献立名	いちごムース	コード	[redacted]

食　品　名	使用量（g）	可食量（g）
いちご	24	23.5
牛乳	10	10
生クリーム（植物性）	10	10
粉寒天	0.24	0.24
砂糖	5	5

下　処　理　及　び　作　り　方

＜下処理＞

いちご　　消毒し、流水でよく洗い流し、へたを取る

＜作り方＞

(1)　いちごと生クリーム、牛乳、砂糖をミキサーで合わせ、粉寒天をふり入れる。

(2)　(1)を沸騰させて、型に入れ、冷やし固める。

※　アレルギー対応時には、生クリーム（植物性）の使用原材料を確認する。

※2004（平成16）年度　移行

令和2年度改正