献立名	プリン・ア・ラ・モード	コード	[redacted]

食　品　名	使用量（g）	可食量（g）
カスタードプディング	80	80
生クリーム（植物性）	5	5
砂糖	0.5	0.5
いちご	30	29.4
キウイフルーツ	20	15.3
みかん（缶詰）	10	10

下　処　理　及　び　作　り　方

＜下処理＞

いちご　　消毒し、流水で洗い流し，へたを取る

キウイフルーツ　消毒して皮をむき、輪切り又は半月切り

みかん（缶詰）　缶を消毒し、汁をきる

＜作り方＞

(1)　生クリームに砂糖を加えて、固く泡立てる。

(2)　カスタードプディングを皿に盛り、生クリームをしぼりフルーツを飾る。

※　フルーツは季節に合ったものを利用してもよい。

※　みかん（缶詰）は、熱湯で消毒すると、実がくずれるため、消毒液で消毒する。

※　アレルギー対応時に、プリン、生クリーム（植物性）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