献立名　**いわしのかば焼き風**　コード [redacted]

食品名	使用量（g）	可食量（g）
いわし（開き）	50	45
しょうが	1.2	1
かたくり粉	8	8
植物油（揚げ吸油分）6%		4
たれ		
水	5	5
甘みそ	1	1
砂糖	2	2
本みりん	5	5
こいくちしょうゆ	3	3

＜下処理＞

いわし（開き）　流水で洗い、しょうが汁をふる

しょうが　すりおろして、しぼる

＜作り方＞

(1)　いわしにかたくり粉をつけて、植物油で揚げる。

(2)　水に甘みそ、砂糖、みりん、こいくちしょうゆを加え、一煮立ちさせて、たれをつくる。

(3)　(2)に(1)をくぐらせる。

※　いわしは小骨が多いため、食べにくい場合は、ほかの魚に変更する。

※　未満児は，魚の切り身を使用する。

※2004（平成16）年度　移行

令和2年度改正