献立名	フレンチドッグ	コード	[redacted]

食品名	使用量（g）	可食量（g）
ウインナーソーセージ(1/2本)	15	15
鶏卵	3	2.6
水	5	5
小麦粉（薄力粉）	8	8
スキムミルク	1.2	1.2
砂糖	0.4	0.4
ベーキングパウダー	0.2	0.2
植物油（揚げ吸油分）15%		4

下処理及び作り方

＜下処理＞

鶏卵　消毒し、割りほぐす。

ｳｲﾝﾅｰｿｰｾｰｼﾞ　ゆでて、たて半分に切る

小麦粉
スキムミルク
砂糖
ﾍﾞｰｷﾝｸﾞﾊﾟｳﾀﾞｰ
} 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)　ウインナーソーセージに(1)の衣をつけて、中温の植物油で揚げる。

※　アレルギー対応時には、ウインナーソーセージの使用原材料を確認する。

※2004（平成16）年度　移行

令和2年度改正