

献立名

洋風豆ピラフ

コード

食品名	使用量 (g)	可食量 (g)	下処理及び作り方
精白米	40	40	<p><下処理></p> <p>精白米 洗い、水に浸す</p> <p>ロースハム 1cm角切り</p> <p>たまねぎ 粗みじん切り</p> <p>トマト、ホール(缶詰) 缶を消毒し、粗みじん切り</p> <p>グリーンピース(冷凍) 茹でる</p> <p><作り方></p> <p>(1) バターで、たまねぎ、ロースハムを炒め、塩、コンソメで調味し、だいず、白ワイン、トマト、ホール、トマトケチャップを入れる。</p> <p>(2) 精白米に(1)と水を入れ、炊く。</p> <p>(3) 炊きあがった(2)にグリーンピースを散らす。</p> <p>※ 未満児の量は、以上児の0.7です。</p> <p>※ 誤嚥に注意すること</p> <p>※ アレルギー対応時に、ロースハムの使用原材料を確認する。</p> <p>※2004(平成16)年度 移行</p>
ロースハム	6	6	
だいず(ゆで)	10	10	
たまねぎ	10	9.4	
トマト、ホール(缶詰)	3	3	
グリーンピース(冷凍)	3	3	
バター	1.5	1.5	
食塩	0.2	0.2	
コンソメ	0.7	0.7	
白ワイン	0.3	0.3	
トマトケチャップ	2	2	
水			