献立名	フルーツミルクかん	コード	[redacted]

食品名	使用量（g）	可食量（g）
牛乳	12	12
水	12	12
粉寒天	0.2	0.2
砂糖	1.8	1.8
メロン	20	10
バナナ	25	15
黄桃（缶詰）	15	15
パインアップル（缶詰）	10	10
みかん（缶詰）	15	15
シロップ		
砂糖	5	5
水	30	30

下処理及び作り方

＜下処理＞

メロン　消毒し、皮をむいて角切り

バナナ　消毒し、皮をむいて半月切り

黄桃（缶詰）　缶を消毒し、汁をきり、角切り

パインアップル（缶詰）
缶を消毒し、汁をきり8等分に切る

みかん（缶詰）　缶を消毒し、汁をきる

＜作り方＞

(1)　粉寒天、砂糖、水を合わせ、沸騰させて、よく煮溶かし、牛乳を加えて沸騰させる。

(2)　バットで冷やし固め、一口程度の大きさに切る。

(3)　砂糖と水を火にかけ、沸騰させてシロップをつくり、冷ます。

(4)　ミルクかん、バナナ、黄桃、パインアップル、みかん、メロンをシロップに入れ、盛り付ける。

※　器に盛りつける直前まで冷蔵庫で冷ましておく。

※　バナナは、変色するため、混ぜる直前に切る。

※　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。

※　2017（平成29）年度　新献立

令和2年度改正