

△ 豚ひき肉 45.6 1人あたりの使用量 3つの食 △ 高野豆腐 3.6 品グル □ 玉ねぎ 20.4

□ 人参 8.4 □=5 3. 使用材料 □ にんにく 1.2 □しょうか 洒 5 28 〇 片栗粉 0.04 こしょう こいくち

〇ごま油 0.6 ウスターソース

赤みそ 三色ナムル □ もやし 27.5 □ きゅうり 33

〇 ごま油 0.55

酢

献立名 〇 すりごま 0.44 塩



(000)			
しょくひん 食品 グループ	〇··おもにエネルギーの もとになる食品	△··おもに体をつくる もとになる食品	□··おもに体の調子を整える もとになる食品
えいようそ 栄養素	RASIUNGO UUO 炭水化物 脂質	じつ むきじつ 無機質 (カルツウム)	_{むきいつ} ビタミン 無機質



☆材料購入の都合により 献立を変更することが あります。