第二次審査　幼児食提案書【基本用】

事業者名≪　株式会社スエヒロ　≫

1　卒園祝い会の寿司（基本）（対象年齢：３～５歳児）

・指定の食材をすべて使用して作ってください。（すし飯は指定の分量、具材は分量の指定なし。）
・食材の追加は3品まで、調味料は適宜使用可とします。
・使用した食材の分量・価格を記載してください。
・作り方、料理写真、工夫したポイントを記載してください。
・アレルギーの対応は、なしとします。

	食材	1人分g	価格(円)	作り方
	白米	45	22.5	①ご飯の準備
	昆布だし	0.5	1	白米を計量、洗米、浸水した後、炊飯をします。
	米酢	3	0.9	②寿司酢を作る
	砂糖	1.5	0.3	米酢、砂糖、塩を併せて鍋で加熱しておきます。
	塩	0.1	0	③具材の準備
	卵	10	3	・卵を炒り卵にしておきます。
	ロースハム	4	8	・人参は型抜きし、別茹でしておきます。
	胡瓜	4	2.8	・ロースハム型抜きし、別茹でしておきます。
	ほうれん草	5	3.5	・胡瓜はカットした後、別茹でし冷ましておきます。
	かんぴょう	4	8	・ほうれん草はカットした後、別茹でし冷ましておきます。
	焼きのり	0.1	0.3	・かんぴょうは水で戻した後、茹でて煮含ませておきます。
	油	1	2.5	・レンコンは薄くスライスし、別茹でしておきます。
	調味料			④ちらし寿司の具材を混ぜ合わせる
①	人参	5	1.5	ご飯に寿司酢、準備した具材（かんぴょう、人参）を混ぜ
②	レンコン	3	3	合わせます。
③				⑤仕上げ
	合計		57.3	彩りよく具材を盛付けて見た目を整えます。

2　料理写真

3　工夫したポイント（盛付、食材の選び方等）

子どもたちが見た目にも楽しめるよう、彩り豊かな食材を選び、可愛らしい盛り付けに工夫しました。玉子や、ほうれん草に人参は鮮やかな色合いで、食欲を引き立てます。さらに、人参とハムは花形にカットし、子どもたちが興味を持ちやすい形に仕上げました。
全体的なバランスも考慮し、立体感が出るようにカップに盛り付けることで、見た目に動きが生まれます。こうした工夫により、子どもたちが食事を楽しむきっかけになるよう心がけました。

第二次審査　幼児食提案書【宗教食・アレルギー対応】

事業者名≪　　株式会社スエヒロ　　≫

1　卒園祝い会の寿司（宗教食・卵アレルギー対応）（対象年齢：３～５歳児）

・宗教食（肉すべて）・卵アレルギーに配慮した寿司を作ってください。
・1品目の基本の祝い寿司と同日に提供する想定です。
・すし飯は以下に指定する分量を使用してください。
・具材の指定はありません。使用した食材の分量・価格を記載してください。
・作り方、料理写真、工夫したポイントを記載してください。

食材	1人分g	価格（円）	作り方
白米	45	22.5	①ご飯の準備
昆布だし	0.5	1	白米を計量、洗米、浸水した後、炊飯をします。
米酢	3	0.9	②寿司酢を作る
砂糖	1.5	0, 3	米酢、砂糖、塩を併せて鍋で加熱しておきます。
塩	0.1	0	③具材の準備
コーン	7	4.9	・チーズを型抜きしておきます
チーズ	2	6	・人参は型抜きし、別茹でしておきます。
レンコン	3	3	・コーンは一度茹でて別に保管をしておきます。
人参	5	1.5	・胡瓜はカットした後、別茹でし冷ましておきます。
胡瓜	4	3.5	・ほうれん草はカットした後、別茹でし冷ましておきます。
ほうれん草	5	7.5	・かんぴょうは水で戻した後、茹でて煮含ませておきます。
かんぴょう	4	8	・レンコンは薄くスライスし、別茹でしておきます。
焼きのり	0.1	0.3	④ちらし寿司の具材を混ぜ合わせる
			ご飯に寿司酢、準備した具材（かんぴょう、人参）を混ぜ合わせます。
			⑤仕上げ
			彩りよく具材を盛付けて見た目を整えます。
合計		59.1	

2　料理写真

3　工夫したポイント（盛付、食材の選び方等）

アレルギーや宗教食の子どもたちも安心して食べられるよう、見た目に大きく違いがないよう工夫しました。玉子の代わりに鮮やかな黄色が特徴のコーン、ハムの代わりには優しい風味のチーズを使うことで、色合いを維持しながらアレルギー食、宗教食対応を行っています。これにより、見た目は通常のちらし寿司と変わらず、みんなが同じ食事を楽しめるようにしました。
細やかな配慮を施すことで、「みんなと同じ」楽しさを感じてもらえるよう工夫しています。