

献立名

人参みそつくね

コード

食品名	使用量 (g)	可食量 (g)	下処理及び作り方
豚ひき肉	45	45	<下処理> たまねぎ } みじん切り にんじん } しょうが すりおろして、しぼる  <作り方> (1) 植物油でたまねぎ、にんじんを炒め、冷ます。 (2) 豚ひき肉に(1)、しょうが汁、牛乳、パン粉、米みそ、砂糖を加え、混ぜ合わせる。 (3) 小判型に丸め、オーブンに植物油をひき、焼く。  ※ スチームコンベクションで焼く時は、たまねぎとにんじんは炒めなくてもよい。  ※ アレルギー対応時には、パン粉の使用原材料を確認する。
たまねぎ	20	18.8	
にんじん	18	17.5	
しょうが	1.5	1.2	
植物油	1	1	
牛乳	3	3	
パン粉	2	2	
米みそ	3	3	
砂糖	1	1	



※2012(平成24)年度 給食検討委員

令和2年度改正