

区分
【肉】

ソフトハンバーグ

提供：京都府立洛南病院

材 料（2人分）

・豚ミンチ	40g	・濃口しょうゆ	5g
・鶏ミンチ	40g	・卵	20g
・たまねぎ	60g	・山いも粉	2g
・豆腐	30g	・だし汁	10g
・マヨネーズ	20g		



作り方

学会分類コード4

- ① タマネギはみじん切りにする
- ② ①と他の材料を混ぜる。（写真①を参照）
- ③ フライパンに流し入れて焼く。
（写真②③を参照）

<施設での応用>

- ★施設等で作るときは材料をミキサーやブレンダー器でまわしてもよい。
- ★20人分程度ではオーブンを予熱し、180℃で15～16分程度蒸し焼きする。

学会分類コード3

コード4の出来上がりから一口サイズに切って提供

学会分類コード2

コード4の出来上がりからミキサーにかけ、とろみ剤を入れて混ぜる



写真①



写真②



写真③

●●アレンジ方法●●

- ・肉の種類は牛・豚・鶏などに変えてもよい。
- ・種にごま油などを入れると中華風になる。
- ・かけるソースに変化をつけてもよい。