

24275

マルゲリータピザ／ピザ玉生地

料理原価 261.55円

成分値	基準値	実際値	成分値	基準値	実際値
エネルギー(kcal)	0	757	レチノール当量(μg)	0	31
たんぱく質(g)	0.0	28.0	ビタミンB1(mg)	0.00	0.02
脂質(g)	0.0	20.8	ビタミンB2(mg)	0.00	0.01
炭水化物(g)	0.0	114.2	ビタミンC(mg)	0	2
カルシウム(mg)	0	9	食物繊維総量(g)	0.0	0.5
鉄(mg)	0.0	0.1	食塩相当量(g)	0.0	3.8



半製品/食品・食品規格			使用量(g)	原価(円)	仕込指示
43174	■冷凍ピザ生地玉	250g	250	170	1ヶ
1104	○★ナポリタンソース／2号缶	固形量840g	30	15	
26782	○★クラフトザ・レーPCシュレッドチーズ	／1kg	30	58.8	
3231	○スイートバジル		1	11.75	ちぎる
29139	○★アルテオハ EXバ ーゼンオリーブオイル	／1L(915g)	5	6	
下処理			調理指示		盛付指示
※ピザ生地は冷蔵庫で解凍する。 ※オーブンは温めておく。 1.バジルは消毒後、よく洗い、水気を切る。			2.ピザ生地は直径25cm程度に広げ、ナポリタンソースを塗り、チーズをのせる。 3.天板にクッキングシートをしき、2のピザを並べ、オーブンで焼く。		4.器に3のピザを盛り、1のバジルをのせ、オリーブオイルをかける。

24278

ツナマヨコーンピザ／ピザ玉生地

料理原価 293.67円

成分値	基準値	実際値	成分値	基準値	実際値
エネルギー(kcal)	0	1000	レチノール当量(μg)	0	85
たんぱく質(g)	0.0	34.3	ビタミンB1(mg)	0.00	0.08
脂質(g)	0.0	41.1	ビタミンB2(mg)	0.00	0.16
炭水化物(g)	0.0	126.0	ビタミンC(mg)	0	3
カルシウム(mg)	0	210	食物繊維総量(g)	0.0	3.4
鉄(mg)	0.0	0.4	食塩相当量(g)	0.0	4.0



半製品/食品・食品規格			使用量(g)	原価(円)	仕込指示
43174	■	冷凍ピザ生地玉 250g	250	170	1ヶ
88	○★	スーパースイートコーン／1kg	70	39.2	
40776	○★	ライトツナフレーク油漬／1kg	20	25	
18915	○★	マヨネーズ／1kg	30	12.6	
25031	○★	とろけるシュレッドチーズ／1kg	30	46.8	
28176	○★	パセリ(チップ)／50g	0.01	0.07	
下処理			調理指示		盛付指示
※ピザ生地は冷蔵庫で解凍する。 ※オーブンは温めておく。 1.コーン・ツナは汁気を切る。			2.ピザ生地は直径25cm程度に広げ、マヨネーズを塗り、 1のコーン・ツナをのせ、チーズをのせる。 3.天板にクッキングシートをしき、2のピザを並べ、 オーブンで焼く。		4.器に3のピザを盛り、パセリ粉をふる。

24279

ネギチャーシューピザ／ピザ玉生地

料理原価 311.07円

成分値	基準値	実際値	成分値	基準値	実際値
エネルギー(kcal)	0	946	レチノール当量(μg)	0	142
たんぱく質(g)	0.0	35.6	ビタミンB1(mg)	0.00	0.28
脂質(g)	0.0	37.1	ビタミンB2(mg)	0.00	0.18
炭水化物(g)	0.0	118.2	ビタミンC(mg)	0	9
カルシウム(mg)	0	216	食物繊維総量(g)	0.0	0.7
鉄(mg)	0.0	0.6	食塩相当量(g)	0.0	5.7



半製品/食品・食品規格				使用量(g)	原価(円)	仕込指示
43174		■冷凍ピザ生地玉 250g		250	170	1ヶ
18915	A	○★マヨネーズ/1kg		25	10.5	
20887	A	○★味名人照り焼きのたれ/1.8L(2322g)		5	2.75	
25031		○★とろけるシュレッドチーズ/1kg		30	46.8	
42162		○★チャーシュースライス(肩ロース)/500g		30	64.2	短冊切り
39		○長ねぎ		20	13.89	さらし葱
20887	B	○★味名人照り焼きのたれ/1.8L(2322g)		3	1.65	
22469	B	○四川 豆板醤		2	1.28	
下処理				調理指示		盛付指示
※ピザ生地・チャーシューは冷蔵庫で解凍する。 ※オーブンは温めておく。 1.長ねぎは消毒後、よく洗い、水に浸して辛みを抜き、水気を切る。 2.Aを混ぜ合わせる。				3.チャーシュー・1の長ねぎはBで和える。 4.ピザ生地は直径25cm程度に広げ、2を塗り、チーズをのせる。 5.天板にクッキングシートをしき、4のピザを並べ、オープンで焼く。		6.器に5のピザを盛り、3のネギチャーシューをのせる。

24281

サラダピザ／ピザ玉生地

料理原価 361.44円

成分値	基準値	実際値	成分値	基準値	実際値
エネルギー(kcal)	0	851	レチノール当量(μg)	0	103
たんぱく質(g)	0.0	31.8	ビタミンB1(mg)	0.00	0.09
脂質(g)	0.0	26.3	ビタミンB2(mg)	0.00	0.06
炭水化物(g)	0.0	122.6	ビタミンC(mg)	0	45
カルシウム(mg)	0	45	食物繊維総量(g)	0.0	2.6
鉄(mg)	0.0	0.6	食塩相当量(g)	0.0	4.5



半製品/食品・食品規格			使用量(g)	原価(円)	仕込指示
43174	■冷凍ピザ生地玉	250g	250	170	1ヶ
1104	○★ナポリタンソース／2号缶 固形量840g		50	25	
26782	○★クラフトレPCシュレッドチーズ／1kg		40	78.4	
11	○紫キャベツ(レッドキャベツ)		30	17	ザク切り
26698	○★ピザ用イタリアンドレッシング／1L(1030g)		6	3.54	
13	○グリーンカール		20	19.15	ザク切り
58	○レタス		10	6.33	ザク切り
32	○赤玉ねぎ(レッド玉ねぎ)		6	2.87	スライス 薄め
75	○パプリカ(赤)		4	6.67	横スライス
76	○パプリカ(黄)		4	6.67	横スライス
35	○トマト M		24	17.81	1／12カット×2ヶ くし切り
29139	○★アルテリハ EXバ ーゲ ソーサー オイル／1L(915g)		5	6	
1293	○★パルメザンチーズ／80g		0.3	2	

下処理	調理指示	盛付指示
<p>※ピザ生地は冷蔵庫で解凍する。</p> <p>※オープンで温めておく。</p> <p>1.紫キャベツは消毒後、よく洗い、水気を切る。</p> <p>2.レッド玉ねぎは消毒後、よく洗い、水に浸して辛味をぬぎ、水気を切る。</p> <p>3.グリーンカール・レタス・パプリカは消毒後よく洗い、水気を切り、2のレッド玉ねぎと混ぜ合わせる。</p> <p>4.トマトは消毒後、よく洗い、水気を切る。</p>	<p>5.1の紫キャベツをイタリアンドレッシングで和える。</p> <p>6.ピザ生地は直径25cm程度に広げ、ナポリタンソースを塗り、チーズをのせる。</p> <p>7.天板にクッキングシートをしき、6のピザを並べ、オープンで焼く。</p>	<p>8.器に7のピザを盛り、3のカールミックス5のマリネ・4のトマトのせ、オリーブオイル・粉チーズをかける。</p> <p>※盛り付け方は、写真を参考にしてください。</p>