献立名	チキンスープ	コード	[redacted]

食品名	使用量（g）	可食量（g）
鶏肉	10	10
キャベツ	30	25.5
たまねぎ	25	23
にんじん	15	14.6
パセリ	0.6	0.5
鳥がらだし	150	150
鳥がら（だし用）	50	
食塩	0.5	0.5
こしょう	0.01	0.01

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。

キャベツ、にんじん　線切り

たまねぎ　薄切り

パセリ　みじん切り

＜作り方＞

(1)　だし汁に鶏肉、たまねぎ、にんじん、キャベツを加え、煮る。

(2)　食塩、こしょうで調味し、パセリを入れて、火を通す。

※　アクはこまめに取ること

※2004（平成16）年度　移行

令和2年度改正