

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	食物纖維総量(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	○★グラフトザ" レラ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	○★アルテオリバ EXハーブ ソリーブ 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	食物纖維総量(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 250 g	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／1 kg	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	○★バセリ(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、バセリ粉をふる。

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
<p>※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。</p> <p>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。</p>	<p>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、オーブンで焼く。</p>	<p>6.器に5のピザを盛り、3のネギチャー シューをのせる。</p>

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	食物纖維総量(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	○★グラフトザ"レラPCシユレッドチーズ／1kg	40	78.4	
11	○紫キャベツ(レッドキャベツ)	30	17	ザク切り
26698	○★セロ"イタリアンドレッシング／1L(1030g)	6	3.54	
13	○グリンカール	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	○パブリカ(赤)	4	6.67	横スライス
76	○パブリカ(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	○★アルテオリバ EXバーゲンオリーブオイル／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。 ※オーブンは温めておく。</p> <p>1.紫キャベツは消毒後、よく洗い、水気を切る。 2.レッド玉ねぎは消毒後、よく洗い、水に浸して辛味をぬき、水気を切る。 3.グリンカール・レタス・パブ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。 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。 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。 7.天板にクッキングシートをしき、6のピザを並べ、オーブンで焼く。</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>