

# 学校給食のおすすめレシピ

## ガトーショコラ

献立の組み合わせ〈例〉

- ・麦ごはん
- ・北海道シーフードカレー
- ・カリカリポテトサラダ
- ・ガトーショコラ
- ・牛乳



【材料】 ※小学校中学年 4人分

バター	50 g	米粉	
上白糖	50 g	純ココアパウダー	
鶏卵	L玉1個	ベーキングパウダー	
牛乳	50	粉糖（仕上げ用）	
製菓用チョコレート			

【作り方】

- ① バター、チョコレートは湯煎にかけて溶かしておく。砂糖、卵、バター、牛乳を混ぜ合わせ、均一に混ざったら、湯煎したチョコレートを加え均一に混ぜ合わせる。
- ② 米粉、ココア、ベーキングパウダーを合わせてふるい、①に加え、練らないようヘラでさっくりと混ぜ合わせる。
- ③ カップに②をスプーンですくい入れたら、10cm位の高さからカップをトントンと落とし、中の空気を抜いておく。
- ④ 予熱したオーブンで180°C15分焼く。竹串をさして、生地がついてこなければOK。
- ⑤ 仕上げに粉糖を振る場合は、ケーキが完全に冷めてから茶こしで振る。