献立名	カラフルピラフ	コード	[redacted]

食　品　名	使用量（g）	可食量（g）
精白米	40	40
ロースハム	10	10
たまねぎ	6	5.6
ピーマン	2	1.7
パプリカ（赤）	3	2.7
パプリカ（黄）	2	1.8
コンソメ	0.3	0.3
食塩	0.1	0.1
植物油	1.2	1.2

下　処　理　及　び　作　り　方

＜下処理＞

精白米　　洗い、水に浸す

ロースハム　　1cm角切り

たまねぎ　　荒みじん切り

ピーマン
パプリカ（赤・黄）　　1cm角切り

＜作り方＞

(1)　精白米を炊く。

(2)　植物油で、ロースハム、玉ねぎ、パプリカ（赤・黄）、ピーマンを炒め、コンソメ、食塩で調味する。

(3)　(2)を炊き上がったご飯に混ぜ込む。

※　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。

※　未満児の量は、以上児の0.7です。

※2004（平成16）年度　移行

令和2年度改正