

献立名

肉団子の甘酢煮

コード

食品名	使用量 (g)	可食量 (g)	下処理及び作り方
鶏ひき肉	30	30	<p><下処理></p> <p>鶏卵 消毒し、割りほぐす</p> <p>しょうが すりおろしてしぼる</p> <p>たまねぎ 薄切り</p> <p>にんじん 線切り</p> <p>さやいんげん 1cm位に切り、茹でる</p> <p>かたくり粉 少量の水で溶く (とろみ用)</p> <p><作り方></p> <p>(1) 鶏ひき肉に鶏卵、パン粉、しょうが汁、かたくり粉、木綿豆腐、食塩を加え、団子を作り、植物油で揚げる。</p> <p>(2) 植物油でたまねぎ、にんじんを炒め、砂糖、こいくちしょうゆ、食酢、中華スープの素、本みりん、水を加え調味し煮込む。</p> <p>(3) (1)とさやいんげんを加え、火を通し、水溶きかたくり粉でとろみをつける。</p> <p>※ アレルギー対応時には、パン粉の使用原材料を確認する。</p>
鶏卵	6	5.1	
木綿豆腐	10	10	
パン粉	1	1	
しょうが	1.3	1	
かたくり粉	4	4	
食塩	0.2	0.2	
植物油(揚げ吸油分)10%		5	
たまねぎ	40	37.6	
にんじん	15	14.6	
さやいんげん	6	5.8	
植物油	0.5	0.5	
水	30	30	
中華スープの素	0.3	0.3	
砂糖	2	2	
こいくちしょうゆ	2	2	
食酢	1.5	1.5	
本みりん	2	2	
かたくり粉	1	1	

令和2年度改正