

商 品 名	新潟の魚 無頭ナンバンエビ澱粉付 新潟の大豆 原料大豆				メ ー カ ー	シンレイ かじかわ農場食品	規 格	1kg
ナンバンエビと大豆の唐揚げ						献立例		
						麵の日に		
春	夏	秋	冬	通年				
主食	主菜	副菜	汁物	その他				
材料		分量(g)	切り方	作り方				
新潟の魚 無頭ナンバンエビ澱粉付		20		① 大豆は戻してゆでる。				
新潟の大豆 原料大豆		8		② 大豆にかたくり粉を付けて、油で揚げる。				
かたくり粉		1		③ ナンバンエビを油で揚げる。				
揚げ油		4		④ 食塩、こしょう、青のりを混ぜておく。				
食塩		0.25		⑤ ②と③を④であえる。				
こしょう		0.01						
青のり		0.05						