献立名	鶏肉の甘辛煮	コード	[redacted]

食品名	使用量（g）	可食量（g）
鶏肉	40	40
植物油	1	1
しょうが	1.3	1.3
砂糖	1	1
本みりん	3	3
清酒	3	3
こいくちしょうゆ	3	3
かたくり粉	0.5	0.5
水	1	1

下処理及び作り方

＜下処理＞

しょうが　すりおろして、しぼる

かたくり粉　水で溶く

＜作り方＞

(1)　鶏肉を植物油で炒める。

(2)　(1)をしょうが汁、砂糖、本みりん、清酒、こいくちしょうゆで調味し、煮含める。

(3)　水溶きかたくり粉でとろみをつける。

※2004（平成16）年度　移行

令和2年度改正