

献立名

スキムモンブラン

コード

食品名	使用量 (g)	可食量 (g)	下処理及び作り方
さつまいも	30	27	<p>&lt;下処理&gt;</p> <p>さつまいも 皮をむき、大きめに切り、水にさらし、アクを取り、茹でてつぶす</p> <p>スキムミルク 水(ぬるま湯)で溶く</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>
スキムミルク	4	4	
生クリーム(植物性)	3	3	
砂糖	2.5	2.5	
バニラエッセンス	0.01	0.01	
クラッカー	7(2枚)	7	
くり甘露煮	5(1/2個)	5	
水(ぬるま湯)	3	3	
			<p>&lt;作り方&gt;</p> <p>(1) さつまいもが熱いうちに、砂糖、バニラエッセンスを加え、混ぜ合わせる。</p> <p>(2) スキム液を加えて混ぜ合わせる。</p> <p>(3) かたさを見ながら生クリームを加えて混ぜ合わせ、再度、火を通す。</p> <p>(4) クラッカーの上にスプーンでのせる。</p> <p>(5) くりを上飾る。</p> <p>※ くり甘露煮の代わりに、茹でたさつまいもをのせても良い。</p> <p>※ アレルギー対応時には、生クリーム(植物性)、クラッカーの使用原材料を確認する。</p> <p>※ 2008年度 新献立</p>

令和2年度改正