

献立名

スパゲティ・ナポリタン

コード

食品名	使用量 (g)	可食量 (g)	下処理及び作り方
スパゲティ(乾)	45	45	<p><下処理></p> <p>スパゲティ 茹でて、植物油をまぶす</p> <p>あさり水煮(缶詰) 缶を消毒し、汁をきる</p> <p>たまねぎ } にんじん } 線切り ピーマン }</p> <p>コーン, ホール(缶詰) 缶を消毒し、汁をきる</p> <p>マッシュルーム(水煮缶詰) 缶を消毒し、汁をきり、うす切り</p> <p><作り方></p> <p>(1) 植物油で豚肉、たまねぎ、にんじん、ピーマン コーン、マッシュルーム、あさりを炒め、食塩、 こしょう、コンソメを加える。</p> <p>(2) スパゲティを加え、トマトピューレ、トマト ケチャップ、ウスターソースで調味する。</p> <p>(3) スパゲティを器に盛り、粉チーズをふる。</p> <p>※ アレルギー対応時には、スパゲティの 使用原材料を確認する。</p> <p>※2004(平成16)年度 移行</p>
植物油	0.5	0.5	
豚肉	15	15	
あさり水煮(缶詰)	10	10	
たまねぎ	33	31	
にんじん	15	14.5	
ピーマン	6	5.1	
コーン, ホール(缶詰)	5	5	
マッシュルーム(水煮缶詰)	5	5	
植物油	1	1	
食塩	0.3	0.3	
こしょう	0.01	0.01	
コンソメ	0.2	0.2	
トマトケチャップ	12	12	
トマトピューレ	2	2	
ウスターソース	1	1	
粉チーズ	1	1	

令和2年度改正