献立名	カレーうどん	コード	[redacted]

食品名	使用量（g）	可食量（g）
干しうどん	50	50
豚肉	20	20
たまねぎ	40	37.6
にんじん	20	19.4
ピーマン	6	5.1
しょうが	1.2	0.9
植物油	1	1
スキムミルク	2	2
こいくちしょうゆ	0.6	0.6
カレールウ	10	10
本みりん	1	1
トマトピューレ	2	2
かつお・昆布だし	150	150
かつお節（だし用）	2	
昆布（だし用）	2	

下処理及び作り方

＜下処理＞

かつお・昆布だし　昆布は、さっとゴミをとり、分量の水に浸しておき、火にかけたら沸騰直前に昆布を取り出す。
だしを沸騰させた後、弱火にし、かつお節を加え、沈んだら、こす。

干しうどん　茹でる

にんじん
ピーマン　線切り

たまねぎ　薄切り

しょうが　みじん切り

スキムミルク　だし汁で溶く

＜作り方＞

(1)　植物油でしょうが、豚肉を炒め、にんじん、たまねぎ、ピーマンを加えてさらに炒める。

(2)　(1)にだし汁を加えて煮る。

(3)　カレールウ、こいくちしょうゆ、本みりん、トマトピューレー、スキム液で調味し、弱火で煮る。

(4)　うどんを器に盛り(3)をかける。

※　干しうどんの代わりに，ゆでめんを使用する場合は，160g。

※　アレルギー対応時には、カレールウ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