献立名	ローストチキン	コード	[redacted]

食品名	使用量（g）	可食量（g）	下処理及び作り方
鶏肉（切身）	50	50	＜下処理＞
食塩	0.2	0.2	鶏肉　食塩、こしょう、こいくちしょうゆ、白ワインを合わせ、下味をつける
こしょう	0.01	0.01	
こいくちしょうゆ	1.5	1.5	＜作り方＞
白ワイン	1	1	(1)　オーブンに植物油をひいて鶏肉を焼く。
植物油	2	2	

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）
116	9.9	7.8	3	0.2	16	0.04	0.05	1	0.0	0.5

平成16年度改正