## 献立名 きのこと豆乳のコーンスープ コード

食 品 名	使用量 (g)	可食量 (g)	下 処 理 及 び 作 り 方
コーン, クリーム(缶詰)	27	27	<下処理>
コーン, ホール(缶詰)	3	3	鳥がら(だし用) 一度 湯通しし、たっぷりの水を入れる。
豆乳	50	50	(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。
エリンギ	8	7.4	コーン, クリーム(缶詰)
しめじ	8	7.2	コーン, ホール(缶詰) 缶を消毒する
えのきたけ	8	6.8	エリンギ 1cmの色紙切り
たまねぎ	20	18.8	しめじ 石づきをとり、小房に分ける
にんじん	10	9.7	えのきたけ 石づきをとり、2cm位に切る
パセリ	0.6	0.5	たまねぎ 角切り
鳥がらだし	80	80	にんじん線切り
鳥がら(だし用)	50		パセリ みじん切り
食塩	0.4	0.4	
こしょう	0.01	0.01	<作り方>
			<ul><li>(1) 鳥がらだしに、たまねぎ、にんじん、エリンギ、 しめじ、えのきたけを入れ、煮る。</li></ul>
			(2) コーンと豆乳を加え、食塩、こしょうで調味し、 一煮する。
			(3) パセリを入れ、火を通す。
			※ アクはこまめに取ること
			※ 2007(平成19)年度 新献立