

第二次審査 離乳食提案書

事業者名《株式会社スエヒロ》

1 作り方(離乳食:肉だんご)

中期、後期、完了期の肉だんごを作ってください。

①指定する食材の1人分の価格、②「完了期」1食分の価格、③作り方を記載してください。

食材	人分 (g)	価格 (円)	中期：作り方
ささみ挽肉	15	21	1 当日使用する野菜で出汁をとる。(人参、玉ねぎなど) 2 玉ねぎをすりおろす。(出汁用を使用した場合も同様) 3 具材を計量、混ぜ合わせ、1人2ケずつ成型をする。 4 沸かした鍋に肉団子を投入、加熱する。 5 加熱した肉団子に、別鍋で出汁を加えて調味する。
玉ねぎ(すりおろし)	10		
片栗粉	0.8		
だし汁	適量	1	
醤油	適量		
食材	人分 (g)	価格 (円)	後期：作り方
ささみ挽肉	20	27	1 当日使用する野菜で出汁をとる。(人参、玉ねぎなど) 2 玉ねぎをすりおろす。(出汁用を使用した場合も同様) 3 具材を計量、混ぜ合わせ、1人2ケずつ成型をする。 4 沸かした鍋に肉団子を投入、加熱する。 5 加熱した肉団子に、別鍋で出汁を加えて調味する。
玉ねぎ(すりおろし)	5		
片栗粉	1		
だし汁	適量	1	
醤油	適量		
片栗粉	適量		
食材	人分 (g)	価格 (円)	完了期：作り方
ささみ挽肉	25	34	1 当日使用する野菜で出汁をとる。(人参、玉ねぎなど) 2 玉ねぎをみじん切りに切る。 (出汁用を使用した場合も同様) 3 具材を計量、混ぜ合わせ、1人2ケずつ成型をする。 4 沸かした鍋に肉団子を投入、加熱する。 5 加熱した肉団子に、別鍋で出汁を加えて調味する。
玉ねぎ	5		
片栗粉	1.5		
だし汁	適量	1	
醤油	適量		
片栗粉	適量		
完了期1食分の価格		35	

2 料理写真



第二次審査 乳幼児食提案書

事業者名《株式会社スエヒロ》

1 作り方(乳幼児食:筑前煮 乳児1~2歳)

基本の食材・分量で指定する作り方で、筑前煮を作ってください。

①指定する食材の1人分の価格、②1食分の価格を記載してください。

食材	1人分(g)	価格(円)	作り方
鶏もも肉	15	9	1 材料は、2cm程度の大きさに切る。れんこんとごぼうは水にさらしあくをとる。 2 1を油で炒める。全体に油が回ったらだしを加え、沸騰したら、調味料を加え更に煮る。
人参	10	6	
筍	10	6	
ごぼう	8	3	
れんこん	8	3	
油	1		
三温糖	0.5		
みりん	0.5		
醤油	1		
だし汁	適量	1	
1食分の価格		28	

2 料理写真

