

献立名

レタスと卵のチーズスープ

コード

食 品 名	使用量 (g)	可食量 (g)	下 処 理 及 び 作 り 方
鶏卵	18	15.3	<p>&lt;下処理&gt;</p> <p>鳥がら(だし用) 一度 湯通しし、たっぷりの水を入れる。 (下処理済のもの) 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。</p> <p>鶏卵 消毒し、割りほぐす</p> <p>ベーコン 1cm切り</p> <p>レタス 短冊切り</p> <p>&lt;作り方&gt;</p> <p>(1) 植物油でベーコンを炒める。</p> <p>(2) (1)にだし汁を加え、レタスを入れ、粉チーズ、食塩、こしょうで調味する。</p> <p>(3) 鶏卵を少しずつ流し入れ、火を通す。</p> <p>※ アクはこまめに取ること</p> <p>※ <b>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。</b></p> <p>※ 2007(平成19)年度 新献立</p>
ベーコン	6	6	
レタス	12	11.8	
植物油	0.5	0.5	
鳥がらだし	150	150	
鳥がら(だし用)	50		
粉チーズ	3	3	
食塩	0.4	0.4	
こしょう	0.01	0.01	

令和2年度改正