献立名	魚の香味焼き	コード	[redacted]

食品名	使用量（g）	可食量（g）
魚（切り身）	50	50
青ねぎ	4	3.8
しょうが	1	0.8
にんにく	0.5	0.4
砂糖	2	2
本みりん	3	3
清酒	1	1
こいくちしょうゆ	3	3
ごま油	2	2
植物油	2	2

下処理及び作り方

＜下処理＞

魚	流水で洗う
青ねぎ	小口切り
しょうが	すりおろして、しぼる
にんにく	すりおろす
つけ汁	しょうが汁、にんにく、青ねぎ、砂糖、本みりん、清酒、こいくちしょうゆ、ごま油を合わせる。

＜作り方＞

(1)　魚をつけ汁に漬け込む。

(2)　オーブンに植物油をひき、魚を焼く。

※2004（平成16）年度　移行

令和2年度改正