

献立名

ケーキモンブラン

コード

食品名	使用量 (g)	可食量 (g)	下処理及び作り方
カステラ	30	30	<p><下処理></p> <p>生クリーム 粉糖を加え、固く泡立てる</p> <p>くり甘露煮 ビンのふたを消毒し、水気をきり 適当な大きさに切る</p> <p><作り方></p> <p>(1) カステラは適当な大きさに切る。</p> <p>(2) カステラに生クリームを塗り、くりを上には飾る。</p> <p>※ 上に飾るものは色々工夫する。 (いちご、みかん、キウイフルーツ等)</p> <p>※ アレルギー対応時には、カステラ、生クリーム (植物性)の使用原材料を確認する。</p> <p>※2004(平成16)年度 移行</p>
生クリーム(植物性)	10	10	
粉糖	0.5	0.5	
くり甘露煮	10	10	