献立名	卵焼き	コード	[redacted]

食　品　名	使用量（g）	可食量（g）
鶏卵	46	40
砂糖	2	2
食塩	0.2	0.2
本みりん	1.5	1.5
植物油	2	2

下　処　理　及　び　作　り　方

＜下処理＞

鶏卵　　消毒し、割りほぐし、砂糖、食塩、本みりんで調味する

＜作り方＞

（1）　フライパン又はホットプレートに植物油をひいて焼く。

※　オーブンで焼いてもよい。

※2004（平成16）年度　移行

令和2年度改正