



### 仕切皿を使って、効率よく提供 ミルフィーユカツ定食

野菜とお肉をいっしょに摂れるミルフィーユカツは、主菜・副菜を一皿で出せる仕切皿で。マリネは、汁椀・小鉢兼用のマルチボールで。食器点数を減らせ、作業や食器のコスト削減にも役立ちます。マイクロ波式再加熱カート対応の食器を使用しました。

1. 豚と野菜のミルフィーユカツ (D184TPI)
2. パプリカとキノコのマリネ (GC13B)
3. ブロッコリースープ (C28I)

#### 1. 豚と野菜のミルフィーユカツ(D184TPI)

【材料】：1人分

豚ももスライス	60g
大根	20g
にんじん	10g
ほうれん草葉先	10g
塩コショウ	適量
小麦粉	5g
卵	5g
パン粉	5g
油	8g
トマトソース	15g
スナップエンドウ	15g
じゃがいも	30g
油	3g
塩	3g

【作り方】

- ①大根・にんじんはスライスする
- ②豚肉→大根→豚肉→にんじん→豚肉→ほうれん草葉先→豚肉の順に小麦粉を間に振り、塩、コショウを重ねてカツにする。
- ③油で揚げる。
- ④スナップエンドウとじゃがいもは素揚げし、塩をふる。
- ⑤③の断面が見えるようにカットし、トマトソースをかける。

## 料理レシピ

## 病院給食

## 2.パプリカときのこのマリネ(GC13B)

【材料】：1人分

ピーマン	10g
パプリカ黄	5g
パプリカ赤	5g
エリンギ	10g
しめじ	10g
えのき	10g
酢	5g
塩	0.4g
オリーブオイル	5g

【作り方】

- ①野菜ときのこは、彩りよくボイルする。
- ②調味料と合わせる。

## 3.ブロッコリースープ(C28i)

【材料】：1人分

ブロッコリー	15g
◆コーンスープ素	15g
◆水	70g
牛乳	70g

【作り方】

- ①ブロッコリーはボイルし、ミキサーにかける。
- ②①と◆を加え、煮立ったら牛乳を加える。