1日(2 献立名		一人当	IJ	2日(オ献立名		一人当り	3日(金献立名		_	人当り
瞅立右	及明石	正味分		瞅立つ	及吅石	正味分量	瞅立右	及吅石		味分量
	精白米(自校)	止味力	里 64	麦	精白米(委託)	<u> 正味万里</u> 60	ば	精白米(自校)		<u>味刀里</u> 70
Ī	米粒麦 自校		6	麦ご	精白米(委託)	70	ò	鉄強化米		0.5
ン	鉄強化米		0.5	は	米粒麦 委託	6	らず	清酒		3
ピラ	組挽きウインナーFe強化(1cm)		9	ん	米粒麦 委託	7	し	出し昆布		0.8
ラ	玉葱		10		不恒友 安山			食酢		10
J	(缶)ホールコーン		10	ふり	(個)野菜ふりかけ	2.5	え び	上白糖		8
麦	人参		4	か	(個/野木のりがり	2.0	入	食塩		0.8
入	エリンギ		4	Ĩ ,	牛乳	206	b	及塩 (冷)むきえび		10
IJ	(冷)むき枝豆 1kg		3		7-76	200	<u> </u>	清酒		1
\smile	サラダ油		1	牛	鶏肉 ひき肉	20	1.	油揚げ		5
4	食塩		0.6	乳	(冷)里いも	40	牛	人参		10
牛 乳	チキンコンソメ		0.5	خ	玉葱	20	乳	ごぼう(ささがき・ごはん用小さめ)		5
孔	こしょう		.03	کے	板こんにゃく	15	さ	(冷)グリンピース		3
ッ	2027		.00	い	人参	10	つ	高野豆腐(すし用)		0.8
ナサ	牛乳		206	ŧ	(冷)さやいんげん 500g	7	ま	干ししいたけ(スライス)		0.5
サ	776		200	ح	サラダ油	1	い	上白糖		2.5
ラ ダ	(レト)まぐろ油漬		15	野	しょうゆ	3.5	ŧ	うすくちしょうゆ		2.0
ダ	きゅうり		20	菜の	中双糖	2	の あ	清酒		2
Ξ	キャベツ		25	のそ	清酒	1	めげ	7670		
<i>`</i>	(個)焙煎ごまドレッシング		8	ぼ	でんぷん	0.5	ŧ	牛乳		206
ス	(個) 角飛こよ (レブブブブ		Ť	3	だし汁	10	'n	1 70		200
-	ベーコン(短冊)		5	煮	72071	10		さつまいも(スライス天ぷら用)		40
<u> </u>	(冷)白いんげん豆 1kg		18		油揚げ	5	_	天ぷら粉 乳・卵抜き		7
 ネ	玉葱		30	だ	(冷)白玉	25	つ ギ	水		14
イ	人参		5	んご	大根	25	うずらたまご入	なたね油		5
野	マカロニ(フジッリ)		5	汁	人参	7	<i>t</i> =	0.72 10.74		
菜	セロリ		2		中ねぎ	5	ま	型抜きかまぼこ(小菊)		7
マ	(袋)トマト水煮 1kg		15	月	中みそ	5.5	ご	(レト)うずら卵1kg		25
フ	サラダ油		0.5	見	甘みそ	5	入	玉葱		25
ィン	赤ぶどう酒		1	ゼリ	煮干し だし用	4	りふ	人参		6
7	(袋)がらスープ 1kg		4	17	水	115	ふし	ふしめん		5
	チキンコンソメ		0.5	'			め	中ねぎ		5
	食塩		0.4		(個)月見ゼリー 食物繊維強化	50	ん	うすくちしょうゆ		0.5
	こしょう		.03		20,000		汁	食塩		0.3
	ローリエ		0.1					削り節 だし用		4
	湯		110				١.	出し昆布		0.5
							しょ	水		120
	(個)野菜マフィン		25				ر أ			
	(10/2)) (10/2)						φ	しょうゆ豆		8
							豆	00.7.7		
			\exists							
			寸							
			\exists							
			寸							
									1	

6日(月	1)		7日(火)		8日(水)		9日(2	木)		10日	(金)	
献立名	食品名	一人当り	献立名	食品名	一人当り	献立名	食品名	一人当り	献立名	食品名	一人当り	献立名	食品名	一人当り
1		正味分量			正味分量			正味分量			正味分量			正味分量
麦	精白米(委託)	60	小	コッペパン	30	麦	精白米(委託)	60	ひ	精白米(自校)	64	麦	精白米(委託)	60
ご	精白米(委託)	70	型	コッペパン	40	ごは	精白米(委託)	70	じ	米粒麦 自校	6	麦ご	精白米(委託)	70
は	米粒麦 委託	6	⊐				米粒麦 委託	6	きご	鉄強化米	0.5	は	米粒麦 委託	6
ん	米粒麦 委託	7	ッペ	牛乳	206	ん	米粒麦 委託	7	には	牛肉(2×2cmスライス)	13	ん	米粒麦 委託	7
牛			パ			4			ん ん	油揚げ	5	4		
判	牛乳	206	\(\)	スパゲティ(ハーフ)	35	乳	牛乳	206		人参	5	乳	牛乳	206
70				ゆで塩	1.5	70			麦	つきこんにゃく(ハーフ)	5	70		
魚	(冷)赤魚 3㎝角切・皮付き骨なし	45	4	鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)	12	オ	オリーブ豚 並3×3カット スライス	30	入	(冷)むき枝豆 1kg	5	ヤ	鶏肉 胸・皮なし(2×2)	30
の	清酒	2	乳	鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)	8	'n	じゃがいも	80	IJ	(乾)ひじき	1	ン	鶏肉 もも・皮なし(2×2)	20
す	米粉	5		清酒	1		玉葱	50	\smile	サラダ油	0.8	<u>_</u> =	生姜	0.3
だ	でんぷん	4	きの	ベーコン(短冊)	12	ブ 豚	つきこんにゃく	25	4	しょうゆ	3		清酒	1
ちソ	なたね油	5	c C	玉葱	40	脉上	人参	10	牛 到.	清酒	2	ムチ	でんぷん	5
lí '	すだち酢	3.5	ス	人参	10	ع ث	(冷)さやいんげん 500g	5	46	上白糖	1	キ	米粉	2.5
ス	三温糖	2.7	パ	えのきたけ	8	ゃ	サラダ油	1	き	食塩	0.3	シ	なたね油	5
か	しょうゆ	2.5	ゲ	エリンギ	8	が	しょうゆ	4	ん				炒り白ごま	1
け	みりん	1	テ	しめじ	8	Ļ١	清酒	3	υ°	牛乳	206	チ	にんにく	0.5
1.	でんぷん	0.2	1	ピーマン	5	ŧ	中双糖	3	6			3	(袋)トマトケチャップ 1kg	7.5
しょ	湯	4		にんにく	0.5	の 煮	食塩	0.05	地	てんぷら	15	レギ	三温糖	2
そこ			イタ	サラダ油	2	想も	湯	5	焼き	洗いごぼう	25	ギサ	しょうゆ	1
ん	キャベツ	20	Ú	白ぶどう酒	1	o O			ふ	(乾)茎わかめ(カット)国産・200g	0.5	j	みりん	0.6
ぶ	ほうれん草	15	ア	しょうゆ	1		キャベツ	30	の	(冷)さやいんげん 500g	10	ダ	赤みそ	0.6
あ	もやし	10	ン	チキンコンソメ	0.6	香	小松菜	25	す	ごま油	1		コチジャン	0.1
え	人参	5	サ	食塩	0.3	IJ	人参	10	ま	清酒	1	۲	水	2
4.	赤じそ粉	0.4	ラダ	こしょう	0.04	あ	(個)ゆずかつおドレッシング	10	<u>ال</u>	しょうゆ	2.2	ツ		
かぼ	塩ふき昆布	1.2	7	(個)刻みのり 0.3g	0.3	え			汁	中双糖	0.8	クス	もやし	30
ち ち			IJ			b	上乾ちりめん	4	わ	みりん	1	IJ	小松菜	25
や	油揚げ	5	'n	キャベツ	35	レ	上白糖	1	6	だし汁	2	h	人参	5
の	(生)かぽちゃ(2×2cm)	25	ڗٞ	きゅうり	15	1	みりん	0.5	び	炒り白ごま	1	か	もみのり	1
み	玉葱	25		(缶)ホールコーン	5	じ	しょうゆ	0.4	ŧ			め	(個)韓国ナムルドレッシング	10
そ	中ねぎ	5		赤ピーマン	3	ゃ	清酒	0.3	ち	玉葱	30	ス		
汁	中みそ	5.5		(個)イタリアンドレッシング	8	_	カレ一粉	0.1		人参	10	プ	ボンレスハム(短冊)卵抜き	5
ブ	甘みそ	5					炒り白ごま	0.5		中ねぎ	5		トック 国産米使用	20
ル	煮干し だし用	4		りんご	40					えのきたけ	5		玉葱	20
Î	水	120								焼き麩	1		中ねぎ	3
ベ										しょうゆ	1		干しわかめ(カット)	0.8
IJ	(個)ブルーベリーゼリー 鉄分強化	40								食塩	0.5		サラダ油	0.5
										削り節 だし用	4		(袋)がらスープ 1kg	4
ゼリ										出し昆布	1		しょうゆ	0.8
ן יין										湯	135		食塩	0.4
'													こしょう	0.03
										(個)わらびもち	30		チキンコンソメ	0.3
													ごま油	0.2
													湯	135

14日(火)		15日	(水)		16日	(木)		17日	(金)		
献立名	食品名	一人当り	献立名	食品名	一人当り	献立名	食品名	一人当り	献立名	食品名	一人	人当り
		正味分量			正味分量			正味分量			正味	分量
コ	コッペパン(丸型)	50	さ	精白米(自校)	60	肉	(袋)ゆでうどん さぬきの夢	小1-3 200		精白米(委託)		60
ッ	コッペパン(丸型)	60	つ	精白米(自校)	70	う	(袋)ゆでうどん さぬきの夢	/]\4-6 280	ヤ	精白米(委託)		70
~			ま	鉄強化米	0.5	بخ	(袋)ゆでうどん さぬきの夢	中 300	シ	米粒麦 委託		6
パン	牛乳	206	いも	さつまいも(2㎝角)県産	33	ん	牛肉(3×2cmスライス)	25	ライ	米粒麦 委託		7
			Ď	清酒	1.6	牛	清酒	1	ス			
牛	(冷)ハンバーグ ボイル用・鉄分強化・減塩	60	ごは	食塩	0.8	乳	玉葱	30	^	牛乳		206
乳	玉葱	5	6	炒り黒ごま	0.7	1,5	人参	10	麦			
	エリンギ	5		出し昆布	0.3	か	中ねぎ	5	麦ご	牛肉(3×3cmスライス)		25
/\	しめじ	5	4			ま	生姜	0.3	は	じゃがいも		50
ン	えのきたけ	5	乳	牛乳	206	あ	しょうゆ	4.5	ん	玉葱		45
バ	牛姜	0.3	~*	, ,,,		げ	みりん	3	\smile	人参		10
ー グ	にんにく	0.1	ぶ	豚肉並(3×3cmスライス)	35	いり	上白糖	2	4	エリンギ		6
き	サラダ油	0.8	内	生姜	1.5	2	清酒	1	牛 乳	(冷)グリンピース		5
の	(袋)トマトケチャップ 1kg	11	た肉と野菜	キャベツ	35	っ の	食塩	0.4	76	にんにく		0.3
Ë	(袋)トマトピューレ 1kg	6	野	玉葱	30	か	煮干し だし用	5	IJ	サラダ油		1
ソ	ウスターソース	1	菜	人参	10	b	水	150	5	小麦粉		5
I	みりん	0.7	の	チンゲンサイ	10	あ	71.	100	ち	サラダ油		4
ス	上白糖	0.7	()	サラダ油	1	げ	牛乳	206	ゃ	(袋)トマトピューレ 1kg		15
か	しょうゆ	0.5	ため	しょうゆ	3		7-70	200	<i>ا</i> ل	(袋)トマト水煮 1kg		10
け	水	7	めも	清酒	1	ごま	冷)釜揚げいりこ米粉付香川県産	30	サラ	(袋)がらスープ 1kg		3
ゅ	/K	'	もの	上白糖	1	酢	なたね油	4	フ ダ	赤ぶどう酒		2
グ		25	0)	みりん	0.5	あ	食塩	0.05	7	ウスターソース	-	2
でブ	(冷)ブロッコリー 国産 1kg ゆで塩	0.5	4	みりん	0.5	え	及塩	0.00	3	食塩	-	0.7
	ゆで温	0.5	そ	三 府	20	1	もやし	35		上白糖		0.7
ツ	(冷)あさりむき身	10	け	<u>豆腐</u> 油揚げ	30 5		チンゲンサイ	20	<u>-</u> ⊦	チキンコンソメ		0.5
コ	白ぶどう酒	10	ん	洗いごぼう	10		人参	10	マ	からし粉	-	
IJ			ちん					1.2	۲		-	0.15
İ	ベーコン(短冊)	5	ん 汁	つきこんにゃく	10		しょうゆ	1.2		こしょう		0.07
±	(冷)白いんげん豆ペースト	15	7	人参	7		食酢	- 1		ローリエ		0.1
あっ	じゃがいも	25		干ししいたけ(スライス)	0.5		上白糖	1		ピザ用チーズ	_	2
さり	玉葱	30		中ねぎ	5		ポン酢	0.5		湯		80
o o	人参	7		甘みそ	5.5		炒り白ごま	1				
チ	パセリ	0.5		中みそ	5					ボンレスハム(短冊)卵抜き		5
ヤ	バター	0.5		ごま油	0.1					キャベツ		30
ウ	(袋)がらスープ 1kg	4		煮干し だし用	4					きゅうり		10
ダー	食塩	0.4		水	110					人参	_	7
	こしょう	0.03								(缶)ホールコーン		5
	チキンコンソメ	0.6								(乾)刻み昆布		0.5
	コーンスターチ	1								食酢		3
	調理用牛乳 1L	30								サラダ油		2
	湯	55								しょうゆ		2
										上白糖		0.5
										こしょう		0.02
										花かつお 1kg		0.8
						L				ミニトマト		30

20日(月)		21日	(火)		22日	(水)		23日	(木)		24日	(金)	
献立名	食品名	一人当り 正味分量	献立名	食品名	一人当り 正味分量	献立名	食品名	一人当り 正味分量	献立名	名 食品名	一人当り 正味分量	献立名	食品名	一人当り 正味分量
き	全粒粉パン	50	菜	精白米(自校)	66	麦	精白米(委託)	60	ご	精白米(自校)	72	\neg	コッペパン	50
なこ	全粒粉パン	60	.,	精白米(自校)	73	麦ご	精白米(委託)	70	は	精白米(自校)	80	ツ	コッペパン	60
	なたね油	6	し	米粒麦 自校	6	は	米粒麦 委託	6	ん	鉄強化米	0.3	~		
あ	きな粉 1kg	4.5	<u></u>	米粒麦 自校	7	ん	米粒麦 委託	7		24.722.12.11		パ	牛乳	206
げパ	三温糖	3	麦入	鉄強化米	0.5	牛	717122 240		ふり	(個)おかかふりかけ(28品目フリー)	2)	1 75	
ار ا	紙ナフキン	1	IJ	菜めしの素 250g	2	判	牛乳	206	か	(11)		4	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)	12
			÷			70			け	牛乳	206	乳	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)	8
牛	牛乳	206		牛乳	206	さ	(冷)さばの生姜煮	小 50					白ぶどう酒	1
乳			牛			ば	(冷)さばの生姜煮	中 50	4	牛肉(2×2cmスライス)	15	か	(冷)白いんげん豆ペースト	10
_	(冷)肉だんご(Fe·Ca強化)	30	乳	鶏肉 胸・皮なし(2×1cm)	12	の ·			乳	(冷)ミニひろうす 青大豆入り	20	ぼ	玉葱	35
肉 だ	玉葱	40	٦	鶏肉 もも・皮なし(2×1cm)	8	しよ	大根	40	が	つきこんにゃく	25	ちゃ	(生)かぽちゃ(2×2cm)	25
た ん	白菜	35	う	鶏卵	20	5	きゅうり	15	ん	洗いごぼう	15	o O	じゃがいも	20
Ĩ	人参	15	ゃ	高野豆腐(サイコロ)	17	が	水菜	10	ŧ,	人参	10	シ	人参	10
ت ح	チンゲンサイ	15		玉葱	30	煮	(缶)ホールコーン	5	تغ	(冷)さやいんげん 500g	8	チ	エリンギ	10
野	春雨(太め5cm)	4	う	人参	10		花かつお 1kg	0.5	きと	(乾)ひじき	3	구	パセリ	0.5
菜	生姜	0.5	ふ	(冷)さやいんげん 500g	7	大品	食酢	2.5	ے	サラダ油	1		サラダ油	1
のス	サラダ油	1	の	干ししいたけ(スライス)	1	根	しょうゆ	2	ひじ	しょうゆ	4	+	小麦粉	3.5
ΙŢ	(袋)がらスープ 1kg	4	たまごと	しょうゆ	3	と 水	上白糖	1.2	き	三温糖	3	カラ	サラダ油	2
プ	清酒	1	6 ĭ J	三温糖	2.5	菜	サラダ油	0.5	ر ص	みりん	0.5	را	バター	1
煮	食塩	0.35		食塩	0.1	の	ごま油	0.5	う	削り節 だし用	1	ル	(袋)がらスープ 1kg	4
	チキンコンソメ	0.4	じ	清酒	0.5	あ			ま	湯	20	サ	チキンコンソメ	0.5
ر ا	しょうゆ	0.3	_	削り節 だし用	2	え	油揚げ	5	煮			ラ	食塩	0.4
じょ	こしょう	0.03	あえ	湯	50	も の	生うどん さぬきの夢	15	野	小松菜	20	ダ	こしょう	0.04
きと	ごま油	0.2	も			0)	大根	15	菜	キャベツ	20	ぶ	ローリエ	0.1
チ	湯	80	စ်	もやし	30	う	人参	8	ځ	もやし	15	ざ	調理用牛乳 1L	30
ĺ				きゅうり	20	ち	生しいたけ(スライス)県産・1kg	5	とた	人参	5	う	湯	65
ズ	(レト)まぐろ油漬	10	₽	人参	10	٦	中ねぎ	5	<	たくあん(刻み)1kg袋	6	ゼ		
の	ダイスチーズ(4mm角)生食用	5		しょうゆ	2.5	み	中みそ	5.5	あ	しょうゆ	1	IJ	ボンレスハム(短冊)卵抜き	5
サー	キャベツ	30	グ	食酢	1.5	汁	甘みそ	5	6	炒り白ごま	1		キャベツ	25
ラダ	きゅうり	10	ルト	上白糖	1.5		煮干し だし用	4	グ				きゅうり	20
	人参	5		ごま油	0.3		水	150	のごま				人参	7
	(乾)ひじき	1.2		(m) = (%)					あ				紫キャベツ	5
	食酢	2.5		(個)ヨーグルト	70			1	え				食酢	1.8
	しょうゆ	1.5											上白糖	1.4
	サラダ油	1						1					(冷)レモン果汁 県産・500g	1.2
	上白糖	1											オリーブ油	1
	こしょう	0.03											食塩	0.36
								+					こしょう	0.03
							-	+						40
							 	+					(個)ぶどうゼリー 鉄分・食物繊維強化	40
							+	+						+
							+	+						+
					+			+						+
					+						+			+
<u></u>			· L			<u> </u>								

27日(月)		28	3日((火)		29日	(水)		30	0日(木)		31日	(金)		
献立名	食品名	一人当り	献	立名	食品名	一人当り	献立名	食品名	一人当り	献	忧立名	食品名	一人当り	献立名	食品名		一人当り
		正味分量				正味分量			正味分量				正味分量				正味分量
麦	精白米(委託)	60	麦ご		精白米(自校)	66	あ	精白米(委託)	60			コッペパン(丸型)	50	わ	精白米(自校)		66
ご	精白米(委託)	70			精白米(自校)	73	ぶ	精白米(委託)	70	۳		コッペパン(丸型)	60	か	精白米(自校)		73
は	米粒麦 委託	6	はん		米粒麦 自校	6	た	米粒麦 委託	6	べい				めご	米粒麦 自校		6
6	米粒麦 委託	7	, \^	,	米粒麦 自校	7	まど	米粒麦 委託	7		,	牛乳	206	は	米粒麦 自校		7
牛			ا ا		鉄強化米	0.5	ん							6	鉄強化米		0.5
乳	牛乳	206	نا ان				ぶ	牛乳	206	4	þ	豚肉並(3×3cmスライス)	45	$\widehat{}$	炊き込みわかめ 200g		2
			H		(レト)しじみ佃煮	10	IJ			到	L	玉葱	30	麦			<u></u>
5	冷)鮭2cm角切・皮付き骨なし	47					$\widehat{+}$	鶏卵	30			人参	10	入	牛乳		206
けの	清酒	1.5)	牛乳	206	麦ご	油揚げ	20	3		エリンギ	7	IJ			
のち	食塩	0.1	くだ	•			は	玉葱	50	た肉		ピーマン	7	\sim	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)		12
っゃ	でんぷん	6	煮	-	豚肉並(2×2cmスライス)	15	6	人参	10	σ		サラダ油	1	4	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)		8
6	なたね油	4			(冷)厚揚げ(カット)1kg	45	<u> </u>	干ししいたけ(スライス)	0.5	カ		白ぶどう酒	1	乳	(冷)里いも		20
ち	キャベツ	20			白菜	25		中ねぎ	3	Ļ		上白糖	0.7		洗いごぼう		20
や	玉葱	15	乳	,	玉葱	20	牛	しょうゆ	4.5	1		ウスターソース	1	秋	れんこん(いちょう8mm)		15
ん	(冷)さやいんげん 500g	5	<u>.</u>		たけのこ水煮(ホール)	15	乳	みりん	3	12	_	しょうゆ	0.7	野	人参		15
焼 き	しめじ	5	あっつ		人参	10	さ	上白糖	1.5	7	r I	みりん	0.7	菜 の	しめじ		10
風	(缶)ホールコーン	3	あ		ピーマン	7	つ	清酒	1	'	•	カレ一粉	0.4	煮	(冷)さやいんげん 500g		5
,	生姜	0.3	ij	2	干ししいたけ(スライス)	0.7	ま	食塩	0.4	r\$	Þ	チキンコンソメ	0.3	ŧ	ごま油	0	0.5
い	サラダ油	0.3)	にんにく	0.5	い	でんぷん	0.5	7		食塩	0.2	の	しょうゆ		3.6
ŧ	中みそ	2.5	あ)	サラダ油	1	ŧ	削り節 だし用	2	野	予	こしょう	0.03	١.	中双糖		2.5
ŧ	甘みそ	1.5			しょうゆ	3.5	٤	湯	75	菜	Ŕ			す	みりん		1
ち 汁	上白糖	1.2		F -	上白糖	3	いり				,	(冷)ブロッコリー 国産 1kg	15	まし	清酒		1
/1	みりん	1.5			(袋)トマトケチャップ 1kg	2.5	i i	さつまいも(2cm角)	50	Ιī	Ī	(冷)カリフラワー	10	汁	でんぷん		0.4
チ	しょうゆ	1.5	川バ	ĭ	食酢	2	の	なたね油	3	اک		ゆで塩	0.3	'	だし汁		20
	でんぷん	0.2			清酒	1	か	三温糖	4	ク	ל			4			
ズ	だし汁	8	リサ	-	チキンコンソメ	0.5	6	サラダ油	1	Ų	Į	ベーコン(短冊)	7	か	型抜きかまぼこ(紅葉)		7
中			」に		食塩	0.1	ろ 煮	食酢	0.8	,	,	(缶)クリームコーン	35	ん	豆腐		20
中の	油揚げ	5	- 11	•	でんぷん	1	急	湯	1.2	ムス	그 7	玉葱	30		玉葱		20
み	(冷)いももち	20	4 '		水	10	切	小煮干し	3	Ιî	Ì	(缶)ホールコーン	10		人参		7
<i>-</i>	大根	20	<u> </u>				IJ			J	ປີ	人参	5		中ねぎ		5
	玉葱	15	- 1		ボンレスハム(短冊)卵抜き	10	ぼ	(レト)まぐろ油漬	5			パセリ	0.5		食塩		0.5
	人参	5	4		もやし	30	Ļ	きゅうり	15			サラダ油	0.5		しょうゆ		0.5
	中ねぎ	5	<u> </u>		きゅうり	20	大 根	切干し大根	5			(袋)がらスープ 1kg	4		削り節 だし用		
	食塩	0.5	- 1		春雨(太め5cm)	4	仮の	人参	5			食塩	0.4		出し昆布		0.5
	しょうゆ	0.6	<u> </u>		しょうゆ	2.5	あ	(乾)刻み昆布	0.5			こしょう	0.03		湯		120
	清酒	1	4		食酢	2	え	食酢	2.2			チキンコンソメ	0.4				
	みりん	0.5	4		上白糖	1.5	ŧ	しょうゆ	2			コーンスターチ	0.4		みかん		80
	削り節だし用	4	4		ごま油	1	の	上白糖	1			調理用牛乳 1L	20				
	出し昆布	1	- 1		からし粉	0.04		ごま油	0.7			水	75				
	水	115	4														
	/m>=	<u> </u>	-			1											
	(個)プロセスチーズ	15	4					-									
			4														
			+														
			┚┖														1