

25625

焼き芋のアイスのせ/提案

料理原価 198.68円

成分値	基準値	実際値	成分値	基準値	実際値
エネルギー(kcal)	0	328	レチノール当量(μg)	0	16
たんぱく質(g)	0.0	3.2	ビタミンB1(mg)	0.00	0.19
脂質(g)	0.0	6.2	ビタミンB2(mg)	0.00	0.08
炭水化物(g)	0.0	69.5	ビタミンC(mg)	0	51
カルシウム(mg)	0	93	食物繊維総量(g)	0.0	3.9
鉄(mg)	0.0	1.1	食塩相当量(g)	0.0	0.0



半製品/食品・食品規格		使用量(g)	原価(円)	仕込指示
17	○さつまいも	175	132.22	1/2本
27565	○★とけないアイス風デザート(パ・コ) / 35g×10	35	57.4	
41469	○はちみつ	6	9.06	
下処理		調理指示		盛付指示
※スチコンは温めておく。 1.さつまいもは皮ごと水でよく洗い、水気を切り、縦1/2にカットする。		2.天板に1のさつまいもをのせ、スチコンで加熱する。 (目安時間: コンビ200℃ 50%で20分) ※さつまいもの大きさによって加熱温度、時間は調節する。		3.器に2のさつまいもを盛り、ディッシャーでアイスのせ、はちみつをかける。 ※トッピング量はさつまいもの大きさにより異なりますので、目安量になります。

25626

焼き芋のブリュレ／提案

料理原価 138.82円

成分値	基準値	実際値	成分値	基準値	実際値
エネルギー(kcal)	0	258	レチノール当量(μg)	0	4
たんぱく質(g)	0.0	2.2	ビタミンB1(mg)	0.00	0.19
脂質(g)	0.0	1.8	ビタミンB2(mg)	0.00	0.07
炭水化物(g)	0.0	61.9	ビタミンC(mg)	0	51
カルシウム(mg)	0	63	食物繊維総量(g)	0.0	3.9
鉄(mg)	0.0	1.1	食塩相当量(g)	0.0	0.0



半製品/食品・食品規格		使用量(g)	原価(円)	仕込指示
17	○さつまいも	175	132.22	1/2本
27206	A ○■上白糖	5	1.5	
99999	A ○水	10		
42562	○★ホイップ&ホイップ(V) / 1L(367g)	5	5.1	

下処理	調理指示	盛付指示
<p>※スチコンは温めておく。</p> <p>1.さつまいもは皮ごと水でよく洗い、水気を切り、縦1/2にカットする。</p>	<p>2.天板に1のさつまいもをのせ、スチコンで加熱する。 (目安時間：コンビ200℃ 50%で20分)</p> <p>※さつまいもの大きさによって加熱温度、時間は調節する。</p> <p>3.鍋にAを入れ火にかけ、カラメルソースをつくる。</p> <p>4.2のさつまいもに、3のカラメルソースをかけ、バーナーで表面を炙る。</p>	<p>5.器に4のさつまいもを盛る。</p>

25627

焼き芋のハニーバター／提案

料理原価 160.97円

成分値	基準値	実際値	成分値	基準値	実際値
エネルギー(kcal)	0	286	レチノール当量(μg)	0	30
たんぱく質(g)	0.0	2.1	ビタミンB1(mg)	0.00	0.19
脂質(g)	0.0	4.5	ビタミンB2(mg)	0.00	0.07
炭水化物(g)	0.0	64.0	ビタミンC(mg)	0	51
カルシウム(mg)	0	64	食物繊維総量(g)	0.0	3.9
鉄(mg)	0.0	1.1	食塩相当量(g)	0.0	0.1



半製品/食品・食品規格		使用量(g)	原価(円)	仕込指示
17	○さつまいも	175	132.22	1/2本
43963	○★よつ葉バター有塩/450gアルキ*未	5	13.65	
41469	○はちみつ	10	15.1	

下処理	調理指示	盛付指示
※スチコンは温めておく。  1.さつまいもは皮ごと水でよく洗い、水気を切り、縦1/2にカットする。	2.天板に1のさつまいもをのせ、スチコンで加熱する。 (目安時間: コンビ200℃ 50%で20分)  ※さつまいもの大きさによって加熱温度、時間は調節する。	3.器に2のさつまいもを盛り、バターをのせ、はちみつをかける。

25628

焼き芋のチーズ焼き／提案

料理原価 170.18円

成分値	基準値	実際値	成分値	基準値	実際値
エネルギー(kcal)	0	300	レチノール当量( $\mu$ g)	0	4
たんぱく質(g)	0.0	5.7	ビタミンB1(mg)	0.00	0.19
脂質(g)	0.0	4.8	ビタミンB2(mg)	0.00	0.07
炭水化物(g)	0.0	62.7	ビタミンC(mg)	0	51
カルシウム(mg)	0	63	食物繊維総量(g)	0.0	3.9
鉄(mg)	0.0	1.1	食塩相当量(g)	0.0	0.3



半製品/食品・食品規格		使用量(g)	原価(円)	仕込指示
17	○さつまいも	175	132.22	1/2本
25031	○★とろけるシュレッドチーズ/1kg	15	25.5	
41469	○はちみつ	8	12.08	
22946	○★ブラックペッパーあらびき/100g	0.1	0.38	

下処理	調理指示	盛付指示
<p>※スチコンは温めておく。</p> <p>1.さつまいもは皮ごと水でよく洗い、水気を切り、縦1/2にカットする。</p>	<p>2.天板に1のさつまいもをのせ、スチコンで加熱する。 (目安時間: コンビ200℃ 50%で20分)</p> <p>※さつまいもの大きさによって加熱温度、時間は調節する。</p> <p>3.2のさつまいもにチーズをのせ、バーナーで炙る。</p>	<p>4.器に3のさつまいもを盛り、はちみつをかけ、ブラックペッパーをふる。</p>