

献立名

にんじんのきんぴら(添物)

コード

食品名	使用量 (g)	可食量 (g)	下処理及び作り方
にんじん	25	24.3	<下処理> にんじん 拍子切り、又はせん切りにし、 さっとゆでる
清酒	1	1	
本みりん	1	1	
こいくちしょうゆ	1	1	
植物油	0.5	0.5	
かつお節	0.3	0.3	
			<作り方> (1) 植物油でにんじんを炒め、清酒、みりんを加えてよく混ぜ、こいくちしょうゆで調味し、炒める。 (2) かつお節をふり入れ、よく混ぜ、火を通す。
			※ 2012(平成24)年度 新献立

