献立名	ミルクスープ	コード	[redacted]

食品名	使用量（g）	可食量（g）
鶏ひき肉	20	20
たまねぎ	20	18.8
にんじん	10	9.7
パセリ	0.6	0.5
植物油	1	1
スキムミルク	6	6
鳥がらだし	150	150
鳥がら（だし用）	50	
食塩	0.5	0.5
こしょう	0.01	0.01
かたくり粉	1.5	1.5

下処理及び作り方

＜下処理＞

鳥がら（だし用）（下処理済のもの）	一度 湯通しし、たっぷりの水を入れる。沸騰したら弱火にし、こまめにアクを取りながら、ゆっくり煮出す。
たまねぎ	薄切り
にんじん	線切り
パセリ	みじん切り
スキムミルク	だし汁で溶く
かたくり粉	少量の水で溶く

＜作り方＞

(1) 植物油で、鶏ひき肉、たまねぎ、にんじんを炒め、だし汁を入れて煮る。

(2) スキム液を加え、食塩、こしょうで調味する。

(3) かたくり粉でとろみをつけ、パセリを入れて火を通す。

※ アクはこまめに取ること

※ 2008（平成20）年度 新献立

令和2年度改正