献立名	タンドリーチキン	コード	[redacted]

食品名	使用量（g）	可食量（g）
鶏肉	60	60
豆乳	5	5
カレー粉	0.1	0.1
食塩	0.2	0.2
A しょうが	0.1	0.09
にんにく	0.1	0.09
ケチャップ	3	3
レモン汁	0.6	0.6

下処理及び作り方

＜下処理＞

しょうが　　すりおろし、しぼる

にんにく　　すりおろす

＜作り方＞

（1）　A を全て混ぜ合わせ、鶏肉を30分漬け込む。
（時間がなければ、からめるだけでもよい。）

（2）　170～180℃のオーブンで15分ほど焼く。

※　焼く時間・温度はオーブンによって変わる。

※2014（平成26）年度　給食検討委員会

令和2年度改正