

鉄骨いなりちらし

	3NHV-0-17 /0				
材料名	1人分	4人分	目安	切り方	作り方
精白米	55.00 g	220.00 g			①米はとぎ、固めにごはんを炊飯する。
米酢	6.30 g	25.20 g	大さじ1.5		②合わせ酢を作る。(鍋に調味料を入れて火にかける)
三温糖	2.80 g	11.20 g	大さじ1.5	合わせ酢	③鍋にサラダ油を入れて熱し、豚肉を炒める。
並塩	0.40 g	1.60 g	ひとつまみ]]	④にんじんを入れて炒める。
					⑤にんじんに火が入ったら、油揚げを入れる。
豚肉 ひき肉	9.00 g	36.00 g			⑥かんぴょう、ひじき、さくらえびを入れて軽く炒め、
にんじん	8.80 g	35.20 g	4cm	千切り	調味料を入れて煮る。
油揚げ	9.00 g	36.00 g	1枚	短冊切り	※具材に煮汁が含まれるまで煮る。
かんぴょう(乾燥)	0.80 g	3.20 g		色紙切り	⑦①と②を合わせて酢飯を作った後に、⑥を混ぜ
干しひじき	0.30 g	1.20 g		戻す	合わせて完成。
さくらえび	0.60 g	2.40 g			
三温糖	1.30 g	4.20 g	小さじ1.5		X A
清酒	1.00 g	4.00 g	小さじ1		
濃口しょうゆ	2.60 g	10.40 g	小さじ1.5		The state of the s

○ポイント

サラダ油

・「鉄骨いなりちらし」は川口市のB級グルメです。

0.80 g

・給食では米を炊飯するときに、米と水は同量で炊飯しています。

3.20 g 小さじ1

