

献立名

みたらしポテト

コード

食品名	使用量 (g)	可食量 (g)	下処理及び作り方
じゃがいも	35	31.5	<p>&lt;下処理&gt;</p> <p>じゃがいも 皮をむいて大きめに切り、水にさらしアクをとり、茹でてつぶす</p> <p>&lt;作り方&gt;</p> <p>(1) ボールにつぶしたじゃがいも、かたくり粉、<u>植物油</u>を入れ、混ぜる。</p> <p>(2) 適当な大きさに丸めて平たくのばし、天板に並べ、180℃のオーブンで10分位焼く。</p> <p>(3) 砂糖、本みりん、こいくちしょうゆ、水を合わせ、水溶きかたくり粉を入れて煮立たせ、たれをつくる。</p> <p>(4) (2)の上からたれをかける。</p> <p>※ <u>よく噛んで食べさせる。</u> <u>咀嚼機能が未熟な場合は食べやすい大きさに切って提供するか、メニューを変更する。</u></p>
かたくり粉	5	5	
植物油	2	2	
砂糖	3	3	
本みりん	3	3	
こいくちしょうゆ	3	3	
水	20	20	
かたくり粉	0.9	0.9	