

使 用 材 料 表

施設名		メニュー名	
料理の種類	①定食・セット ②一品料理（小鉢等） ③一品料理（丼、麺類等） ④その他（ ）		

※分量は純使用量（皮や種などを除き、調理に使用した量）で記入してください。廃棄量を含む場合は備考欄に記入してください。

[illegible][illegible]

記載例

使 用 材 料 表

施設名	喫茶まめ吉	メニュー名	焼き魚定食
料理の 種 類	①定食・セット ②一品料理（小鉢等） ③一品料理（丼、麺類等） ④その他（ ）		

※分量は純使用量（皮や種などを除き、調理に使用した量）で記入すること。廃棄量を含む場合は備考欄に記入すること。

料 理 名 (人分)	材 料 名	分 量	備 考
麦ご飯 (1 人分)	胚芽精米	50 g	
	大麦	5 g	
焼き魚 (1 人分)	生鮭	70g	
	塩	0.5 g	
	レモン	15 g	廃棄量込み (皮)
煮物 (10 人分)			
	じゃがいも	4 個	M サイズ
	鶏もも肉	250 g	皮なし
	にんじん	200g	
	大根	300g	皮つき
	ゆで筍	200g	
	こんにゃく	250g	
	干し椎茸	40g	乾燥
	出し汁	1L	昆布
	しょうゆ	5 0ml	濃口
	本みりん	5 0ml	
	砂糖	大さじ 5	
	塩	小さじ 1/2	
	絹さや	20 枚	

料 理 名 (人分)	材 料 名	分 量	備 考
フルーツ (1 人分)	オレンジ	40 g	廃棄量込み (皮)
	苺	15 g	廃棄量込み (へた)
【お願い】 ・ 正確な栄養価を算定するため、できるかぎり分量は、g、ml、大さじ・小さじ等で記入してください。 ＊「g」ではなく、「個数」を記入する場合、大きさにバラつきがある食品は S・M・L 等サイズの記入をお願いいたします。 ・ 乾燥した食材を使用する場合、乾燥重量か水で戻した重量かを備考にご記入ください。 ・ 肉は部位（バラ・ロース・もも等）の記入をお願いします。 ・ 汁物等に使う水は記入の必要はありませんが、パスタ等をゆでる場合など塩水を使用する場合は記入してください。 ・ 下処理として肉をゆでこぼす場合や網焼き等、脂肪が落ちる調理法を用いる場合は備考欄に記入してください。 ・ 不明な点について保健所より確認させていただくことがありますのでご了承ください。			