

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:みそ汁)

基本の食材・分量で完了食のみそ汁を作ってください。
 作り方と実施価格(小数点第1位を四捨五入)を記載してください。

食材	1人分(g)	実施価格(円)	作り方
じゃが芋	16	14	①煮干しの頭と腹部分を取り除いておく。
ほうれん草	12	30	②鍋に使用量の水を計り、煮干しを浸しておく。
みそ	4	2	③じゃが芋をカットし、水にさらしておく。
削り節	2.4	7	④ほうれん草をカットしておく。
煮干し	1.2	5	⑤煮干しが入った鍋を火にかけて、沸いたらかつお節を
水	112	0	投入し、火を止める。
			⑥ほうれん草を別に茹で、冷却しておく。(色止め)
			⑦かつお節をザルで濾して、じゃが芋を投入し火にかける。
			⑧じゃが芋の固さを確認し、みそで味付けする。
合計		58	⑨提供前にほうれん草を投入する。

2 料理写真



第二次審査 幼児食提案書

事業者名 ≪ 株式会社スエヒロ ≫

1 作り方(幼児食:ハンバーグ(アレルギー児に配慮した行事食メニュー))

基本の食材・分量で、昼食に提供するハンバーグを作ってください。
 作り方と実施価格(小数点第1位を四捨五入)を記載してください。
 追加の食材(三大アレルギー除く)は3品まで可。追加した食材があれば記載してください。

追加食材

食材	1人分(g)	実施価格(円)	作り方
豚挽肉	30	36	①野菜の下処理作業を行ない、使用する大きさにカットする。 玉ねぎ:みじん切り ブロッコリー:子房 人参 :スライス⇒星型にぬく ジャが芋:厚いちょう(マッシュ用) ②玉ねぎを炒めて、別に冷ましておく。 ③ブロッコリー、人参を茹で、別に保管しておく。 ④ソースに使用する調味料を鍋に計量後、加熱し保管しておく。 ⑤ジャが芋を20分程茹で、つぶした後に絞り袋へ移しておく。 【ハンバーグ】 ⑥豚挽肉をボウルに移し、少し白くなる程度までこねておく。 ⑦こねた豚挽肉に玉ねぎと調味料を混ぜ合わせる。 ⑧鉄板に混ぜたハンバーグのタネを平ら(約2cm)に並べる。 ⑨オーブンで加熱する。(180℃ 12分程度) 【盛付け】 ⑩ハンバーグ焼き上がり後、三角形にカットする。 ⑪ケーキに見立て、野菜を盛付け、ソースをかける。
玉ねぎ	25	9	
油	0.5	0	
塩	0.1	0	
こしょう	少々	0	
片栗粉	2	1	
水	適量	0	
油	1	1	
ケチャップ	2	1	
中濃ソース	1	1	
水	1	0	
ブロッコリー	15	12	
ジャが芋	10	9	
人参	5	3	
合計		73	

2 料理写真



3 盛付のポイント

- ① ハンバーグをカットする際や盛付け時には、三角形の先が壊れないよう注意する。
- ② ジャが芋のマッシュを盛付ける際は、ホイップクリームに見立て、絞り袋を使用する。
- ③ ソースを盛付ける際はディスペンサーなどを使用し、見た目に配慮し盛り付ける。