献立名	材料名	1人分ｇ	切り方	調理手順
呉汁				
	大豆	10	みじん	大豆をもどして、 ミキサーにかける
	豆腐	10	1cm角	
	だいこん	20	いちょう	
	にんじん	10	いちょう	小松菜は下茹で
	ねぎ	8	小口	
	小松菜	8	2cm	だし汁に、にんじん、だいこん を入れて、煮えたら、 ねぎ、味噌、豆腐、小松菜を 入れる
	味噌	7.5		
	赤味噌	2.5		
	だし汁	120		

※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。