献立名	かに玉	コード	[redacted]

食品名	使用量（g）	可食量（g）
鶏卵	46	39.1
砂糖	0.5	0.5
食塩	0.3	0.3
かに（缶詰）	10	10
にんじん	10	9.7
青ねぎ	4	3.7
植物油	3	3
砂糖	0.6	0.6
こいくちしょうゆ	0.7	0.7
清酒	1	1
かつおだし	30	30
かつお節（だし用）	0.5	
グリンピース（冷凍）	3	3
かたくり粉	1	1

下処理及び作り方

＜下処理＞

かつお節(だし用)　沸騰した湯を弱火にし、沸騰をおさえた後、かつお節を入れる。沈んだら取り出す。

鶏卵　消毒し、割りほぐす

かに（缶詰）　缶を消毒し、汁を切り、ほぐす

にんじん　みじん切り、または短めのせん切り

青ねぎ　小口切り

ｸﾞﾘﾝﾋﾟｰｽ（冷凍）　茹でる

かたくり粉　少量の水で溶く

＜作り方＞

(1)　植物油でにんじんを炒め，冷ましておく。

(2)　鶏卵に、砂糖、食塩、かに、青ねぎ、にんじんを入れ、混ぜ合わせる。

(3)　フライパンに、植物油を熱し、(1)を流して、丸く形作りながら、両面を焼いて、切り分ける。

(4)　砂糖、こいくちしょうゆ、清酒、だし汁を煮立て、水溶きかたくり粉でとろみをつけ、グリンピースを入れ火をとおし、あんを作る。

(5)　(3)を器に盛り、(4)のあんをかける。

※　アルミカップに入れて焼いてもよい。
※　いり卵にしてもよい。

※　カニ缶の代わりにかにかまぼこを使用する場合、アレルギー対応時に、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