

献立名

さばのカレー焼き

コード

食品名	使用量 (g)	可食量 (g)	下処理及び作り方
さば	50	50	<p><下処理></p> <p>さば 流水で洗う</p> <p>たまねぎ みじん切り、又はすりおろす</p> <p><作り方></p> <p>(1) さばを(A)に漬け込む。</p> <p>(2) さばを焼く。</p> <p>※ 2005(平成19)年度 新献立</p>
たまねぎ	5	4.7	
こいくちしょうゆ	3	3	
(A) 清酒	2	2	
カレー粉	0.2	0.2	
植物油	0.5	0.5	