

食品名	1人分			22 人分(試作)		101 人分(実習)		指示項目、切り方等	調理方法、調理場所	
	純使用量(g)	廃棄率(%)	総使用量(g)	純使用量(g)	総使用量(g)	純使用量(g)	総使用量(g)			
なす	60.0	10.0	66.7	1320.0	1466.7	6060.0	6733.3	みじん切り	① 茄子は縦半分に切って中央をくり抜く。大根はおろす ② くり抜いた茄子と玉ねぎをみじん切りして、ひき肉と混ぜて塩こしょうを振る。 ③ くり抜いた茄子に片栗粉を振り、2を詰める。 ④ みりんと卵黄を混ぜ刷毛でぬり、スチームコンベクションのホットモード200℃15～20分焼く ⑤ レタスを敷いたお皿に切ったナスを盛り付けておろしぼん酢をかけて完成！	
鶏ひき肉	60.0	0.0	60	1320.0	1320.0	6060.0	6060.0			
玉ネギ	20.0	6.0	21	440.0	468.1	2020.0	2148.9			
食塩	0.3	0.0	0	6.6	6.6	30.3	30.3			
胡椒	0.0	0.0	0	0.7	0.7	3.0	3.0			
サニーレタス	15.0	6.0	16	330.0	351.1	1515.0	1611.7			
大根	20.0	50.0	40	440.0	880.0	2020.0	4040.0			おろす
ポン酢しょうゆ	10.0	0.0	10	220.0	220.0	1010.0	1010.0			
片栗粉	0.5	0.0	1	11.0	11.0	50.5	50.5			
		0.0	0	0.0	0.0	0.0	0.0			
卵黄	0.5	0.0	1	11.0	11.0	50.5	50.5			
みりん	0.5	0.0	1	11.0	11.0	50.5	50.5			
オイルスプレー	2.0	0.0	2	44.0	44.0	202.0	202.0			

