献立名

鶏のマヨネーズ焼き

コード

食 品 名	使用量 (g)	可食量 (g)	下 処 理 及 び 作 り 方
鶏肉(四つ身)	30	30	<下処理>
たまねぎ	15	14.1	鶏肉(四つ身) 一口大に切り、食塩、こしょうをふる
食塩	0.3	0.3	たまねぎ 薄切り
こしょう	0.01	0.01	
マヨネーズ	8	8	<作り方>
植物油	0.5	0.5	(1) 鶏肉をオーブンで素焼きする。
			(2) 植物油でたまねぎを炒め、冷ます。
			(3) (2)とマヨネーズを合わせ、ソースをつくる。
			(4) 鶏肉に、(3)をかけ、オーブンで焼く。 (油は、マヨネーズから出るので、入れない。)
			※ アレルギー対応時には、マヨネーズの使用原材料を確認する。
			※2004(平成16)年度 移行