

献立名

洋風ちらし寿司(かに)

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>かに(缶詰) 缶を消毒し、ほぐす</p> <p>りんご すりおろす</p> <p>にんじん 線切り</p> <p>グリーンピース(冷凍) 茹でる</p> <p><作り方></p> <p>(1) 精白米に、出し昆布、水、りんご、かににんじんを入れて炊く。</p> <p>(2) (1)に(A)を混ぜ、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>※2004(平成16)年度 移行</p>
昆布(だし用)	0.5		
水			
かに(缶詰)	5	5	
りんご	20	17	
にんじん	5	4.8	
砂糖	4	4	
(A) 食塩	0.2	0.2	
食酢	5	5	
グリーンピース(冷凍)	3	3	