

カルテ用

手 順 書

商品名 うめと塩昆布のつまみ揚げ

株式会社 クリハラ			
書類作成日	手順書	原材料	品質管理

	食 材 名	重量 (g)
1	長葱	200 g
2	北海道無添加汐昆布1kg【三東】	30 g
3	むき空豆 500g【フジオカ】	200 g
4	カリカリきざみ梅(L) 1kg【マルイチ】	100 g
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		
備考	総重量	530 g
	仕上り重量	0 g
	食数	10 食

原材料

<キット写真>



主要栄養成分100当り・七訂より	
エネルギー	Kcal
タンパク質	g
脂質	g
炭水化物	g
ナトリウム	mg
食塩相当量	g

作成手順

<p>① ボウルに食材を入れます。</p>	<p>② ①に店内調達の天ぷら粉300gを入れて、軽く混ぜ合わせます。さらに、水300gを入れ混ぜ合わせます。</p>	<p>③ 170℃に温めたフライヤーで、②を1分30秒油調理します。</p>
<p>④ 容器に盛り付けて完成です。</p>	<p>⑤</p>	<p>⑥</p>

カルテ用

手 順 書

商品名 一日の1/3の野菜が摂れる彩りナムル

	食 材 名	重 量 (g)
1	オクラ斜めカット 5kg【HOLUS】	300 g
2	もやし250g	500 g
3	小松菜	150 g
4	かぼちゃ	100 g
5	切人参(皮付き)3×3×50mm	200 g
6	長葱	100 g
7	ムキ枝豆 500g【フジオカ】	100 g
8	塩たれ小袋50g【神田】	150 g
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		
備考	総重量	1,600 g
	仕上り重量	0 g
	食数	10 食

株式会社 クリハラ			
書類作成日	手順書	原材料	品質管理

原材料

<キット写真>



主要栄養成分100当り・七訂より	
エネルギー	Kcal
タンパク質	g
脂質	g
炭水化物	g
ナトリウム	mg
食塩相当量	g

作成手順

<p>① 170℃に温めたフライヤーで人参、オクラ、もやし、小松菜を10秒ずつ油調します。</p>	<p>② 枝豆を10秒、かぼちゃを40秒、長葱を1秒油調します。</p>	<p>③ ボウルに全ての材料とタレを入れて混ぜます。</p>
<p>④ 容器に彩りよく盛りつけて完成です。</p>	<p>⑤</p>	<p>⑥</p>

カルテ用

手順書

商品名 4種野菜のトマト焼きそば

株式会社 クリハラ			
書類作成日	手順書	原材料	品質管理

	食材名	重量 (g)
1	焼きそば麺一般 1kg【クリタ】	1,000 g
2	イタリアン4種野菜ミックス【ユニフーズ】	500 g
3	豚挽肉 150g【青木】	300 g
4	イタリアントマトソース【相生】	300 g
5		
6	パセリ	10 g
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		
備考	総重量	2,110 g
	仕上り重量	0 g
	食数	8 食

原材料

<キット写真>



主要栄養成分 100 当り・七訂より	
エネルギー	Kcal
タンパク質	g
脂質	g
炭水化物	g
ナトリウム	mg
食塩相当量	g

作成手順

<p>① スチームコンベクションのスチームモードで、焼きそば麺を10分スチームします。</p>	<p>② 170℃に温めたフライヤーで、野菜ミックスを10秒、豚肉はほくしながら赤みが無くなるまで油調します。</p>	<p>③ ボウルにパセリ以外の材料を全て入れ、タレと混ぜ合わせます。</p>

	<p>⑤</p>	<p>⑥</p>
<p>④ 容器に盛り付けてパセリをトッピングして完成です。</p>	<p> </p>	<p> </p>

カルテ用

手 順 書

商品名 野菜天のみぞれあん

株式会社 クリハラ			
書類作成日	手順書	原材料	品質管理

	食 材 名	重量 (g)
1	じゃが芋 乱切り20g(皮粗剥き)(加熱)	500 g
2	冷凍オクラホール Sサイズ 5kg【HOLUS】	250 g
3	かぼちゃ	120 g
4	茄子	300 g
5	みぞれあん[神田]	400 g
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		
備考	総重量	1,570 g
	仕上り重量	0 g
	食数	10 食

原材料

<キット写真>



主要栄養成分 100 当り・七訂より	
エネルギー	Kcal
タンパク質	g
脂質	g
炭水化物	g
ナトリウム	mg
食塩相当量	g

作成手順

<p>① 全ての具材をボウルに入れ、店内調達の天ぷら粉をまぶします。</p>	<p>② 別のボウルに店内調達の天ぷら粉でバター液を作り、余計な粉を落とした①を入れ、衣を付けます。</p>	<p>③ 170℃に温めたフライヤーで1分30秒油調します。</p>
<p>④ 容器に彩りよく盛り付けます。</p>	<p>⑤ タレを掛けて完成です。</p>	<p>⑥</p>

カルテ用

手 順 書

商品名 甘い南瓜のひとくちドーナツ

	食 材 名	重 量 (g)
1	かぼちゃ	500 g
2	いりゴマ(黒) 1kg[大成]	10 g
3	ふんわりホットケーキミックス[三東]	400 g
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		
備考	総重量	910 g
	仕上り重量	0 g
	食数	10 食

株式会社 クリハラ			
書類作成日	手順書	原材料	品質管理

原材料

<キット写真>



主要栄養成分 100 当り・七訂より	
エネルギー	Kcal
タンパク質	g
脂質	g
炭水化物	g
ナトリウム	mg
食塩相当量	g

作成手順

<p>① ボウルにホットケーキミックスとごまを入れ、水340gを入れ混ぜ合わせます。</p>	<p>② ①の中にかぼちゃを入れて混ぜます。</p>	<p>③ 170℃に温めたフライヤーで、①を1分30秒油調理します。</p>
<p>④ 容器に盛り付けて完成です。</p>	<p>⑤</p>	<p>⑥</p>