献立名	かぼちゃのみそ汁	コード	[redacted]

食品名	使用量（g）	可食量（g）
かぼちゃ	34	30.9
たまねぎ	27	25.4
にんじん	10	9.7
青ねぎ	3.5	3.2
煮干しだし	150	150
煮干し（だし用）	3	
米みそ	4.5	4.5
麦みそ	4.5	4.5

下処理及び作り方

＜下処理＞

煮干し（だし用）　さっと水洗いし、ゴミを取り、水に浸しておく。火にかけ沸騰後、5分ほど煮出す

かぼちゃ　短冊切り

たまねぎ　薄切り

にんじん　小さめのいちょう切り

青ねぎ　小口切り

＜作り方＞

(1)　だし汁で、たまねぎ、にんじんを煮る。

(2)　かぼちゃを加えて煮る。

(3)　みそで調味し、青ねぎを入れて火を通す。

※2004（平成16）年度　移行

令和2年度改正