給食レシピ紹介

マドレーヌ
（卵・乳なし）

材　料	分量（5個分）		切り方・下ごしらえ
小麦粉	65 g		
アーモンドプードル	16 g		振るい合わせておく
ベーキングパウダー	1.5 g		
グラニュー糖	35 g		泡立つまで混ぜる
米サラダ油	45 g		
豆乳（無調整）	45 g		
はちみつ	15 g		合わせておく
バニラエッセンス	適量		

作り方

① 小麦粉・アーモンドプードル・ベーキングパウダーを振るい合わせておく。
② 油・グラニュー糖を泡立つまでよく混ぜる。
③ 豆乳・はちみつ・バニラエッセンスを合わせておく。
④ ②に①の粉類を3回位に分けて入れ、泡だて器で混ぜる。
3回目の粉類を加える時に、半分位生地になじんだら、③を入れて泡だて器で混ぜる。
⑤ 全体がなめらかになったら、ヘラで軽く混ぜる。（※混ぜ過ぎない）
⑥ カップに流し入れて、予熱したオーブンで焼く。（165℃　15分）

試行錯誤の結果…やっとたどり着いたアレルギー対応食のマドレーヌです。
しっとりしていて、卵も牛乳も使っていないとは思えないほどおいしいです！ぜひ作ってみて下さい！！

（学校給食センター栄養士）

ふじみ野市PR大使『ふじみん』