献立名	彩りきんぴら	コード	[redacted]

食品名	使用量（g）	可食量（g）
豚ひき肉	7	7
にんじん	15	14.6
黄ピーマン	20	18
赤ピーマン	10	9
さやいんげん	7	6.8
ごま油	0.5	0.5
こいくちしょうゆ	2	2
本みりん	0.5	0.5
砂糖	0.2	0.2
すりごま	1	1

下処理及び作り方

＜下処理＞

にんじん
黄ピーマン
赤ピーマン
} 線切り

さやいんげん　2cmの斜め切りにし、茹でる。

＜作り方＞

(1)　ごま油で豚ひき肉を炒める。

(2)　にんじん、黄ピーマン、赤ピーマンを炒める。

(3)　こいくちしょうゆ、本みりん、砂糖で調味し、すりごまを加え、さやいんげんを入れ、火を通す。

※2017（平成29）年度　新献立

令和2年度改正