

食品名	おでん
材料	作り方
<ul style="list-style-type: none"> <li>・大根</li> <li>・こんにゃく</li> <li>・ちくわ</li> <li>・餅巾着</li> <li>・結び昆布</li> <li>・がんもどき</li> <li>・おでんの素</li> <li>・水</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1:大根の皮をむいて輪切りにする。</li> <li>2:こんにゃくの両面に切り込みを入れる。</li> <li>3:鍋に水、おでんの素、調味料を入れてひと煮立ちさせる。</li> <li>4:大根を鍋に入れ、火が通るまで煮る。</li> <li>5:その他のおでんの材料を鍋に入れ、よく煮えたら器に盛り付けて提供する。</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	キムチ鍋
材料	作り方
<ul style="list-style-type: none"> <li>・白菜</li> <li>・もやし</li> <li>・えのき</li> <li>・豆腐</li> <li>・キムチの素</li> <li>・味噌</li> <li>・だしの素</li> <li>・豚肉</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1: 白菜、えのきを適当な大きさに切る。</li> <li>2: 白菜、もやしを鍋に入れる。</li> <li>3: えのき、豆腐、キムチの素、味噌、だしの素、豚肉の順に入れる。</li> <li>4: 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	けんちん汁
材料	作り方
<ul style="list-style-type: none"> <li>・鶏肉</li> <li>・椎茸</li> <li>・しめじ</li> <li>・ごぼう</li> <li>・ねぎ</li> <li>・油揚げ</li> <li>・味噌</li> <li>・だし汁の素</li> <li>・こんにゃく</li> <li>・水</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1: 材料を切る。</li> <li>2: 鍋に水とだし汁の素、鶏肉を加えて、沸騰させる。</li> <li>3: 灰汁を取り除き、椎茸、しめじ、ごぼう、油揚げ、こんにゃくを鍋に入れる。</li> <li>4: 鍋の中の野菜が柔らかくなったら味噌を溶き入れて、ねぎを加える。</li> <li>5: しばらく加熱した後、器に盛り付けて完成。</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	豚汁
材料	作り方
<ul style="list-style-type: none"> <li>・豚肉</li> <li>・大根</li> <li>・じゃがいも</li> <li>・人参</li> <li>・だしの素</li> <li>・味噌</li> <li>・水</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1: 大根、じゃがいも、にんじんの皮をむき、いちょう切りする。</li> <li>2: 鍋にみそ以外の材料を入れ、材料がやわらかくなるまで煮る。</li> <li>3: 鍋にみそを加え、ひと煮立ちしたら器に盛り付けて完成。</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	春雨スープ
材料	作り方
<ul style="list-style-type: none"> <li>・春雨</li> <li>・豚肉</li> <li>・人参</li> <li>・椎茸</li> <li>・白菜</li> <li>・もやし</li> <li>・ねぎ</li> <li>・中華だし</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1: 豚肉、しいたけ、人参、白菜、ねぎを切る。</li> <li>2: 鍋に水、中華だし、豚肉、人参、しいたけ、白菜、もやし、ねぎを入れて煮込む。</li> <li>3: 具材にしっかりと火が通ったら春雨を入れて煮込む。</li> <li>4: 調味料で味を整えて完成。</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	ミネストローネ
材料	作り方
<ul style="list-style-type: none"> <li>・玉ねぎ</li> <li>・ホールトマト</li> <li>・セロリ</li> <li>・人参</li> <li>・ベーコン</li> <li>・キャベツ</li> <li>・にんにく</li> <li>・水</li> <li>・コンソメ</li> <li>・オリーブオイル</li> <li>・塩</li> <li>・こしょう</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1: 玉ねぎ、セロリ、人参、ベーコン、キャベツ、にんにくを切る。</li> <li>2: 鍋にオリーブオイルを入れ、にんにくを炒める。</li> <li>3: ベーコンを加えて、十分に火が通るまで炒める。</li> <li>4: 玉ねぎ、セロリ、人参、キャベツを入れてさらに炒める。</li> <li>5: 全体に火が通ったら、ホールトマトをつぶしながら入れ、炒め合わせる。</li> <li>6: 鍋に水を入れ、沸騰したらコンソメを入れ、野菜が柔らかくなるまで煮る。</li> <li>7: 塩、こしょうで味を整えて完成。</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。