

小松菜の蒸しパン

材 料	分量（幼児5人分）	切り方等
小麦粉	100g	┌ ふるう └
ベーキングパウダー	小さじ1	
小松菜パウダー	小さじ1/5	
上白糖	40g	
サラダ油	10g	
レーズン	お好みの量	✿ ✿ ✿
水	60g	



レシピ：船橋市公立保育園管理課

- ①小麦粉・ベーキングパウダー・小松菜パウダーをあわせてふるう。
- ②すべての材料を混ぜ合わせる。
- ③アルミカップに流す。
- ④蒸し器に湯を沸かし、③を並べ、15分程度強火で蒸す。
- ⑤楊枝などを刺して生地が付かなければ出来上がり。



- ★小松菜パウダー1gは生の小松菜20gに置き換えられます。
- ★電子レンジで蒸す場合は、紙製又はシリコン製のカップを使用してください。
500Wで2分程度を目安に加熱を！

船橋ブランド小松菜パウダーを使用したおいしい蒸しパンです。