

料理カード

略称	コード	料理名	区分設定				
			温冷	材料	風味	調味	食名
クリスマス	D001	ラザニア (15人分)	保温	穀類	洋風	その他	主食
食品名		分量		調理指示	作り方		
		g数	個数				
ラザニア		900.00g	1パック	ゆがく	①鍋にバターを溶かし小麦粉を入れさらさらになったら牛乳を少しずつ入れよく混ぜ塩こしょうをしてホワイトソースを作る。 ②市販のミートソースは温めておく。 ③ラザニアを塩を入れて湯でゆがく。 ④耐熱皿に油を塗り、ラザニア・ホワイトソース・ミートソースの順に重ねる。(二回繰り返す)一番上にチーズをのせオーブンで200℃15分焼く。		
ミートソース		900.00g					
牛乳(L)		999.00g	1/2個	粉をふるう 少々 少々	*ひとくちメモ* ラザニアがなければスパゲッティで代用してください。		
バター(大さじ)		70.00g					
こむぎこ(大さじ)		80.00g					
食塩(小さじ)		3.00g					
こしょう		0.20g					
ピザ用チーズ		250.00g					

料理カード

略称	コード	料理名	区分設定				
			温冷	材料	風味	調味	食名
クリスマス	D002	タンドリーチキン (15人)	保温	肉	和風	焼物	主菜
食品名		分量		調理指示	作り方		
		g数	個数				
鶏手羽元		999.00g	45本	すりおろす すりおろす	①材料を全てポリ袋に入れ袋の上からよくもみ一時間程つけ込む。 ②250℃のオーブンで20分位焼く。		
ヨーグルト(全脂無糖)		200.00g					
ケチャップ(大さじ)		75.00g	5個				
カレー粉		50.00g					
にんにく		50.00g					
しょうが		50.00g					
					ひとくちメモ クリスマスらしく骨付きの鶏肉を焼きました。味付けはインド風です。		

料理カード

略称	コード	料理名	区分設定				
			温冷	材料	風味	調味	食名
クリスマス	D003	リボンサラダ (15人)	常温	その他	その他	その他	その他
食品名		分量		調理指示	作り方		
		g数	個数				
大根		500.00g			①野菜の皮をむく。 ②むいた野菜を皮むき器でリボン状にむく。 ③水にさらしぱりっとさせる。 ④水をきりドレッシングをかける。 *ひとくちメモ* 包丁を使わないで作るサラダです。皮むき器を使いますが、以外と手の皮までむくことが多く注意が必要です。		
にんじん (中)		194.00g	1本				
きゅうり		294.00g	3本				
ヨーグルト (全脂無糖)		100.00g					
マヨネーズ (大さじ)		50.00g					
さとう (大さじ)		18.00g	2個				
食塩 (小さじ)		3.00g	1/2 個				
こしょう		0.20g					
サラダ油 (大さじ)		36.00g	3個				

料理カード

略称	コード	料理名	区分設定				
			温冷	材料	風味	調味	食名
クリスマス	D004	オニオンスープ (15人)	保温	野菜	洋風	その他	汁物
食品名		分量		調理指示	作り方		
		g数	個数				
たまねぎ (中)		940.00g	5個	せん切り みじん切り 輪切り	①鍋にバターを溶かし玉ねぎを茶色になるま炒める。 ②①をスープでのばし、塩・こしょう・うすくちしょう油で味を調える。 ③焼いたパンをのせチーズ・パセリをかけて出来上がり。 *ひとくちメモ* 玉ねぎを茶色にするまでかなりの時間がかかります。ずっとついて居なくても、弱火でゆっくり時々かき混ぜるといいでしょう。		
バター (大さじ)		36.00g	3個				
水		0.00g					
固形コンソメ		60.00g	6個				
ローリエ		5.00g					
食塩 (小さじ)		2.00g	1/3 個				
こしょう		0.20g					
ピザ用チーズ		50.00g					
パセリ (生)		30.00g					
フランスパン		150.00g					

料理カード

略称	コード	料理名	区分設定				
			温冷	材料	風味	調味	食名
クリスマス	D005	クリスマスケーキ（3個分）	常温	その他	その他	その他	その他
食品名		分量		調理指示	作り方		
		g数	個数				
卵（M）		382.50g	9個	輪切り	①卵をボールに割り入れ、湯せんしながら（人肌になったらはずす）泡立てる。 ②途中で砂糖を二回に分けて入れる。 ③泡がもったりしたらよい。 ④粉をふるいながらいれ切るように混ぜる。 ⑤溶かしバターと牛乳を回しながら入れる。 ⑥180℃のオーブンで20～30分焼く。 ⑦焼けたら三枚に切りバナナの輪切りをホイップクリームをデコレーションする。 （18cmの型一個分） 卵3個 小麦粉90g 砂糖105g 牛乳10cc バター15g		
小麦粉		270.00g					
さとう		315.00g					
有塩バター		45.00g					
牛乳（大さじ）		30.00g	2個				
バナナ（本）		300.00g	3本				
生クリーム		600.00g	3パック				
さとう（大さじ）		54.00g	6個				

料理カード

略称	コード	料理名	区分設定				
			温冷	材料	風味	調味	食名
クリスマス	D006	ティーパンチ（15人）	常温	その他	その他	その他	その他
食品名		分量		調理指示	作り方		
		g数	個数				
パイプピース（缶）		300.00g		一口大 イチヨウ切 輪切り	①りんごは薄切りにする。 ②バナナは皮をむいて薄切り。 ③りんご・バナナに砂糖をまぶす。 ④パンチボールに果物を入れる。 ⑤ボールに炭酸・紅茶を入れる。 *ひとくちメモ* 子供向けのパンチです。ガラスの器に入れてカップを添えると、クリスマスパーティーをおしゃれにしてくれますね。		
りんご（個）		250.00g	1個				
みかんの缶詰		300.00g					
バナナ（本）		300.00g	3本				
さとう		60.00g					
紅茶（浸出液）		900.00g					
炭酸飲料（果実色飲料）		900.00g					