

献立名

洋風みそ汁

コード

食品名	使用量 (g)	可食量 (g)	下処理及び作り方
ベーコン	6	6	<p><下処理></p> <p>煮干し(だし用) さっと水洗いし、ゴミを取り、水に浸しておく。 火にかけて沸騰後、5分ほど煮出す</p> <p>ベーコン 線切り</p> <p>じゃがいも 角切りにし、水にさらす</p> <p>キャベツ 線切り</p> <p>たまねぎ 薄切り</p> <p>にんじん いちょう切り</p> <p>スキムミルク だし汁で溶く</p> <p><作り方></p> <p>(1) 植物油でベーコンを炒め、たまねぎ、にんじんを加え、さらに炒める。</p> <p>(2) だし汁を加え、じゃがいも、キャベツを入れて煮込む。</p> <p>(3) スキム液を加え、みそで調味する。</p> <p>※ アレルギー対応時には、ベーコンの使用原材料を確認する。</p> <p>※2019(平成31)年度 新献立</p>
じゃがいも	20	18	
キャベツ	16	13.6	
たまねぎ	16	15	
にんじん	12	11.6	
植物油	0.8	0.8	
煮干しだし	150	150	
煮干し(だし用)	3		
米みそ	7.5	7.5	
スキムミルク	5	5	

