献立名	汁ビーフン	コード	[redacted]

食品名	使用量（g）	可食量（g）
ビーフン	35	35
豚肉	15	15
かまぼこ	10	10
あさり（缶詰）	10	10
キャベツ	25	21.3
たまねぎ	25	23.5
にんじん	15	14.6
もやし	11	10.6
ピーマン	6	5.1
乾しいたけ	0.7	0.6
しょうが	1.3	1
食塩	0.4	0.4
清酒	2	2
こいくちしょうゆ	1.2	1.2
ガーリックパウダー	0.03	0.03
中華スープの素	0.7	0.7
植物油	1	1
ごま油	1	1
鳥がらだし	200	200
鳥がら（だし用）	50	

下処理及び作り方

＜下処理＞

鳥がら（だし用）（下処理済のもの）　一度 湯通しし、たっぷりの水を入れる。沸騰したら弱火にし、こまめにアクを取りながら、ゆっくり煮出す。

あさり（缶詰）　缶を消毒し、汁を切る（汁はスープに加える）

ビーフン　固めに茹でる

かまぼこ、たまねぎ、にんじん、キャベツ、ピーマン　線切り

乾しいたけ　水洗いし、ゴミを取り除き、もどして、石づきを取り、線切り

もやし　包丁を通す

しょうが　みじん切り

＜作り方＞

(1)　植物油とごま油でしょうが、豚肉を炒め、たまねぎ、にんじん、かまぼこ、あさり、キャベツ、もやし、ピーマンを加えて、さらに炒める。

(2)　だし汁を中華スープの素、食塩、清酒、こいくちしょうゆ、ｶﾞｰﾘｯｸﾊﾟｳﾀﾞｰで調味して(1)に加え、さらにビーフンを入れ、火を通す。

※　アレルギー対応時には、かまぼこ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