メニュー提案書

日付 2021/03/19

つぶつぶコーンと白いんげんのポタージュ

◆使用材料　出来上がり目安　1人分

	材料名	使用量(g,個数)		参考単価(円/kg)	参考原価(円)
A	ほしえぬ 国産白いんげん（ペーストタイプ）	8		714	6
	ほしえぬ 北海道コーン（ホールカーネル）	4		802	3
	無塩バター	1		1,780	1
	たまねぎ　生	8		94	1
	にんじん	6		132	1
	えのきだけ	4		255	1
	ウインナー（ソーセージ）	3		4,000	13
A	牛乳	24		220	5
A	麦味噌	2		609	1
	合計		60	想定原価	32
				想定売価	

◆メニュー特徴

「ほしえぬ北海道コーン」と「ほしえぬ国産白いんげんペースト」を使用した、やさしい味わいのスープに信州味噌を加えることでご飯にも合うように仕立てました。

◆使用商品

商品コード	商品名	荷姿	賞味期間
28805	ほしえぬ 国産白いんげん（ペーストタイプ）	1kg/6袋	常温 1年
15651	ほしえぬ 北海道コーン（ホールカーネル）	1.2kg/6袋	常温 16ヵ月

栄養価成分　（理論値）		
エネルギー	たんぱく質	脂質
51kcal	2.1g	2.7g
炭水化物	食物繊維	食塩相当量
4.9g	0.7g	0.3g

◆作り方

1.ボウルにAを入れて混ぜ合わせる。たまねぎは薄切りにする。にんじんはいちょう切りにする。
えのきだけは石づきを切り落とし、半分の長さに切ってほぐす。ウインナーは輪切りにする。

2.鍋にバターを入れて熱し、1のたまねぎを入れて炒め、にんじん、えのきだけ、ウインナーを入れて
炒める。Bと北海道コーンを入れ軽く煮込む。

◆メモ

キユーピー　株式会社

メニュー名は他社商標との抵触を調べておりません。調査はお客様でお願い致します。

メニューNo: QP30021571