美味しくなる。 ・ホットケーキミックスで作るとさらに簡単にできる。(ホットケーキミックス26g, 卵9g, 牛乳9g, 油3g, 広島菜漬け5g, ベーコン5g, コーン5g, レモン果汁1.5g) ・地域によって収穫できる野菜に変更する。

※材料や分量などは各施設で調整し，学校給食に取り入れてください。