

オレンジカップケーキ

デザート



1人分
エネルギー
119kcal
食塩相当量
0.2g

材料・下準備 (8個分)

卵	1個	
オレンジジュース	大さじ4 (60g)	
砂糖	大さじ4 (36g)	
小麦粉	カップ1 (110g)	} 合わせてふるう(A)
ベーキングパウダー	小さじ1と1/2 (6g)	
バター	25g	
マーマレードジャム	大さじ2 (42g)	
紙カップ	8枚	

ワンポイントメモ

焼き色が付きすぎる場合は、アルミホイルをかぶせて焼き加減を調整してください。



作り方

- 1 バターは耐熱容器に入れ、600Wで20～30秒レンジ加熱する。
- 2 オーブンを180℃に予熱しておく。
- 3 大きめのボウルに卵を溶き、砂糖・オレンジジュースを混ぜる。
- 4 3にAを加えダマにならないようによく混ぜ、溶かしたバターとマーマレードジャムを加え混ぜる。
- 5 紙カップに入れ、オーブンで15分焼く。
竹串を刺して生地が付いてこなければできあがり。



区ホームページに、学校給食に関する情報を掲載しています

食育動画はこちら



給食レシピはこちら

