献立名	魚のチーズフライ	コード	[redacted]

食品名	使用量（g）	可食量（g）
いわし（開き）	40	36
食塩	0.2	0.2
こしょう	0.01	0.01
牛乳	2	2
粉チーズ	3	3
小麦粉（薄力粉）	3	3
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＞

いわし　流水で洗い、塩、こしょう、牛乳をふる

鶏卵　消毒し、割りほぐす

粉チーズ
小麦粉　合わせる

＜作り方＞

(1)　いわしに合わせた小麦粉・粉チーズをつける。

(2)　鶏卵、パン粉をつけて中温の植物油でからりと揚げる。

(3)　便宜、包丁を通す。

※　アレルギー対応時には、パン粉の使用原材料を確認する。

令和2年度改正