献立名	いもといりこの甘露煮	コード	[redacted]

食品名	使用量（g）	可食量（g）
さつまいも	66	60
煮干し（小さめ）	5	5
植物油（揚げ吸油分）3%		2
砂糖	1	1
清酒	0.4	0.4
本みりん	2	2
こいくちしょうゆ	1	1
水	1.5	1.5

下処理及び作り方

＜下処理＞

さつまいも　皮をむき、拍子切りにし、水にさらしアクを取る

煮干し　ゴミをとる

＜作り方＞

(1)　さつまいもは、水気を切り、植物油で揚げる。

(2)　煮干しもさっと揚げる。

(3)　砂糖、清酒、本みりん、こいくちしょうゆ、水を加え、一煮立ちさせ、揚げたさつまいもと煮干しを加え、混ぜる。

※　煮干しはおやついりこか、かえりちりめんを使用するとよい。

※　甲殻アレルギー対応時には、煮干しへのエビ・カニ等の混入に注意。

※2004（平成16）年度　移行

令和2年度改正