

献立名

フルーツ寒天

コード

食 品 名	使用量 (g)	可食量 (g)	下 処 理 及 び 作 り 方
みかん(缶詰)	10	10	<p>&lt;下処理&gt;</p> <p>みかん(缶詰) 缶を消毒し、汁をきる</p> <p>もも(缶詰) 缶を消毒し、汁をきり、1cmの角切り</p> <p>キウイフルーツ 5mm厚さのいちょう切り</p> <p>&lt;作り方&gt;</p> <p>(1) 缶汁と水を合わせる。</p> <p>(2) 粉寒天、(1)、砂糖を合わせ、沸騰させる。</p> <p>(3) アルミカップ等に切った果物を入れ、(2)を流し入れ、あら熱を取って、冷やし固める。</p> <p>※2004(平成16)年度 移行</p>
もも(缶詰)	10	10	
キウイフルーツ	10	8.5	
粉寒天	0.2	0.2	
砂糖	4	4	
缶汁(+水)	25	25	

令和2年度改正