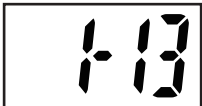


# メニューガイド

## 自動メニュー一覧表

このメニューガイドでは、自動調理の各メニュー番号で調理するメニューについて説明しています。基本的な使い方や注意事項については、「取扱説明書」「メニュー集」を必ずよくお読みのうえ、正しくお使いください。

### 一覧表の見方

- ・ **カテゴリ** 各メニューのカテゴリ番号・名称です。
- ・ **メニュー番号** 表示部に表示される番号です(下記参照)。
  - メニュー番号表示例  
(黒豆の場合)
  - (表示部) 
- ・ **まぜ技ユニット** まぜ技ユニットを使うメニューです。
- ・ **蒸し板** 蒸し板を使うメニューです。
- ・ **無水** 水やだし汁を加えずに調理するメニューです。
- ・ **予約可** 予約の設定ができるメニューです。

- ・ **メニュー名** 各メニュー番号で調理できるお料理です。

カテゴリ	メニュー番号	メニュー名		まぜ技 ユニット	蒸し板	無水	予約可
1 煮物	1-1	肉じゃが	たこと里いもの煮物	○	-	○	-
		筑前煮	鶏と大根の煮物				
		鶏むね肉とパプリカのトマト塩麹煮					
	1-2	かぼちゃの煮物	しょうがのさっと煮	-	-	○	○
	1-3	ひじきの煮物	里いもの煮ころがし	○	-	○	-
		きんぴら	こんにゃくの甘辛煮				
	1-4	おでん	ポトフ	-	-	-	○
		ふるふき大根					
	1-5	冬瓜のえびあんかけ		○	-	○	-
	1-6	白菜と豚バラの重ね煮		-	-	○	-
	1-7	牛すじの煮こみ		○	-	○	○
	1-8	鶏とゆで卵の甘辛煮		○	-	○	-
	1-9	さばのみそ煮	かれいの煮つけ	-	-	○	-
	1-10	ぶり大根	鶏のふっくらつや煮	-	-	○	-
		たいのあら炊き					
	1-11	いわしの骨まで柔らか煮	さんまの骨まで柔らか煮	-	-	○	○
	1-12	きのこの佃煮	牛肉のしぐれ煮	○	-	○	-
	1-13	黒豆	五目豆	-	-	-	-
		昆布豆					
1-14	チキンと野菜のカレー(無水カレー)		○	-	○	○	
1-15	クリームシチュー	ビーフカレー	○	-	-	○	
1-16	ビーフシチュー		○	-	○	○	
1-17	ラタトゥイユ		○	-	○	○	
1-18	ブイヤベース		-	-	○	-	
1-19	ミートソース	ドライカレー	○	-	○	○	
	ポークビーンズ						

カテゴリー	メニュー番号	メニュー名		まぜ技 ユニット	蒸し板	無水	予約可
1 煮物	1-20	豚バラ大根	鶏とカシューナッツの炒め煮	○	-	○	-
		白菜のクリーム煮	八宝菜				
	1-21	肉みそ	○	-	○	-	
	1-22	おかゆ	-	-	-	-	
2 蒸し物	2-1	シュウマイ(あたため)		-	○	-	-
	2-2	ソーセージ		-	○	-	-
	2-3	茶わん蒸し		-	○	-	-
	2-4	ゆで卵		-	-	-	-
	2-5	手作り豆腐		-	-	-	-
3 野菜ゆで	3-1	ほうれん草/小松菜		○	-	○	-
	3-2	ブロッコリー		○	-	○	-
	3-3	アスパラガス		○	-	○	-
	3-4	いも/かぼちゃ		○	-	-	-
	3-5	鶏肉/豚肉		-	-	○	-
	3-6	えび		○	-	○	-
	3-7	いか		-	-	○	-
4 めんゆで	4-1	スパゲティ		○	-	-	-
	4-2	そうめん		○	-	-	-
	4-3	ゆでめん(冷凍/冷蔵)		○	-	-	-
	4-4	即席めん(インスタントラーメン)		○	-	-	-
	4-5	スープパスタ	シーフードのクリームパスタ	○	-	-	-
5 発酵	5-1	塩麴 <small>しおこう</small>	しょうゆ麴 <small>しょうゆこう</small>	○	-	-	-
		甘酒	雑穀の甘酒				
	5-2	さつまいもの甘酒	にんじんとりんごの甘酒	○	-	-	-
		あずきの甘酒					
	5-3	ヨーグルト		○	-	-	-
5-4	クリームチーズ		○	-	-	-	
5-5	パン生地の発酵		-	-	-	-	
6 お菓子	6-1	スポンジケーキ		-	-	-	-
	6-2	ブラウニー		-	-	-	-
	6-3	野菜ジュースのケーキ		-	-	-	-
	6-4	りんごのコンポート		○	-	-	-
	6-5	フルーツソース(いちご)	フルーツソース(オレンジ)	○	-	-	-
		フルーツソース(キウイ)					
	6-6	カスタードクリーム	ホワイトソース	○	-	-	-
	6-7	つぶあん		○	-	-	-
6-8	小麦パン(焼き上げ)	米粉入りパン(焼き上げ)	-	-	-	-	

※各カテゴリーでは、手動調理も設定できます。基本的な使い方や注意事項については、「取扱説明書」「メニュー集」を必ずよくお読みのうえ、正しくお使いください。