献立名	鮭マヨ	コード	[redacted]

食品名	使用量（g）	可食量（g）
鮭（角切り）	50	50
清酒	2.5	2.5
かたくり粉	5	5
植物油（揚げ吸油分）6%		3
こいくちしょうゆ	0.6	0.6
食酢	2.5	2.5
砂糖	0.5	0.5
スキムミルク	1.3	1.3
パセリ	0.6	0.54
マヨネーズ	7.5	7.5

下処理及び作り方

＜下処理＞

鮭（角切り）　流水で洗い、清酒をふる

パセリ　みじん切りにし、熱湯に通す

＜作り方＞

(1) 魚にかたくり粉をまぶし、植物油で揚げる。

(2) こいくちしょうゆ、食酢、砂糖、スキムミルクを混ぜ合わせる。

(3) (2)にパセリ、マヨネーズを加え混ぜ合わせ、ソースを作る。

(4) (1)を(3)で和える。

※ 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。

※ 2012（平成24）年度 新献立

令和2年度改正