献立名	白身魚のあられ揚げ	コード	[redacted]

食品名	使用量（g）	可食量（g）
白身魚（すり身）	40	40
鶏卵	2.8	2.4
やまいも	4	3.6
食塩	0.2	0.2
かつおだし	6.4	6.4
かつお節（だし用）	0.5	
みじん粉（白）	4.8	4.8
みじん粉（ピンク）	1.6	1.6
植物油（揚げ吸油分）6%		4

下処理及び作り方

＜下処理＞

かつお節(だし用)　沸騰した湯を弱火にし、沸騰をおさえた後、かつお節を入れる。沈んだら取り出す。

白身魚（すり身）　鶏卵、やまいも、食塩、だし汁を混ぜ合わせよくこねる

鶏卵　消毒し、割りほぐす

やまいも　すりおろす

みじん粉　白、ピンクを合わせる

＜作り方＞

(1)　白身魚（すり身）を一口大に丸め、みじん粉をつけて、植物油で揚げる。

※　すり身に味がついている場合は、調味を調整する。

※　アレルギー対応時には、白身魚（すり身）の使用原材料を確認する。

令和2年度改正