

24768

かき氷 (みかん)

料理原価 76.4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 | 206 | レチノール当量(μg) | 0 | 27 |
| たんぱく質(g) | 0.0 | 0.4 | ビタミンB1(mg) | 0.00 | 0.04 |
| 脂質(g) | 0.0 | 0.1 | ビタミンB2(mg) | 0.00 | 0.02 |
| 炭水化物(g) | 0.0 | 51.9 | ビタミンC(mg) | 0 | 12 |
| カルシウム(mg) | 0 | 6 | 食物繊維総量(g) | 0.0 | 0.4 |
| 鉄(mg) | 0.0 | 0.3 | 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 |
|-------------|-----------------------|--------|-------|------|
| | ☆氷/3kg (仮登録) | 200 | | |
| 27206 | ○■上白糖 | 40 | 10 | |
| 99999 | ○水 | 20 | | |
| 41524 | ★みかんM 2号缶 / (固形量480g) | 80 | 66.4 | |

| 下処理 | 調理指示 | 盛付指示 |
|--|------|------------------------------------|
| 1. 鍋に砂糖・分量の水を入れ火にかけ、砂糖が完全に溶けるまで煮詰め、冷まし、シロップをつくる。 ※少しとろみがついたら火を止めて下さい 冷やすと固くなるので、煮詰めすぎないように注意して下さい。 | | 2. かき氷マシーンから氷を盛り、みかんをのせ1のシロップをかける。 |

24769

かき氷 (マンゴー)

料理原価 62.6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 | 207 | レチノール当量(μg) | 0 | 0 |
| たんぱく質(g) | 0.0 | 0.2 | ビタミンB1(mg) | 0.00 | 0.00 |
| 脂質(g) | 0.0 | 0.1 | ビタミンB2(mg) | 0.00 | 0.00 |
| 炭水化物(g) | 0.0 | 52.4 | ビタミンC(mg) | 0 | 8 |
| カルシウム(mg) | 0 | 6 | 食物繊維総量(g) | 0.0 | 0.6 |
| 鉄(mg) | 0.0 | 0.1 | 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 |
|-------------|------------------|--------|-------|------|
| | ☆氷/3kg (仮登録) | 200 | | |
| 27206 | ○■上白糖 | 40 | 10 | |
| 99999 | ○水 | 20 | | |
| 42669 | ○■ストロベリーソース | 10 | 11 | |
| 28083 | ★冷凍マンゴーチャンク/500g | 40 | 41.6 | |

| 下処理 | 調理指示 | 盛付指示 |
|---|------|--|
| <p>※マンゴーは前日冷蔵庫で解凍する。</p> <p>1. 鍋に砂糖・分量の水を入れ火にかけ、砂糖が完全に溶けるまで煮詰め、冷まし、シロップをつくる。 ※少しとろみがついたら火を止めて下さい 冷やすと固くなるので、煮詰めすぎないように注意して下さい。</p> <p>2. ストロベリーソースと1のシロップを混ぜ合わせる。</p> | | <p>3. 器にかき氷マシーンから氷を盛り、マンゴーをのせ、2シロップをかける。</p> |

24770

かき氷 (カフェラテ)

料理原価 62.26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 | 307 | レチノール当量(μg) | 0 | 0 |
| たんぱく質(g) | 0.0 | 1.6 | ビタミンB1(mg) | 0.00 | 0.00 |
| 脂質(g) | 0.0 | 10.7 | ビタミンB2(mg) | 0.00 | 0.01 |
| 炭水化物(g) | 0.0 | 51.6 | ビタミンC(mg) | 0 | 0 |
| カルシウム(mg) | 0 | 392 | 食物繊維総量(g) | 0.0 | 0.1 |
| 鉄(mg) | 0.0 | 0.1 | 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 |
|-------------|-------------------------|--------|-------|------|
| | ☆氷/3kg (仮登録) | 200 | | |
| 27206 | ○■上白糖 | 40 | 10 | |
| 99999 | ○水 | 20 | | |
| 25453 | ■クラスワン (インスタントコーヒー) | 2 | 8.06 | |
| 99999 | ○水 | 10 | | |
| 42562 | ○★ホイップ&ホイップ(V)/1L(367g) | 30 | 30.6 | |
| 42992 | 骨にカルシウムウエハース | 7.1 | 10.72 | 1枚 |
| 5891 | アーモンドスライス(地域限定) | 1 | 2.88 | |

| 下処理 | 調理指示 | 盛付指示 |
|---|------|---|
| <p>※ホイップは前日冷蔵庫で解凍する</p> <p>1. 鍋に砂糖・分量の水を入れ火にかけ、砂糖が完全に溶けるまで煮詰め、冷まし、シロップをつくる。 ※少しとろみがついたら火を止めて下さい 冷やすと固くなるので、煮詰めすぎないように注意して下さい。</p> <p>2. コーヒーをお湯で溶かし、1のシロップに入れ、よく混ぜる。</p> <p>3. ホイップを湯煎し、柔らかくする。</p> <p>4. 鍋を熱し、アーモンドを空焼きし焦げ色を付け、冷ます。 ※分量が多い場合は、オーブンで焼く。</p> | | <p>5. 器にかき氷マシーンから氷を盛り、2のシロップをかけ、3のホイップをのせ、4のアーモンドを散らし、ウエハースを飾る。</p> |

24771

かき氷 (抹茶白玉納言)

料理原価 60.8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(μ g) | 0 | 24 |
| たんぱく質(g) | 0.0 | 2.8 | ビタミンB1(mg) | 0.00 | 0.05 |
| 脂質(g) | 0.0 | 0.4 | ビタミンB2(mg) | 0.00 | 0.02 |
| 炭水化物(g) | 0.0 | 68.3 | ビタミンC(mg) | 0 | 0 |
| カルシウム(mg) | 0 | 12 | 食物繊維総量(g) | 0.0 | 2.2 |
| 鉄(mg) | 0.0 | 0.8 | 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 |
|-------------|---------------|--------|-------|------|
| | ☆氷/3kg (仮登録) | 200 | | |
| 27206 | ○■上白糖 | 40 | 10 | |
| 99999 | ○水 | 20 | | |
| 43274 | ○★白玉だんご/1kg | 16 | 14.4 | 2ヶ |
| 25452 | ■抹茶 30g | 1 | 14 | |
| 99999 | ○水 | 10 | | |
| 25128 | ★小倉あん 2号缶/1kg | 40 | 22.4 | |
| 99999 | ○水 | 5 | | |

| 下処理 | 調理指示 | 盛付指示 |
|---|------|--|
| <p>1.鍋に砂糖・分量の水を入れ火にかけ、砂糖が完全に溶けるまで煮詰め、冷まし、シロップをつくる。</p> <p>※少しとろみがついたら火を止めて下さい 冷やすと固くなるので、煮詰めすぎないように注意して下さい。</p> <p>2.抹茶をお湯で溶かし、1のシロップを入れ、よく混ぜる。</p> <p>3.白玉だんごを凍ったまま沸騰湯で茹で、水で冷やし、水気を切る。</p> <p>4.あずきに水を少し加えのばす。</p> | | <p>5.器にかき氷マシーンから氷を盛り、2のシロップをかけ、4の小豆を盛り、3の白玉をのせる。</p> |