献立名	材料名	１人分g	切り方	調理手順
ミートソース スパゲッティ				
	スパゲティ	55		油を熱し、 にんにく、セロリ、豚肉を 炒めて、玉ねぎを炒めて、 にんじん、エリンギを炒め、 調味料を入れて、 よく煮込む
	豚挽き肉	30		
	玉ねぎ	90	みじん	
	トマト缶	45		
	にんじん	30	みじん	
	エリンギ	10	みじん	
	セロリ	2	みじん	
	にんにく	0.3	みじん	トマト缶は別煮しておく
	油	1		
	ケチャップ	10		麺を固めに茹でる
	中濃ソース	5		
	赤ワイン	1.5		ソースと麺を合わせる
	塩	1.3		
	こしょう	0.03		

※実際に作った給食とは分量や調理方法をアレンジしてます。