

献立名

魚のタルタルソースかけ

コード

食品名	使用量 (g)	可食量 (g)	下処理及び作り方
白身魚(切り身)	50	50	<p>&lt;下処理&gt;</p> <p>魚(切り身) 流水で洗い、こしょう、白ワインをふる</p> <p>鶏卵 消毒し、茹でて、みじん切り</p> <p>たまねぎ みじん切りにし、茹でて、水にさらす</p> <p>パセリ みじん切りにし、熱湯に通す</p> <p>&lt;作り方&gt;</p> <p>(1) 魚に小麦粉をまぶし、植物油で揚げる。</p> <p>(2) マヨネーズに、鶏卵、しぼったたまねぎ、パセリを合わせ、タルタルソースを作る。</p> <p>(3) (1)に(2)をかける。</p> <p>※ 魚種はメルルーサ等。</p> <p>※ アレルギー対応時には、マヨネーズの使用原材料を確認する。</p> <p>※2004(平成16)年度 移行</p>
こしょう	0.01	0.01	
白ワイン	1	1	
小麦粉(薄力粉)	4	4	
植物油(揚げ吸油分)6%		3	
タルタルソース			
鶏卵	6	5.1	
たまねぎ	5	4.7	
パセリ	0.5	0.45	
マヨネーズ	5	5	

令和2年度改正