

献立名

かぼちゃのコロッケ

コード

食品名	使用量 (g)	可食量 (g)	下処理及び作り方
かぼちゃ	55	49.5	<p><下処理></p> <p>鶏卵 消毒し、割りほぐす</p> <p>チーズ 5~7mmの角切り</p> <p>かぼちゃ 皮をむき、大きめに切り、茹でる</p> <p>パセリ みじん切り</p> <p><作り方></p> <p>(1) かぼちゃは、つぶして、マッシュポテトを加え食塩、こしょうで調味し、冷ます。</p> <p>(2) (1)にチーズ、パセリを混ぜ合わせ、小判型か俵型に丸める。</p> <p>(3) 薄力粉、溶き卵、パン粉の順につけ、植物油で揚げる。</p> <p>※ チーズはピザ用チーズでもよい。</p> <p>※ チーズの塩分に応じて、調味を調整する。</p> <p>※ アレルギー対応時には、パン粉の使用原材料を確認する。</p> <p>※2004(平成16)年度 移行</p>
乾燥マッシュポテト	3	3	
チーズ	10	10	
パセリ	1	0.9	
食塩	0.2	0.2	
こしょう	0.01	0.01	
小麦粉(薄力粉)	6	6	
鶏卵	7	5.9	
パン粉	10	10	
植物油(揚げ吸油分)10%		9	

令和2年度改正