

作ってみよう!



おうちで給食レシピ



ゾウキリン蒸しケーキ



新座市のキャラクターである
“ゾウキリン”をイメージして
います。卵を使った黄色い生地に
チョコチップを入れています。



「©新座市 2010」

材料	1人分(g)※	切り方・下処理
薄力粉	13	割り、溶きほぐしておく
ベーキングパウダー	0.5	
鶏卵	9	
上白糖	7	
牛乳	6	溶かしておく
バター	2	
チョコチップ	4	
耐熱カップ(直径5cm)	1個	

※給食用の分量です。ご家庭で作る際は調整が必要な場合があります。

作り方

- ① 薄力粉とベーキングパウダーは合わせてふるう。
- ② 鶏卵と砂糖を合わせ、よく泡立てる。
- ③ ②に①と牛乳、バター、チョコチップの半分を加えさっくり混ぜる。
- ④ チョコチップのもう半分をのせ、蒸す。
- ⑤ 竹串を刺し、生地がつかなければできあがり。

※チョコチップが沈みやすいです。チョコチップの半分を上からのせて
試作したところ、うまくできました。

