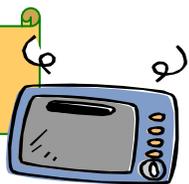


ココアマフィン



<作り方>

- ① ボウルに**ホットケーキミックス粉**、**ココア**、**砂糖**、**牛乳**を順に加えて混ぜる。
- ② ①に**サラダ油**を少しずつ加えて混ぜる。
- ③ ②をアルミカップに入れる。
- ④ 160℃のオーブンで15分焼く。



●栄養価（1個分）	
エネルギー	92 kcal
たんぱく質	1.3g
脂質	4.0g
塩分	0.1g

材料（アルミカップ10個分）	ぱくぱく・かみかみ後期	かみかみ前期	もぐもぐ	ペースト
ホットケーキミックス粉 120g	大人と同じ	大人と同じ 〔上あごにはりつきやすい場合は〕 水分にさっと浸す	サイコロに切って 水分（熱い牛乳等）に 浸す	もぐもぐを ペーストにする
ココアパウダー（純ココア） 7g				
砂糖 30g				
牛乳 90g				
サラダ油 30g				
<div style="border: 1px solid green; padding: 5px; margin: 10px auto; width: fit-content;"> 水分に浸したまま置いたり、 スプーンで何度もかき混ぜたりすると 粘りが出て食べにくくなるため注意しましょう </div>				

※都合により、給食の食材を変更する場合があります。