献立名	フィッシュボール	コード	[redacted]

食　品　名	使用量（g）	可食量（g）
白身魚（すり身）	40	40
鶏卵	6	5.1
じゃがいも	40	36
かたくり粉	1.5	1.5
食塩	0.1	0.1
植物油（揚げ吸油分）10%		8

下　処　理　及　び　作　り　方

＜下処理＞

鶏卵　　消毒し、割りほぐす

じゃがいも　　大きめに切り水にさらし、茹でてつぶす（マッシュポテト）

＜作り方＞

(1)　マッシュポテトに、魚のすり身、鶏卵、食塩を入れよく混ぜ合わせ、かたくり粉を入れてよくこねる。

(2)　ボール状にまとめて、植物油で揚げる。

※　すり身に味がついている場合は、調味を調整する。

※　アレルギー対応時には、白身魚（すり身）の使用原材料を確認する。

※　2004（平成16）年度　新献立

令和2年度改正