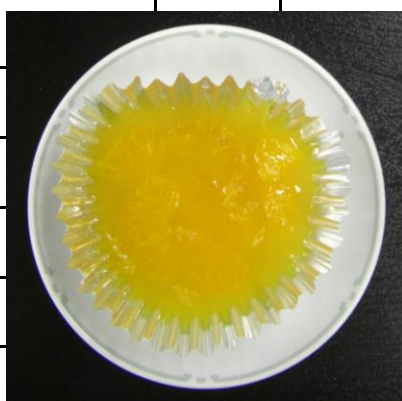


献立名

オレンジゼリー

コード

食品名	使用量 (g)	可食量 (g)	下処理及び作り方
オレンジジュース	30		<p><下処理></p> <p>みかん(缶詰) 缶を消毒し、汁をきる</p> <p><作り方></p> <p>(1) 粉寒天、水、砂糖、オレンジジュースを火にかける。</p> <p>(2) 沸騰させてよく混ぜ合わせる。</p> <p>(3) 型にみかん(缶詰)を入れ、(2)を流し入れ、荒熱をとって、冷蔵庫に入れて固める。</p> <p>※ ジュースやみかん(缶詰)は他の果物ジュースや果物に変更してもよい。</p> <p>※ 型はプリン型やアルミカップでもよい。</p> <p>※ ゼラチンは、高熱調理に適さず、固まるまで長時間を要するため、粉寒天を使用。 (平成15年6月～)</p> <p style="text-align: right;">※ 2014年度 新献立</p>
水	10		
粉寒天	0.3		
砂糖	4		
みかん(缶詰)	20		



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)(μg)	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)

平成26年度作成