

献立名

豚肉の生姜焼き

コード

食品名	使用量 (g)	可食量 (g)	下処理及び作り方
豚肉(薄切り)	45	45	<p>&lt;下処理&gt;</p> <p>しょうが すりおろして、しぼる</p> <p>&lt;作り方&gt;</p> <p>(1) 豚肉を植物油で炒め、しょうが汁、砂糖、清酒、本みりん、こいくちしょうゆ、ごま油で調味し、ごまを加える。</p> <p>※2004(平成16)年度 移行</p>
植物油	2	2	
しょうが	1	0.8	
すりごま	0.5	0.5	
砂糖	1	1	
清酒	1	1	
本みりん	1	1	
こいくちしょうゆ	3	3	
ごま油	1	1	