

献立名

野菜スープ

コード

食品名	使用量 (g)	可食量 (g)	下処理及び作り方
じゃがいも	22	19.8	<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) 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。</p> <p>じゃがいも 角切りにし、水にさらす</p> <p>キャベツ } 角切り</p> <p>にんじん } 角切り</p> <p>たまねぎ } 薄切り</p> <p>セロリー } 薄切り</p> <p>パセリ みじん切り</p> <p>&lt;作り方&gt;</p> <p>(1) だし汁でたまねぎ、にんじん、セロリーを煮る。</p> <p>(2) じゃがいも、キャベツを加えて、煮る。</p> <p>(3) 食塩、こいくちしょうゆで調味し、パセリを入れて火を通す。</p> <p>※2004(平成16)年度 移行</p>
キャベツ	30	25.5	
たまねぎ	25	23.5	
にんじん	15	14.6	
セロリー	8	5.2	
パセリ	0.6	0.5	
鳥がらだし	150	150	
鳥がら(だし用)	50		
食塩	0.5	0.5	
こいくちしょうゆ	1.5	1.5	

令和2年度改正