

「おもてなし料理・菓子コンテスト」

学校給食で活用された応募レシピ

H23. 7. 15(金) 中津川市北野保育園給食室

アマチュア部門 おやつ・デザート部

作品名	とまとのパウンドケーキ
応募者氏名	柘植 有紀美 (つげ ゆきみ)
県産食材	トマト



◆使用材料 4人分 (分量の明記なし)

材 料 名	数 量	材 料 名	数 量
トマト	適量	卵	適量
バター	適量	牛乳	適量
砂糖	適量	ホットケーキミックス	適量

◆作り方

- ①バターと砂糖をクリーム状になるまで練り、卵と牛乳を少しずつ加えて混ぜ合わせる。
- ②①にホットケーキミックスとトマトを加えて混ぜ合わせる。
- ③容器に油を塗り、生地を流し入れ、180℃のオーブンで30～40分焼く。