献立名	流し卵汁	コード	[redacted]

食品名	使用量（g）	可食量（g）
鶏卵	24	20.4
にんじん	10	9.7
さやいんげん	3.5	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
かたくり粉	1	1

下処理及び作り方

＜下処理＞

かつお・昆布だし　昆布は、さっとゴミをとり、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。

鶏卵　消毒し、割りほぐす

にんじん　せん切り

さやいんげん　小口切りにし、茹でる

かたくり粉　少量の水で溶く

＜作り方＞

(1)　だし汁でにんじんを煮る。

(2)　(1)を食塩，こいくちしょうゆで調味し、かたくり粉を入れて、とろみをつける。

(3)　溶き卵を少しずつ流し入れ、さやいんげんを入れて、火を通す。

※　さやいんげんの代わりに青ねぎ、パセリ、オクラを使用してもよい。

※2004（平成16）年度　移行

令和2年度改正