

# 料理カード

学 校 名	二宮町立 一色小学校	
出 品 者	ふりがな	
料 理 名	オリーブのパウンドケーキ	
材 料 名	数量 (4人分)	作 り 方
○オリーブリーフパウダー	2～5 g	<p>①バター、卵を常温にもどす。薄力粉、オリーブリーフパウダー、ベーキングパウダーをふるっておく。(1つにまとめて良い) ホワイトチョコは細かく刻む。</p> <p>②型にクッキングシートを敷くか、バター(分量外)を塗っておく。</p> <p>③オーブンを170度に予熱する。</p> <p>④バターと砂糖を白っぽくなるまで混ぜる。</p> <p>⑤④に溶いた卵を少しずつ入れながら混ぜる。</p> <p>⑥薄力粉、オリーブリーフパウダー、ベーキングパウダーを2～3回に分けて⑤に入れて、ゴムベラで混ぜる。</p> <p>⑦⑥にホワイトチョコを入れて軽く混ぜる。</p> <p>⑧型に流し、台の上で落とし空気を抜いて、オーブンで40～45分焼く。</p> <p>⑨オーブンから出したら型から取り出し、荒熱が取れたらラップにくるむ。</p>
薄力粉	95 g	
ベーキングパウダー	3 g	
バター	100 g	
砂糖	70 g	
○卵	2個	
ホワイトチョコ	40 g程度	
パウンドケーキ型	18cm分	
		備考 <出来上がりイメージ・使用したかながわ産食材について>
		・ラップにくるんで1日置いたほうが味がなじんでおいしいです。
		・小さいカップなどにすれば持ち運びも出来るし食べやすいです。
		その際は焼時間を調整してください。
		・オリーブの葉は、体に良い成分がたくさん含まれています。そのままと
		苦い葉ですが、ホワイトチョコを入れることで子どもでも食べやすく、
		味に深みが出ます。
		

○かながわ産食材です。

1人当たりの栄養量(エネルギー439kcal たんぱく質5.9g)