

第二次審査 離乳食提案書

事業者名<< 株式会社 レクトン >>

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	1人分(g)	価格(円)	中期：作り方
ささみ挽肉	15	19	1 鍋でお湯を沸かし沸騰後、かつお節を入れ出汁を取る(1人分30ml)
玉ねぎ(すりおろし)	10		2 玉ねぎを大ぶりに切り、鍋で30分程茹でる
片栗粉	0.8		3 玉ねぎを包丁の背で粒が残らないようにすりつぶす
だし汁	適量	5	4 ささみ挽肉、玉ねぎ、片栗粉を混ぜ1cm程の大きさに丸める
醤油	適量		5 鍋に出汁を入れて沸かし肉だんごを入れて煮る
片栗粉	適量		6 調味料を加え水溶き片栗粉でとろみをつける
食材	1人分(g)	価格(円)	後期：作り方
ささみ挽肉	20	26	1 鍋でお湯を沸かし沸騰後、かつお節を入れ出汁を取る(1人分30ml)
玉ねぎ(すりおろし)	5		2 玉ねぎを大ぶりに切り、鍋で30分程茹でる
片栗粉	1		3 玉ねぎを包丁の背で粒が残らないようにすりつぶす
だし汁	適量	5	4 ささみ挽肉、玉ねぎ、片栗粉を混ぜ1cm程の大きさに丸める
醤油	適量		5 鍋に出汁を入れて沸かし肉だんごを入れて煮る
片栗粉	適量		6 調味料を加え水溶き片栗粉でとろみをつける
食材	1人分(g)	価格(円)	完了期：作り方
ささみ挽肉	25	32	1 鍋でお湯を沸かし沸騰後、かつお節を入れ出汁を取る(1人分30ml)
玉ねぎ	5		2 玉ねぎを大ぶりに切り、鍋で30分程茹でる
片栗粉	1.5		3 玉ねぎを包丁の背でつぶし、粒が残るようにみじん切りにする
だし汁	適量	5	4 ささみ挽肉、玉ねぎ、片栗粉を混ぜ1cm程の大きさに丸める
醤油	適量		5 鍋に出汁を入れて沸かし肉だんごを入れて煮る
完了期1食分の価格		41	6 調味料を加え仕上げる

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 レクトン ▶

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	39	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	3	
筍	10	35	
ごぼう	8	10	
れんこん	8	7	
油	1		
三温糖	0.5		
みりん	0.5		
醤油	1		
だし汁	適量	8	
1食分の価格		106	

2 料理写真

