

献立名

おこし

コード

食品名	使用量 (g)	可食量 (g)	下処理及び作り方
もち米	20	20	<p><下処理></p> <p>もち米 朝一番に洗い、水に浸す</p> <p>バット 植物油をぬる</p> <p><作り方></p> <p>(1) もち米の水気を切り、植物油で少しずつ色づく程度に揚げる。</p> <p>(2) 黒砂糖、水、水あめを加えて煮詰め、糸を引くようになったとき、(1)といりごまを加えて、よくからませる。</p> <p>(3) バットに(2)を入れ、よく押し固める。</p> <p>(4) 固くならないうちに取りだし、切り分ける。</p> <p>※ もち米を揚げるときは、少量ずつ入れ、高温で揚げると柔らかく仕上がる。</p> <p>※2004(平成16)年度 移行</p>
植物油(揚げ吸油分)13%		5	
ごま(いり)	1.5	1.5	
黒砂糖	8	8	
水あめ	3	3	
水	6	6	