



船場汁

【調理機器】
回転窯

食品名	1人分 単位	30人分 単位	切り方等	調理方法等
さば角切り	25 g	750 g	下茹で	① 昆布とかつおで一人100mlのだしをとる。
料理酒	1 g	30 g	下茹で用	
大根	30 g	900 g	いちよう切り 下茹で	② さばは、沸騰した湯に酒を入れ下茹でして
薄揚げ	4 g	120 g	千切り 油抜き	臭みをとる。
白ネギ	5 g	150 g	斜め切り	大根は、下茹でしてあくやえぐみを取り味を
青ネギ	4 g	120 g	小口切り	しみこみやすくする。
土生姜	0.4 g	12 g	すりおろし絞っておく	
料理酒	1 g	30 g		③ だし汁を沸かし、油抜きした薄揚げ、
塩	0.1 g	3 g		白ネギを加える。
淡口しょうゆ	4 g	120 g		
だし昆布	0.5 g	15 g		④ さばを入れ、酒を振り、大根を加え塩、
だしかつお	3 g	90 g		淡口しょうゆで調味する。
				⑤ しょうが汁、青ネギを加えて仕上げる。

※赤字の食品は大阪府学校給食会の取り扱い物資です。