

献立名

フレンチドッグ

コード

食品名	使用量 (g)	可食量 (g)	下処理及び作り方
フランクフルトソーセージ	40	40	<下処理> 鶏卵 消毒し、割りほぐす。 フランクフルトソーセージ ゆでる 小麦粉 スキムミルク 砂糖 ベーキングパウダー } 合わせてふるう <作り方> (1) 鶏卵と水をよく混ぜ、ふるった粉類を加えて、衣をつくる。 (2) フランクフルトソーセージに(1)の衣をつけて、中温の植物油で揚げる。
鶏卵	8	6.8	
水	12	12	
小麦粉(薄力粉)	20	20	
スキムミルク	3	3	
砂糖	1	1	
ベーキングパウダー	0.5	0.5	
植物油(揚げ吸油分)		4	

エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミンA (レチノール 当量)(μ g)	ビタミンB ₁ (mg)	ビタミンB ₂ (mg)	ビタミンC (mg)	食物繊維 (g)	ナトリウム (食塩相当 量)(g)
255	8.5	15.0	58	0.6	12	0.12	0.14	4	0.5	0.9

平成18年度改正