献立名	牛肉とフライドポテトのソテー	コード	[redacted]

食品名	使用量（g）	可食量（g）
牛肉	30	30
本みりん	0.8	0.8
こいくちしょうゆ	0.8	0.8
じゃがいも	63	57
植物油（揚げ吸油分）4%		2
さやいんげん	10	8
食塩	0.24	0.24
こしょう	0.01	0.01
植物油	0.8	0.8

下処理及び作り方

＜下処理＞

牛肉　本みりん、こいくちしょうゆを合わせ、つけ込む

じゃがいも　拍子切りにし、水にさらす

さやいんげん　細切りにし、茹でる

＜作り方＞

(1)　じゃがいもを植物油でからりと揚げる。

(2)　牛肉を炒め、さやいんげん、(1)と混ぜ合わせ、食塩、こしょうで調味する。

※2004（平成16）年度　移行

令和2年度改正