献立名	ウインナーのオムレット	コード	[redacted]

食品名	使用量（g）	可食量（g）
鶏卵	45	38.2
ウインナー	15	15
じゃがいも	30	27
たまねぎ	25	23.5
にんじん	5	4.9
パセリ	0.3	0.3
牛乳	7	7
植物油	1	1
食塩	0.2	0.2
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
ウィンナー	たて半分に切り、0.5cm幅の半月切り
じゃがいも	1cmくらいの角切りにし、茹でて冷ます
たまねぎ	1cmくらいの角切り
にんじん	1cmくらいの角切り
パセリ	みじん切り

＜作り方＞

(1)　植物油でたまねぎ、にんじんを炒め、食塩、こしょうをし、冷ます。

(2)　鶏卵に牛乳、ウインナー、じゃがいもパセリを混ぜ合わせる。

(3)　(2)に(1)を加え、オーブンに流し、焼く。

※　アレルギー対応時には、ウインナーの使用原材料を確認する。

※　2012（平成24）年度　新献立

令和2年度改正