

食品名	お好み焼き
材料	作り方
<ul style="list-style-type: none"> <li>・小麦粉</li> <li>・水</li> <li>・卵</li> <li>・キャベツ</li> <li>・豚肉</li> <li>・ソース</li> <li>・青のり</li> <li>・マヨネーズ</li> <li>・油</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1: キャベツ、豚肉を切る。</li> <li>2: 小麦粉をふるいにかけて、小麦粉、卵、水を混ぜ合わせる。</li> <li>3: タネとキャベツを混ぜる。</li> <li>4: タネを薄く鉄板にのばす。</li> <li>5: 豚肉をその上にのせ、片面が焼けたら裏返してよく焼く。</li> <li>6: 両面がよく焼けたら、ソース等をトッピングして完成。</li> </ol>



※ここに掲載されている情報を書き写しただけでは、八王子保健所の規定に従っていないため、飲食物提供許可願を八王子保健所に提出できません。参加者必携本に掲載されていることを読み、飲食物提供許可願を書いてください。

食品名	オムそば
材料	作り方
<ul style="list-style-type: none"> <li>・卵</li> <li>・焼きそば麺</li> <li>・豚肉</li> <li>・もやし</li> <li>・キャベツ</li> <li>・人参</li> <li>・ソース</li> <li>・マヨネーズ</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1: キャベツ、人参、豚肉を切る。</li> <li>2: 油を引いた鉄板で豚肉を炒める。</li> <li>3: 肉が十分に焼けたら、キャベツと人参、もやしを炒める。</li> <li>4: 焼きそばの麺を炒める。</li> <li>5: ソースをからめる。</li> <li>6: 鉄板で卵を薄く焼き、焼きそばにのせて完成。</li> </ol>



※ここに掲載されている情報を書き写しただけでは、八王子保健所の規定に従っていないため、飲食物提供許可願を八王子保健所に提出できません。参加者必携本に掲載されていることを読み、飲食物提供許可願を書いてください。

食品名	牛串
材料	作り方
<ul style="list-style-type: none"> <li>・牛肉</li> <li>・ねぎ</li> <li>・たれ</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1: ねぎを食べやすい大きさに切る。</li> <li>2: 牛肉とねぎを串に刺し、たれを塗る。</li> <li>3: しっかりと肉が焼けたら完成。</li> </ol>



※ここに掲載されている情報を書き写しただけでは、八王子保健所の規定に従っていないため、飲食物提供許可願を八王子保健所に提出できません。参加者必携本に掲載されていることを読み、飲食物提供許可願を書いてください。

食品名	五平餅
材料	作り方
<ul style="list-style-type: none"> <li>・五平餅(既製品)</li> <li>・たれ(既製品)</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1: 焦げ目がつくまで鉄板で加熱する。</li> <li>2: 片面を焼いたらたれを使って表面のたれが少し焦げるまで加熱する。</li> <li>3: 反対側も同様に加熱した後、たれを塗って少し焦げるまで加熱したら完成。</li> </ol>



※ここに掲載されている情報を書き写しただけでは、八王子保健所の規定に従っていないため、飲食物提供許可願を八王子保健所に提出できません。参加者必携本に掲載されていることを読み、飲食物提供許可願を書いてください。



食品名	ジャージャー麺
材料	作り方
<ul style="list-style-type: none"> <li>・豆板醤</li> <li>・玉ねぎ</li> <li>・油</li> <li>・あらびき肉</li> <li>・長ねぎ</li> <li>・きゅうり</li> <li>・焼きそば麺</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1: きゅうり、玉ねぎを切っておく。</li> <li>2: 鉄板に植物油を引き、油を加熱し、玉ねぎ、あらびき肉、豆板醤を順番に入れて炒め、ソースを作る。</li> <li>3: 焼きそば麺を炒める。</li> <li>4: 野菜を加熱し、ソースと麺と一緒に入れ、再度加熱し、よく加熱したら完成。</li> </ol>



※ここに掲載されている情報を書き写しただけでは、八王子保健所の規定に従っていないため、飲食物提供許可願を八王子保健所に提出できません。参加者必携本に掲載されていることを読み、飲食物提供許可願を書いてください。

食品名	たこ焼き
材料	作り方
<ul style="list-style-type: none"> <li>・たこ焼き粉</li> <li>・たこ</li> <li>・天かす</li> <li>・紅しょうが</li> <li>・ソース</li> <li>・青のり</li> <li>・長ネギ</li> <li>・水</li> <li>・卵</li> <li>・かつおぶし</li> <li>・マヨネーズ</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1: 長ねぎをみじん切りにし、たこを切る。</li> <li>2: たこ焼き粉、卵、水、長ねぎを混ぜ合わせ、タネを作る。</li> <li>3: たこ焼き器にタネを入れ、たこ焼き器に流し込んだ生地なたこを入れる。</li> <li>4: 形ができたらしっくり返し、再度よく焼く。</li> <li>5: できあがったものにソース、マヨネーズ、かつおぶしをかけて完成。</li> </ol>



※ここに掲載されている情報を書き写しただけでは、八王子保健所の規定に従っていないため、飲食物提供許可願を八王子保健所に提出できません。参加者必携本に掲載されていることを読み、飲食物提供許可願を書いてください。

食品名	たません
材料	作り方
<ul style="list-style-type: none"> <li>・えびせん</li> <li>・卵</li> <li>・お好み焼きソース</li> <li>・マヨネーズ</li> <li>・味噌</li> <li>・青のり</li> <li>・かつおぶし</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1:せんべい2枚にお好み焼きソースを塗る。</li> <li>2:フライパンに油を敷いて熱し、たまごを割り入れる。</li> <li>3:せんべいの1枚をたまごの上に乗せ、上から抑える。</li> <li>4:ひっくり返してお皿にうつし、たまごの上にマヨネーズ、青のり、かつおぶしを適量振りかける。</li> <li>5:その上から残りのせんべい1枚に乗せ、ふくろに入れて完成。</li> </ol>



※ここに掲載されている情報を書き写しただけでは、八王子保健所の規定に従っていないため、飲食物提供許可願を八王子保健所に提出できません。参加者必携本に掲載されていることを読み、飲食物提供許可願を書いてください。

食品名	チヂミ
材料	作り方
<ul style="list-style-type: none"> <li>・小麦粉</li> <li>・片栗粉</li> <li>・ニラ</li> <li>・水</li> <li>・卵</li> <li>・ごま油</li> <li>・ラー油</li> <li>・ポン酢</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1: ニラを洗い、適度な大きさに切る。</li> <li>2: 小麦粉、片栗粉、卵、水を混ぜ合わせタネを作る。</li> <li>3: タネにニラを入れ、混ぜ合わせる。</li> <li>4: 鉄板にごま油を引き、タネを入れる。</li> <li>5: 焦げ目がついたらひっくり返し、周りがカリッとするまで両面が焼けたら完成。</li> <li>6: タレはポン酢とラー油を適量ずつ入れる。</li> </ol>



※ここに掲載されている情報を書き写しただけでは、八王子保健所の規定に従っていないため、飲食物提供許可願を八王子保健所に提出できません。参加者必携本に掲載されていることを読み、飲食物提供許可願を書いてください。



食品名	ねぎ焼き
材料	作り方
<ul style="list-style-type: none"> <li>・長ねぎ</li> <li>・天かす</li> <li>・小麦粉</li> <li>・卵</li> <li>・水</li> <li>・かつおぶし</li> <li>・醤油</li> <li>・油</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1: 長ねぎを適度な大きさに切る。</li> <li>2: 小麦粉、卵、水を混ぜ合わせる。</li> <li>3: たねに切った長ねぎを加え、さらに混ぜ合わせる。</li> <li>4: 鉄板に油を敷き、たねをのぼし焼く。</li> <li>5: 両面がしっかり焼けたら、かつおぶしと天かすを載せ、醤油をかけて完成。</li> </ol>



※ここに掲載されている情報を書き写しただけでは、八王子保健所の規定に従っていないため、飲食物提供許可願を八王子保健所に提出できません。参加者必携本に掲載されていることを読み、飲食物提供許可願を書いてください。

食品名	ホットドッグ
材料	作り方
<ul style="list-style-type: none"> <li>・フランクフルト</li> <li>・コッペパン</li> <li>・キャベツ</li> <li>・ケチャップ</li> <li>・マスタード</li> <li>・油</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1: キャベツを千切りにする。</li> <li>2: 鉄板に油を引いて熱した後で、フランクフルトを焼く。</li> <li>3: キャベツとコッペパンを加熱する。</li> <li>4: コッペパンにキャベツ、フランクフルトを挟み、ケチャップとマスタードをかけて完成。</li> </ol>



※ここに掲載されている情報を書き写しただけでは、八王子保健所の規定に従っていないため、飲食物提供許可願を八王子保健所に提出できません。参加者必携本に掲載されていることを読み、飲食物提供許可願を書いてください。

食品名	ホルモン焼き
材料	作り方
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ホルモン</li> <li>・もやし</li> <li>・キャベツ</li> <li>・塩</li> <li>・こしょう</li> <li>・油</li> <li>・ねぎ</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1: キャベツを切る。</li> <li>2: ホルモンを一度ゆでる。</li> <li>3: 鉄板に油を引き、ホルモンを焼き、キャベツともやしとねぎを焼く。</li> <li>4: 塩とこしょうで味付けをし、完成。</li> </ol>



※ここに掲載されている情報を書き写しただけでは、八王子保健所の規定に従っていないため、飲食物提供許可願を八王子保健所に提出できません。参加者必携本に掲載されていることを読み、飲食物提供許可願を書いてください。

食品名	焼きそば
材料	作り方
<ul style="list-style-type: none"> <li>・焼きそば麺</li> <li>・豚肉</li> <li>・キャベツ</li> <li>・人参</li> <li>・もやし</li> <li>・ソース</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1: キャベツ、人参を細切りにする</li> <li>2: 油を引いた鉄板に豚肉を入れて炒める。</li> <li>3: 豚肉の色が変わったら、キャベツと人参、もやしを入れてさらに炒める。</li> <li>4: 焼きそば麺を入れる。</li> <li>5: ソースを加え、ソースを麺に絡めて完成。</li> </ol>



※ここに掲載されている情報を書き写しただけでは、八王子保健所の規定に従っていないため、飲食物提供許可願を八王子保健所に提出できません。参加者必携本に掲載されていることを読み、飲食物提供許可願を書いてください。



食品名	焼きとうもろこし
材料	作り方
<ul style="list-style-type: none"> <li>・とうもろこし</li> <li>・醤油</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1: とうもろこしを洗う。</li> <li>2: とうもろこしに醤油を塗る。</li> <li>3: 醤油を刷毛で塗り足しながら、あまり焦げないように火が通るまで焼いて完成。</li> </ol>



※ここに掲載されている情報を書き写しただけでは、八王子保健所の規定に従っていないため、飲食物提供許可願を八王子保健所に提出できません。参加者必携本に掲載されていることを読み、飲食物提供許可願を書いてください。

食品名	焼き餅
材料	作り方
<ul style="list-style-type: none"> <li>・餅(既製品)</li> <li>・のり</li> <li>・醤油</li> <li>・きな粉</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1: 餅をあみの上に乗せて加熱する。</li> <li>2: 餅が膨らんで焦げ目が付いたらきなこや、醤油、のりなどをトッピングして完成。</li> </ol>



※ここに掲載されている情報を書き写しただけでは、八王子保健所の規定に従っていないため、飲食物提供許可願を八王子保健所に提出できません。参加者必携本に掲載されていることを読み、飲食物提供許可願を書いてください。