

●材料表記入時の注意点

様式 4

メニュー栄養成分表示用 材料記入表



詳しく記入頂けるとカロリー
など出しやすいのでご協力
お願いします♪

店舗名：
ご記入者様：
電話番号：

定食・コース料理は詳細献立名を
記入してください。

メニュー名	味噌カツ定食（味噌カツ、小鉢、味噌汁、ごはん）
-------	-------------------------

(1人分・食分) *記入した分量 [a廃棄量込みの量 ・ b純使用量]

肉類、魚介類は部位を記入してください。
(例) 鶏肉×→鶏もも肉 ○
ささみ○

少量しか使用しない調味料は、書き忘れ
のないようご注意ください。
(特に塩分を多く含む調味料)

冷凍食品・加工食品は、その旨を記入
してください。
(例) 冷凍エビフライ、冷凍ロースとんかつ

別添えや、卓上でしようするソース、しょうゆ
ドレッシングなどは、おおよその使用量と
種類を記入してください。
(例) ソース→小さじ1
マヨネーズ→大さじ1
和風ノンオイルドレッシング→大さじ1

材 料 名	分量 (g)	備 考
豚ロース肉	150g	
塩こしょう	少々	
小麦粉	5g	
卵	10g	
生パン粉	30g	
揚げ油		サラダ油
味噌だれ		
赤みそ	10g	
みりん	5cc	
赤ワイン	3cc	
キャベツ(生)	50g	付け合 せ

材 料 名	分量 (g)	備 考
小鉢 きんぴら牛 蒟(30人分)		1人80g位
牛蒟	2000g	
ゴマ油		炒め油
砂糖	60g	
しょうゆ	120cc	
酒	120cc	
みりん	100cc	
ごはん	220g	
味噌汁		
乾燥わかめ	2g	
木綿豆腐	10g	
ミックス味噌	15g	

煮物やタレなど大量に作るものは
このように記入して頂いても結構です。
何人分の材料か、1人分の量を記入し
てください。

炒め物、揚げ物、焼き物などで
油脂類を使用するときは、忘れずに記入
してください。
できれば種類もご記入ください。

わかりやすいように、料理ごとに区切りを
二重線などで区切ってください。

干物・めん類などは、干、生、茹でなど
その食品の状態を記入してください。
(例) わかめ×→乾燥わかめ ○
生わかめ ○
スパゲティー→乾スパゲティー○
ゆでスパゲティー○

※詳細が不明な場合、担当からご連絡させていただくことがあります