献立名	かぼちゃと挽肉のホイル焼き	コード	[redacted]

食　品　名	使用量（g）	可食量（g）
鶏ひき肉	10	10
ベーコン	3	3
ピザ用チーズ	10	10
かぼちゃ	80	72
植物油	1	1
食塩	0.1	0.1
こしょう	0.01	0.01
水	10	10

下　処　理　及　び　作　り　方

＜下処理＞

ベーコン　　細切り

かぼちゃ　　皮をむき、薄切り

＜作り方＞

(1)　植物油で鶏ひき肉，ベーコン，かぼちゃを炒め、食塩、こしょうをし、水を加えて煮る。

(2)　(1)をアルミカップに入れ、チーズがとろける程度にオーブンで焼く。

※　アレルギー対応時には、ベーコンの使用原材料を確認する。

※2004（平成16）年度　移行

令和2年度改正