

献立名

鶏のマリネ焼き

コード

食品名	使用量 (g)	可食量 (g)	下処理及び作り方
鶏肉(切身)	50	50	<p>&lt;下処理&gt;</p> <p>たまねぎ みじん切り又はすりおろす</p> <p>しょうが すりおろして、しぼる</p> <p>鶏肉 しょうが汁、たまねぎ、砂糖、植物油、こいくちしょうゆ、清酒を合わせ漬け込む。</p> <p>&lt;作り方&gt;</p> <p>(1) オープンにマーガリンをぬり、鶏肉を焼く。</p> <p>※ アレルギー対応時には、マーガリンの使用原材料を確認する。</p> <p>※2004(平成16)年度 移行</p>
たまねぎ	5	4.7	
しょうが	0.5	0.4	
砂糖	1	1	
こいくちしょうゆ	2	2	
清酒	2	2	
植物油	1	1	
マーガリン	1	1	