

ライス量	ソース量	お玉
100g(お子様)	88	1
150g(ハーフ)	154	1強
200g	176	2
250,300g	220g	2.5杯
350,400g	290	3強
500g	360	4強
600g	440	5
700g	484	5.5
800g	528	6
900g	572	6.5
1000g		
1100g	650	7強
1200g		
1300g		
1400g	730	8強
1500g		

ソースの辛さ	辛さの度合い	スプーン
1辛	1	1辛用
2辛	2	2辛用
3辛	4	3辛用
4辛	6	4辛用
5辛	12	5辛用
6辛	13	1辛用+5辛用
7辛	14	2辛用+5辛用
8辛	16	3辛用+5辛用
9辛	18	4辛用+5辛用
10辛	24	5辛用×2
15辛	36	5辛用×3
20辛	48	5辛用×4

- ・ソース量の誤差は各規定量の+10g以内
- ・とび辛粉末1袋に対してサラダ油270cc(247g)

を入れてダマが無くなるまでよくかき混ぜる

加熱時間

	冷蔵		冷凍	
	1800W	1900W	1800W	1900W
1歳カレー	0.5(5秒)			
ミニナン			2	
ミニハンバーグ (必ずフタをする)	2		4	
ほうれん草	2		4	
やさい	3			
カリフラ (必ずフタをする)	小盛6、普通盛2倍4、大盛2倍6 (60秒、1分20秒、1分50秒)			
ココデチキン (加熱後3分揚げる)	3		3	
スクランブルエッグ (必ずフタをする)	3		5	
うどん			7	
ドリア (絶対にフタをしない)	2倍 6(1分40秒)			

※ドリアはフタをして加熱すると焼き感を損なうため、フタをせずに加熱すること

らーめん

	小盛(1玉)	普通(2玉)	大盛(3玉)
冷凍ゆで麺 (必ずフタをする)	3	4	5
肉味噌、もやし、草	3		

食材	油調時間
ナス	1分
ソーセージ	1分10秒
ハリケーンポテト	1分30秒
イカ	1分30秒
フライドチキン	2分30秒
とんかつ	3分
パリパリ	3分
クリコロ	3分30秒
フィッシュフライ	4分
ロースカツ	5分
チキンカツ	6分
メンチカツ	6分

低糖質カレー	カリフラ量	ソース量
小盛	150g	132g
普通	200g	176g
大盛	250g	200g

ポークソース 水 カレーらーめんベース 合計	1人前	5人前	10人前
	90g	450g	900g
	210g	1,050g	2,100g
	50g	250g	500g(1袋)
	350g	1,750g	3,500g

らーめん加熱時間

	小盛(1玉)	普通(2玉)	大盛(3玉)
冷凍ゆで麺 (必ずフタをする)	3	4	5
スープ	300g	350g	400g
肉味噌、もやし、草	3		

うどん加熱時間

	小盛(1玉)	普通(2玉)	大盛(3玉)
冷凍うどん麺 (必ずフタをする)	3	7	3倍の3
スープ	300g	350g	400g
冷凍ネギ25g + ハーフ豚しゃぶ			

うどん分量

	ポークソース	粉	水	合計
小盛	132g	18g	150g	300g
		168g		
普通	154g	21g	175g	350g
		196g		
大盛	176g	24g	200g	400g
		224g		

スペイスカレーベース(2024.6~)

	1人前	8人前	15人前
ベジタリアンソース	70g	560g	1,050g
トマトスペイスペースト	70g	560g	1,050g(1袋)
スープカレーの素	6g	48g	90g

らーめんスープ仕込み

	1人前	5人前	10人前	20人前
ポークソース	90g	450g	900g	1,800g
水	210g	1,050g	2,100g	4,200g
カレーらーめんベース	50g	250g	500g(1袋)	1,000g
合計	350g	1,750g	3,500g	7,000g

うどんソース仕込み

	1人前	3人前	5人前	10人前
ポークソース	154g	462g	770g	1,540g
水または湯	175g	525g	875g	1,750g
うどん粉末	21g	63g	105g	210g
合計	350g	1,050g	1,750g	3,500g

水	74g	592g	1,110g
	220g	1,760g	3,300g

仕込みチキンカレーソース

	5人前	10人前
ベジタリアンソース	600g	1,200g
チキンカレーペースト	200g	400g
水	300g	600g
	1,100g	2,200g