



AS特級(本醸造)

厳選した原料を十分に発酵熟成させた本格的なうすくち醤油です。

少量でしっかりと味がつくので、だし味や素材本来の色と香りを生かします。

和食全般はもちろん、洋食や中華のかくし味など、幅広くご利用いただけます。

(ヒガシマル醤油株式会社)



日本有数のうずら卵の産地、愛知県三河地方の自社工場で製造しています。

長年学校給食の現場で愛用されている缶詰です。

鶏の卵に比べ、ビタミンB₂は2倍、鉄分は4.5倍含まれています。

(天狗缶詰株式会社)

Recipe



炊き合わせ

調理器具：スチーム
コンベクションオーブン

給食会で取り扱っている物資の炊き合わせです。おだやかで軽快な芳香を持つ、うすくち醤油の味付けです。

作り方

- ① 細切り昆布を、水につけておく。(90分…後で昆布水として使用) 干しいたけを、水でもどす。
- ② ミニバットに材料を入れる。(うずら卵、たけのこ、里芋、にんじん、しいたけ、細切り昆布)
- ③ 水(しいたけ戻し汁・昆布水も使用)と調味液を合わせたものを注ぐ。
- ④ 予熱したスチコンに入れて蒸し焼きモードでふたをして160℃ 20分間で加熱する。
- ⑤ 中心温度を測り、しばらく味を含ませる。



| 品番 | 食品名 | 1人分 | 単位 | 30人分 | 単位 | 切り方等 |
|-------|----------------------------|-----|----|------|----|------|
| 841 | うずら卵水煮 | 20 | g | 600 | g | |
| C100 | たけのこ (水煮・乱切) | 20 | g | 600 | g | |
| C107M | 里芋 | 20 | g | 600 | g | |
| | にんじん | 10 | g | 300 | g | 乱切り |
| 963 | 干しいたけ(スライス) | 2 | g | 60 | g | |
| A138 | 昆布(細切り) | 0.7 | g | 21 | g | |
| 332 | 砂糖 | 1.4 | g | 42 | g | |
| D48 | うすくち醤油 | 5.5 | ml | 165 | ml | |
| | 水 (しいたけの戻し汁、 昆布水も使用) | 60 | ml | 1800 | ml | |