

献立名

豚カツ

コード

食品名	使用量 (g)	可食量 (g)	下処理及び作り方
豚肉(切身)	40	40	<p><下処理></p> <p>豚肉 食塩、こしょうをする</p> <p>鶏卵 消毒し、割りほぐす</p> <p><作り方></p> <p>(1) 豚肉に、小麦粉、鶏卵、パン粉の順につけ、植物油で揚げる。</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>
食塩	0.3	0.3	
こしょう	0.01	0.01	
小麦粉(薄力粉)	6	6	
鶏卵	11	9.4	
パン粉	10	10	
植物油(揚げ吸油分)10%		7	