食品資料

製品名 淡路玉ねぎカレーCOMBO

調理日 2026年10月2日

品質期限 2028年10月2日　超低温保存(-60度以下) 一年以上の品質保持

製造数 100 人前

限定拡大 アレルギー

アレルギー 該当なし

備考 淡路玉ねぎを主役とした、アレルギー28品目不使用のカレー。蒸し野菜と切り干し大根、マッシュポテトの副菜が付き。

栄養管理者 田中慶彦
調理責任者 田中慶彦
保管管理者 田中慶彦

☑ 検食保存 ☑ 温度確認

衛生管理 https://drive



食品資料 https://drive

栄養管理

※調整は重量/成分変化率を考慮した判断値となります

日本食品標準成分表2023年版(八訂)

材料名	食品番号	使用数 g	調整 %	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量	セット名	備考
淡路玉ねぎ	06153	10000 g	70	2,310	70	7	588	0		甘みが強く全国的にも高い
カレーフレーク_アレルギー対応	17051	2000 g	100	9,480	130	682	894	212		アレルギー対応
カレー粉_スパイスマーケット	17061	100 g	100	338	13	12	63	0		天然スパイスのみ
水		8000 cc	100	0	0	0	0	0		
野菜ミックス(ブロッコリー、カリフラワー、人参)	06383	12000 g	100	7,800	372	96	1,752	0	蒸し野菜	カリフォルニアミックス(ブロラワー・人参)
かぼちゃスライス	06050	12000 g	100	9,000	264	36	2,220	0	蒸し野菜	神栄)かぼちゃスライス M
マッシュポテト	02021	1000 g	100	3,470	66	6	828	2	マッシュ	ジェフダ)ポテトフレークス
水		4500 cc	100	0	0	0	0	0	マッシュ	
サラダ油	14006	300 g	100	2,658	0	300	0	0	マッシュ	
食塩	17012	35 g	100	0	0	0	0	35	マッシュ	
切り干し大根	06334	1000 g	100	130	9	1	41	0	切り干し	かね七 切干大根 1kg
きざみあげ	04040	500 g	100	1,885	117	172	2	0	切り干し	ジェフダ)きざみあげ 500g
水		5000 cc	100	0	0	0	0	0	切り干し	
かつおだし	17131	50 g	100	1	0	0	0	0	切り干し	シマヤ 業務用かつおだし 卵ギー対応
穀物酢	17015	200 g	100	50	0	0	5	0	切り干し	ミツカン800g
砂糖	03003	120 g	100	469	0	0	119	0	切り干し	
無洗米	01088	8000 g	100	12,480	200	24	2,968	0	白米	
			総量	50,071	1,241	1,336	9,480	249		
200g(単量)			100g	250	6	7	47	1		
100人前			1人前	501	12	13	95	2		
				kcal	g	g	g	g		

調理法

1.圧鍋淡路玉ねぎ粗みじんに水を加えて圧力鍋3分加圧後自然放置。

2.釜カレーフレークを撹拌して溶かし込み、味と濃度を整える。

3.釜カレーパウダーを確認しながら100g加える。

4.中心温度85℃　90秒間以上を確認する。急速冷却後、冷凍保存する。