

献立名

ポークビーンズ

コード

食品名	使用量 (g)	可食量 (g)	下処理及び作り方
豚肉(線切り)	10	10	<p><下処理></p> <p>ベーコン 1cm位に切る</p> <p>白いんげんまめ 当日、水につけ、煮る</p> <p>たまねぎ } にんじん } 小さな角切り</p> <p>パセリ みじん切り</p> <p><作り方></p> <p>(1) 植物油で、豚肉、ベーコン、たまねぎ、にんじんを炒め、食塩、こしょうをする。</p> <p>(2) 水を加え、煮立たせ、白いんげんまめを加える。</p> <p>(3) トマトケチャップ、トマトピューレー、黒砂糖、白ワイン、固形コンソメ、ローリエを入れて調味し、煮込む。</p> <p>(4) パセリを加え、火を通す。</p> <p>※ 白いんげんまめを加えた後は、中火で煮込む。(まめがくずれないため)</p> <p>※ 誤嚥に注意する。</p> <p>※ アレルギー対応時には、ベーコンの使用原材料を確認する。</p> <p>※2004(平成16)年度 移行</p>
ベーコン	5	5	
白いんげんまめ(乾燥)	15	15	
たまねぎ	39	37.1	
にんじん	20	19.4	
パセリ	0.7	0.6	
植物油	1	1	
食塩	0.1	0.1	
こしょう	0.01	0.01	
水	30	30	
黒砂糖	1	1	
トマトピューレー	7	7	
トマトケチャップ	5	5	
白ワイン	2	2	
固形コンソメ	0.5	0.5	
ローリエ(月桂樹の葉)	0.05	0.05	

令和2年度改正