

献立名

魚の落とし揚げ

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(すり身)	50	50	<p><下処理></p> <p>鶏卵 消毒し、割りほぐす</p> <p>たまねぎ } みじん切り</p> <p>にんじん }</p> <p>グリーンピース 水洗い</p> <p>コーン、ホール(缶詰) 缶を消毒し、汁をきる</p> <p><作り方></p> <p>(1) 魚のすり身、たまねぎ、にんじん、グリーンピース、コーンに鶏卵、こいくちしょうゆ、かたくり粉を加え、よく混ぜ合わせる。</p> <p>(2) 植物油を熱し、スプーンなどで落としながら揚げる。</p> <p>※ すり身に味がついている場合は、調味を調整する。</p> <p>※ アレルギー対応時には、魚のすり身の使用原材料を確認する。</p> <p>※2004(平成16)年度 移行</p>
鶏卵	7	5.9	
たまねぎ	7	5.6	
にんじん	4	2.9	
グリーンピース(冷凍)	3	3	
コーン、ホール(缶詰)	3	3	
かたくり粉	2	2	
こいくちしょうゆ	2	2	
植物油(揚げ吸油分)7%		5	