

| 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 | 120g | | ①小麦粉、ベーキングパウダー、スキムミルクはふるっておく。 ②ボールにバターと砂糖を入れよく混ぜたら卵も加えてさらに混ぜる。 ③②に①を入れ、さっくりと混ぜ合わせる。 （生地はもったりするくらいの固さが良い） ④パウンド型やアルミカップに③を入れ、 180℃のオーブンで20分程度焼く。 竹串をさして生地がくっつかなければ完成。 |
| ベーキングパウダー | 小さじ1/2 | | |
| スキムミルク | 30g | | |
| バター（無塩） | 50g | | |
| 砂糖 | 50g | | |
| 鶏卵 | 2個 | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | エネルギー 162kcal たんぱく質 3.3g 脂質 7.9g カルシウム 47mg 鉄 0.3mg 食塩相当量 0.1g |

