

献立名

チーズボール

コード

食品名	使用量 (g)	可食量 (g)	下処理及び作り方
鶏卵	8	6.8	<p><下処理></p> <p>鶏卵 消毒し、割りほぐす</p> <p>にんじん 皮をむき、すりおろす又は粗みじん切り</p> <p>小麦粉 } ベーキングパウダー } ふるい、合わせる 粉チーズ }</p> <p><作り方></p> <p>(1) 小麦粉、ベーキングパウダー、粉チーズに、にんじん、鶏卵、砂糖、水を加えてさっくりと混ぜ合わせる。生地が固いようなら、さらに水を加える。</p> <p>(2) 植物油を熱し、一口大に落として揚げる。</p> <p>※2004(平成16)年度 移行</p>
にんじん	11	10.6	
小麦粉(薄力粉)	20	20	
粉チーズ	6	6	
ベーキングパウダー	0.4	0.4	
砂糖	0.5	0.5	
水	10	10	
植物油(揚げ吸油分)3%		2	