

栄養教諭おすすめの
学校給食レシピ

大竹産レモンケーキ

(材 料) 約 10 切分

小麦粉…………… 110 g
上白糖 …………… 60 g
ベーキングパウダー…小さじ 2/3
バター ……………大さじ 1
サラダ油 ……………大さじ 3
卵 ……………小 2 個
牛乳 ……………35ml
レモン ……………1/2 個

(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 卵を溶き、砂糖、溶かしバター、油、レモン汁を入れる。
- ④ ③に①を入れてさっくり混ぜる。
- ⑤ 天板にシートを敷いて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。



給食では、大竹産のレモンを使っています。
みじん切りにしたレモンの皮を入れると、レモンの風味がさらに増します。



もりもりたべるくん

大竹市給食センター