

栄養教諭おすすめの  
学校給食レシピ

# トルタパラディーズ



(材 量) 12 cm丸型 1 個分

卵 ……………2 個  
上白糖 ……………70 g  
かたくり粉 ……………90 g  
小麦粉 ……………30 g  
ベーキングパウダー………2.5 g  
バター ……………50 g  
サラダ油 ……………40 g  
レモン …………… 1/2 個  
(※粉砂糖……………少々)



(作り方)

- ① 粉類はふるう。バターは溶かす。
- ② レモンは汁をしぼる。
- ③ 卵と砂糖を泡だて器でよく混ぜ、溶かしバター、油・レモン汁を入れる。
- ④ 粉を入れてさっくり混ぜる。
- ⑤ 型にシートを敷いて④を流し、オーブンで焼く。  
(170℃20分～25分くらい)
- ⑥ 人数分に切り分ける。  
(※粉砂糖があれば、表面にふるとおしゃれ♡)

イタリアで別名「天国のケーキ」と呼ばれているケーキです。給食用にアレンジしています。



もりもりたべるくん

大竹市給食センター