かぼちゃのパウンドケーキ			幼児5人分の分量（栄養価は幼児1人あたり）
材　料	分　量	備　考	作　り　方
小麦粉	90g		①かぼちゃは皮をとり、蒸してつぶしておく。 ②小麦粉とベーキングパウダー、スキムミルクを合わせて 　ふるっておく。 ③ボールにバターと砂糖を入れ、よく混ぜ合わせたら 　卵を加えて混ぜる。 ④③にかぼちゃを入れてさらに混ぜる。 ⑤④に②を入れてさくっと混ぜ合わせる。 ⑥型に⑤を入れ180度のオーブンで２０分程度焼く。 ※パウンドケーキなどの型に入れて焼いても良いです。
ベーキングパウダー	小さじ1		
スキムミルク	大さじ3		
バター	50g		
砂糖	60g		
鶏卵	1個		
かぼちゃ	90g		
			エネルギー 177kcal　たんぱく質 1.9g　脂質 5.8g カルシウム 26mg　鉄 0.4mg　食塩相当量 0.2g