献立名	チキンカツ	コード	[redacted]

食品名	使用量（g）	可食量（g）
鶏肉（切身）	40	40
食塩	0.3	0.3
こしょう	0.01	0.01
小麦粉（薄力粉）	5	5
鶏卵	7	5.9
パン粉	10	10
植物油（揚げ吸油分）10%		6

下処理及び作り方

＜下処理＞

鶏肉　　食塩、こしょうをする

鶏卵　　消毒し、割りほぐす

＜作り方＞

（1）　鶏肉に、小麦粉、鶏卵、パン粉の順につけ、植物油で揚げる。

※　アレルギー対応時には、パン粉の使用原材料を確認する。

※2004（平成16）年度　移行

令和2年度改正