献立名	クリームコーンのかき玉スープ	コード	[redacted]

食品名	使用量（g）	可食量（g）
コーン，クリーム（缶詰）	20	20
にんじん	15	14.6
たまねぎ	15	14.1
パセリ	0.5	0.45
鶏卵	12	10.2
かつおだし	150	150
かつお節（だし用）	3	
食塩	0.5	0.5
こしょう	0.01	0.01
こいくちしょうゆ	1	1
かたくり粉	1	1

下処理及び作り方

＜下処理＞

かつお節(だし用)　沸騰した湯を弱火にし、沸騰をおさえた後、かつお節を入れる。沈んだら取り出す。

にんじん	線切り
たまねぎ	薄切り
パセリ	みじん切り
鶏卵	消毒し、割りほぐす
かたくり粉	少量の水で溶く

＜作り方＞

(1)　だし汁でにんじん、たまねぎを煮る。

(2)　(1)にコーンを加え、食塩、こしょう、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パセリを入れて、火を通す。

※ 2014（平成26）年度　新献立

令和2年度改正