

献立名

清汁(かまぼこ)

コード

食品名	使用量 (g)	可食量 (g)	下処理及び作り方
かまぼこ	8	8	<p><下処理></p> <p>かつお・昆布だし 昆布は、さつとゴミをとり、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。</p> <p>かまぼこ 線切り、または薄いいちょう切り</p> <p>えのきたけ 石づきをとり、2cmに切る</p> <p>にんじん 線切り</p> <p>塩わかめ 水につけて洗い、小さく切る</p>
えのきたけ	15	12	
にんじん	8	7.8	
塩わかめ	3	3	
かつお・昆布だし	150	150	
かつお節(だし用)	1.5		
昆布(だし用)	1.5		
食塩	0.5	0.5	
こいくちしょうゆ	1.5	1.5	
			<作り方>
			(1) 出し汁にかまぼこ、えのきたけ、にんじんを入れて煮る。
			(2) 食塩、こいくちしょうゆで調味し、わかめを入れ火を通す。
			※ アレルギー対応時には、かまぼこ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