料理カード一覧表

共通料理：小学校（中）　　熊谷学校給食センター

料理／食品番号		食品名	調理指示	可食量（ｇ）
03526	かき揚げ（新センター）			
	06212	人参－皮つき－生	丸千5ｍｍ	5.00
	06153A	むき玉ねぎ	短冊小3ｍｍ	35.00
	10325	さくらえび－素干し		8.00
	06129	冷凍　葉大根		5.00
	12005B	冷凍液卵		5.00
	01123A	小麦粉薄力粉（１等）		6.20
	02034	でん粉		2.90
	17084	ベーキングパウダー		0.01
	17012	食塩		0.20
	14003A	米白絞油		5.50
		＊＊合計		72.81

作り方

1　野菜の下処理をする。
2　小麦粉、でんぷん、ベーキングパウダー、塩、卵、水（分量外）でどろを作る。
3　野菜、桜エビを合わせる。
4　2・3を合わせ1人分ずつ揚げる。

※中学校は1.3倍量

料理カード一覧表

共通料理：小学校（中）　　熊谷学校給食センター

料理／食品番号		食品名	調理指示	可食量（ｇ）
03527	さつま揚げ（新センター）			
	10200	すけとうだらーすり身		40.00
	06017A	冷凍むき枝豆		5.00
	06153A	むき玉ねぎ	短冊小3ｍｍ	10.00
	06212	人参ー皮つきー生	丸千5ｍｍ	3.00
	06143A	しょうが		0.50
	12005B	冷凍液卵		3.00
	02034	でん粉		1.50
	16003	清酒ー本醸造酒		0.60
	17012	食塩		0.10
	14003A	米白絞油		6.00
		＊＊合計		69.70

作り方

1　野菜の下処理をする。
2　魚のすり身に卵・調味料を入れて練り、野菜、でん粉を加えさらに練る。
3　1人分ずつ成形し、揚げる。

※中学校は1.3倍量

料理カード一覧表

共通料理：小学校（中）　　熊谷学校給食センター

料理／食品番号		食品名	調理指示	可食量（ｇ）
03530	抹茶蒸しパン（新センター）			
	18427	ホットケーキミックス		20.00
	12005B	冷凍液卵		10.00
	13003	調理用牛乳		10.00
	03003	上白糖		6.00
	16037A	抹茶		0.80
		＊＊合計		46.80

作り方

1　卵・砂糖・牛乳を入れて混ぜ合わせる
2　ホットケーキミックスと抹茶を混ぜ合わせ、1へ加えてよく混ぜる。
3　2をカップに入れて加熱する。

料理カード一覧表

共通料理：小学校（中）　　熊谷学校給食センター

料理／食品番号		食品名	調理指示	可食量（ｇ）
03529	おからドーナツ（新センター）			
	04089	おからパウダー		1.50
	14017	バター		2.50
	06071C	白花豆ペースト		10.00
	03003	上白糖		2.50
	13003	調理用牛乳		3.00
	01123A	小麦粉薄力粉（１等）		10.00
	17084	ベーキングパウダー		0.80
	12005B	冷凍液卵		4.00
	14003A	米白絞油		5.00
		＊＊合計		39.30

作り方

1　豆ペーストは解凍し、牛乳で伸ばし、砂糖を加えて混ぜる。
2　ボウルにおからパウダー、小麦粉、ベーキングパウダーを合わせてよく混ぜる。
3　バターを溶かし、1を加えて混ぜる。
4　3に2を加え、卵を加えて混ぜる。
5　1人分ずつすくって揚げる。

料理カード一覧表

共通料理：小学校（中）　　熊谷学校給食センター

料理／食品番号		食品名	調理指示	可食量（ｇ）
03356	チキンカツ（手づくり）			
	11115F	鶏胸肉４０ｇ		40.00
	17012	食塩		0.05
	17064	白こしょう		0.01
	16003	清酒－本醸造酒		1.00
	01125A	小麦粉２５ｋｇ		6.00
	99999	水		7.00
	01079	パン粉－乾燥		10.00
	14003A	米白絞油		7.00
		＊＊合計		71.06

作り方

1　塩、こしょう、酒、小麦粉、水を合わせてバッター液を作る。
2　鶏肉に1をもみ込む。
3　2にパン粉をつけて揚げる。

※中学校は鶏肉切り身５０ｇ

料理カード一覧表

共通料理：小学校（中）　　熊谷学校給食センター

料理／食品番号		食品名	調理指示	可食量（ｇ）
02775	アメリカンドッグ（串付き３０ｇ）			
	11217G	フランクフルト３０ｇ串あり		30.00
	14003A	米白絞油		4.80
	18427	ホットケーキミックス		22.00
	99999	水		14.60
		＊＊合計		71.40

作り方

1　ホットケーキミックスと水を合わせてどろをつくる。
2　フランクフルトを1にくぐらせて揚げる。

料理カード一覧表

共通料理：小学校（中）　　熊谷学校給食センター

料理／食品番号		食品名	調理指示	可食量（ｇ）
03329	きなこカップケーキ			
	18427	ホットケーキミックス		25.00
	13002A	調理用牛乳		32.25
	04029	大豆－きな粉－全粒		5.00
		＊＊合計		62.25

作り方

1　材料をすべて混ぜ合わせる。
2　カップに生地を入れて焼く。