献立名	スパゲティ・カレーソース	コード	[redacted]

食品名	使用量（g）	可食量（g）
スパゲティ(乾)	45	45
植物油	0.5	0.5
牛ひき肉	6.5	6.5
豚ひき肉	8.5	8.5
たまねぎ	33	31
にんじん	15	14.5
ピーマン	6	5.1
マッシュルーム（水煮缶詰）	5	5
粉チーズ	1	1
マーガリン	2	2
カレー粉	0.5	0.5
小麦粉（薄力粉）	3	3
食塩	0.3	0.3
こしょう	0.01	0.01
ガーリックパウダー	0.05	0.05
ウスターソース	1	1
トマトピューレー	3	3
コンソメ	0.5	0.5
牛乳	10	10
水	30	30

下処理及び作り方

＜下処理＞

スパゲティ（乾）　茹でて、植物油をまぶす

たまねぎ
にんじん
ピーマン
} みじん切り

マッシュルーム（水煮缶詰）
缶を消毒し、汁を切り、みじん切り

＜作り方＞

(1)　マーガリンで、牛ひき肉、豚ひき肉、たまねぎ、にんじん、ピーマン、マッシュルームを炒める

(2)　食塩、こしょう、ガーリックパウダー、カレー粉をふり、小麦粉を加えて、更に炒める。

(3)　水、コンソメ、ウスターソース、トマトピューレーを加えて、煮込む。

(4)　牛乳を加え、少し煮込んで仕上げる。

(5)　器にスパゲティを盛り、(4)をかけ、粉チーズを散らす。

※　アレルギー対応時には、スパゲティ、マーガリン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