献立名	大豆のシチュー	コード	[redacted]

食品名	使用量（g）	可食量（g）
だいず（水煮）	25	25
ウィンナーソーセージ	15	15
たまねぎ	30	28.2
にんじん	25	24.3
じゃがいも	25	22.5
セロリー	5	3.3
植物油	2	2
鳥がらだし	150	150
鳥がら（だし用）	50	
トマトケチャップ	3	3
トマトピューレー	3	3
ドミグラスソース	2	2
ビーフシチューの素	5	5
食塩	0.2	0.2
こしょう	0.01	0.01

＜下処理＞

鳥がら（だし用）（下処理済のもの）　一度 湯通しし、たっぷりの水を入れる。セロリーの葉などを一緒に入れ、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。

じゃがいも　角切りにし、水にさらす

たまねぎ、にんじん　角切り

セロリー　薄切り

ｳｨﾝﾅｰｿｰｾｰｼﾞ　たて半分に切り、3～4mm幅の半月切り

だいず（水煮）　水洗い

＜作り方＞

(1)　植物油でたまねぎ、にんじん、セロリー、ｳｨﾝﾅｰｿｰｾｰｼﾞを炒め、食塩、こしょうをふる。

(2)　だし汁を入れ、じゃがいも、だいずを加えて煮込む。

(3)　トマトケチャップ、トマトピューレー、ドミグラスソース、ビーフシチューの素で調味する。

※　アクはこまめにとること

※　誤嚥に注意する。

※　アレルギー対応時には、ウインナーソーセージ、ドミグラスソース、ビーフシチューの素の使用原材料を確認する。

※2017（平成29）年度　新献立

令和2年度改正