献立名	鶏肉とやまいもの中華風煮物（副菜）	コード	[redacted]

食品名	使用量（g）	可食量（g）
鶏肉（小切り）	15	15
やまいも	50	45
にんじん	10	9.7
さやえんどう	4	3.6
しょうが	0.5	0.4
清酒	3	3
こいくちしょうゆ	2.5	2.5
砂糖	1	1
オイスターソース	1	1
水	25	25

下処理及び作り方

＜下処理＞

やまいも　大きめの乱切り

にんじん　角切り

しょうが　みじん切り

さやえんどう　1cm位に切り、茹でる

＜作り方＞

(1)　しょうが、清酒、こいくちしょうゆ、砂糖
オイスターソース、水を合わせ、鶏肉、やまいも、
にんじんを入れ、煮る。

(2)　さやえんどうを入れ火を通す。

※　さやえんどうは、さやいんげんでもよい。

※　アクは、こまめにとること。

※　2013（平成25）年度　新献立

令和2年度改正