

第二次審査 離乳食提案書

事業者名 << 株式会社LEOC >>

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	8	①煮干しは頭とはらわたを除き、半量の水に漬けておく ②もう半量の水を沸かし、沸いたら火を止め削り節をいれる ③①の煮干しをゆっくり温度が上がるように火にかけ、沸いたら弱火で15分程煮だす ④双方の出汁を、ザルにキッチンペーパーを引き濾す ⑤ほうれん草は1cmの長さにカットし、たっぷりのお湯で茹で、冷水にさらして水気を絞る(固さの確認) ⑥じゃが芋は1cm角に切り、柔らかく茹でておく(固さの確認) ⑦出汁と具材は時間が空くようであれば、プラスチックで冷却し保管しておく(それぞれ別々に) ⑧時間になったら出汁を火にかけ温度が上がったら、みそと具材を入れ中心温度を確認して火を止める
ほうれん草	12	15	
みそ	4	1	
削り節	2.4	12	
煮干し	1.2	2	
水	112	0	
合計		38	

2 料理写真



第二次審査 幼児食提案書

事業者名《 株式会社LEOC 》

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。

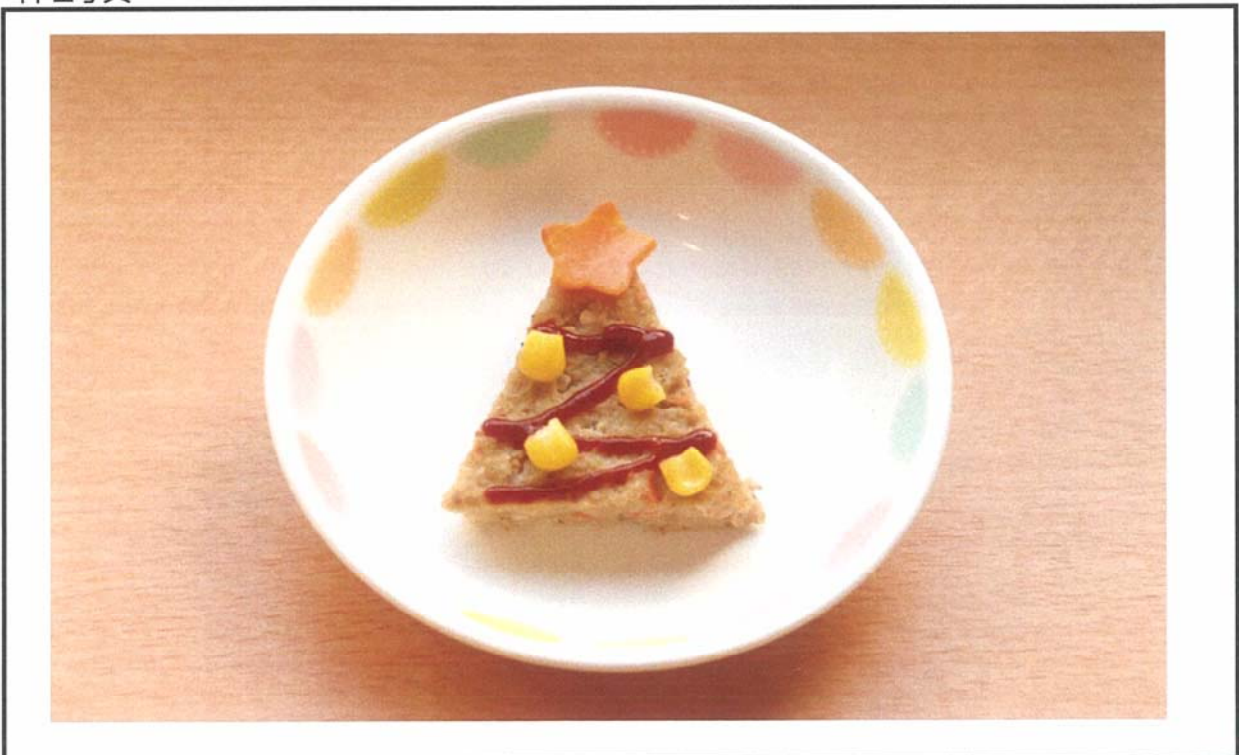
作り方と実施価格(小数点第1位を四捨五入)を記載してください。

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。

食材	1人分(g)	実施価格(円)	作り方
豚挽肉	30	45	①木綿豆腐を適当な大きさにカットし、穴あきホテルパンに並べ、スチームモードで加熱し、水切りをして、冷ましておく
玉ねぎ	25	7	②コーン缶をザルに開け、水気を切り、冷蔵庫で保管しておく
油	0.5	1	③玉ねぎをみじん切り、人参を輪切りにする
塩	0.1	1	④みじん切りにした玉ねぎに油を絡め、コンビモード140℃加温100%7分加熱し、プラスチックラップで冷ましておく
こしょう	少々	1	⑤輪切りにした人参をスチームモードで加熱し、プラスチックラップで冷ましておく
片栗粉	2	1	⑥①の豆腐をフードカッターにかけ、ペースト状にする
水	適量(なし※)	0	⑦ニトリル手袋を着用し、⑤の人参を星型に抜き、端切れはみじん切りにしておく
油	1	1	⑧ボウルに豚挽肉と塩、こしょうを入れ、粘りが出るまで良くこね、更に⑥の豆腐、片栗粉を入れこねる、順に、④の玉ねぎと⑦のみじん切りにした人参を入れて混ぜる
ケチャップ	2	1	⑨⑧の肉種の重さを計り、全部の鉄板が同じ量になるように分ける、深型のホテルパンにクッキングシートを敷き、肉種を平らに空気を抜きながら敷き詰め、コンビモード180℃加温90%15~18分焼き中心温度を測定する
中濃ソース	1	1	⑩ケチャップ、中濃ソース、水を鍋に入れ火にかけて加熱し、中心温度を測定し、冷ましてから、ディスペンサーに詰めておく
水	1	0	⑪⑨をまな板に移し、クッキングシートをはがしてから、三角形になるように切る
木綿豆腐	10	2	⑫ハンバーグにコーン、星型人参、⑩のソースをトッピングして完成
コーン缶	2	1	
人参	5	2	
合計		64	※水は豆腐を追加したため、なしで調理しました

追加食材

2 料理写真



3 盛付のポイント

- ①ハンバーグを切る時、ロスが出ないように長方形に切った後、三角形が交互に並ぶように切る
- ②星型人参はハンバーグから落ちないように上に乗せ、ソースはジグザグにかけること、コーンはソースの上に乗せると落ちにくい