献立名	煮豆	コード	[redacted]

食　品　名	使用量（g）	可食量（g）
金時豆	15	15
水	50	
砂糖	7	7
食塩	0.2	0.2

下　処　理　及　び　作　り　方

＜下処理＞

金時豆　　当日、洗って水に浸す

＜作り方＞

(1)　金時豆を柔らかくなるまで煮る。

(2)　柔らかく煮えたら、火を弱め、砂糖を2～3回に分けて入れる。

(3)　食塩を加える。

※　金時豆は、白いんげん豆、うずら豆、とら豆等でもよい。

※　誤嚥に注意する。

※2004（平成16）年度　移行

令和2年度改正