献立名	シーフードオムレツ	コード	[redacted]

食品名	使用量（g）	可食量（g）
鶏卵	46	40
かに風味かまぼこ	12	12
まぐろ油漬け（缶詰）	13	13
たまねぎ	18	17.1
さやいんげん	3	2.9
マーガリン	5	5
牛乳	8	8
こしょう	0.01	0.01

下処理及び作り方

＜下処理＞

鶏卵　消毒し、割りほぐす

かに風味かまぼこ
線切り

まぐろ油漬け（缶詰）
缶を消毒し油をきり、ほぐす

たまねぎ　荒みじん切り

さやいんげん　小口切り

＜作り方＞

(1)　たまねぎ、さやいんげんをマーガリンで炒め、冷ます。

(2)　鶏卵に、(1)、かに風味かまぼこ、まぐろ油漬け、牛乳を加えて混ぜ合わせ、こしょうで調味する。

(3)　バットに(2)を流し入れ、オーブンで焼く。

※　アルミカップに入れて焼いてもよい。

※　アレルギー対応時には、カニ風味かまぼこ、マーガリンの使用原材料を確認する。

※2004（平成16）年度　移行

令和2年度改正