献立名	魚のカレー竜田揚げ	コード	[redacted]

食品名	使用量（g）	可食量（g）
さば（切り身）	50	50
しょうが	1	0.7
本みりん	2	2
こいくちしょうゆ	2	2
カレー粉	0.1	0.1
かたくり粉	10	10
植物油（揚げ吸油分）6%		4

下処理及び作り方

＜下処理＞

さば（切り身）　流水で洗う

しょうが　すりおろして、しぼる

つけ汁　しょうが汁、本みりん、こいくちしょうゆ、カレー粉を合わせる

＜作り方＞

(1)　さばをつけ汁に漬け込む。

(2)　かたくり粉をまぶし、植物油で揚げる。

※　2010（平成22）年度　新献立

令和2年度改正