献立名	魚のクリームコーン焼き	コード	[redacted]

食品名	使用量（g）	可食量（g）
白身魚(切身)	40	40
食塩	0.1	0.1
こしょう	0.01	0.01
白ワイン	2	2
小麦粉(薄力粉)	5	5
コーン、クリーム（缶詰）	12	12
ピザ用チーズ	4	4

下処理及び作り方

＜下処理＞

白身魚(切身)　流水で洗い、食塩、こしょう、白ワインをふりかける

コーン、クリーム（缶詰）　缶を消毒する

＜作り方＞

(1)　白身魚に小麦粉をまぶし、コーン、クリーム ピザ用チーズをのせて、オーブンで焼く。

※2004（平成16）年度　移行

令和2年度改正