献立名	三平汁（スキム入り）	コード	[redacted]

食　品　名	使用量（g）	可食量（g）
鮭（角切り）	20	20
食塩	0.1	0.1
清酒	1	1
かぶ	20	14
キャベツ	20	17
にんじん	15	14.6
青ねぎ	3.5	3.3
昆布だし	150	150
昆布（だし用）	1.5	
スキムミルク	2	2
米みそ	4.5	4.5
麦みそ	4.5	4.5

下処理及び作り方

＜下処理＞

昆布（だし用）　さっとゴミをとり、水に浸しておく。火にかけ、沸騰直前に取り出す

さけ（角切り）　流水で洗い、食塩、清酒をふり熱湯に通す

かぶ　皮を厚めにむき，いちょう切り

にんじん　いちょう切り

キャベツ　短冊切り

青ねぎ　小口切り

スキムミルク　だし汁で溶く

＜作り方＞

(1)　だし汁で、さけ、かぶ、にんじん、キャベツを煮る。

(2)　スキム液、みそを入れ、青ねぎを入れ火を通す。

※　2009（平成21）年度　新献立

令和2年度改正