献立名	鶏肉と大根のカレーじょうゆ煮	コード	[redacted]

食品名	使用量（g）	可食量（g）
鶏もも肉	45	45
だいこん	70	63
にんじん	15	14.6
すじなしいんげん	6	5.8
カレー粉	0.2	0.2
清酒	2	2
砂糖	0.7	0.7
こいくちしょうゆ	3.5	3.5
本みりん	1	1
水	10	10
植物油	2	2

下処理及び作り方

＜下処理＞

だいこん
にんじん　　角切り

すじなしいんげん
0.5cm位の斜め線切りし、茹でる

＜作り方＞

(1)　植物油で、鶏肉を焼き目がつくくらい炒め、だいこん、にんじん、カレー粉を加え、さらに炒める。

(2)　(1)に水を入れ、沸騰したらあくを取り、清酒、砂糖、しょうゆ、みりんで調味し、汁気がなくなるまで煮る。

(3)　いんげんを入れて、火を通す。

※　2014（平成26）年度　新献立

令和2年度改正