献立名	材料名	1人分g	切り方	調理手順
ぶり大根	ぶり だいこん ねぎ 生姜 しょうゆ 砂糖 みりん 酒	50 80 20 1 6.5 1.5 1.5	2cmいちょう ななめ せん	大根はしっかり茹でる ぶりもサッと下茹で だし汁に生姜、調味料を入れて、 だいこん、ぶり、ねぎ、 入れて煮込む 火止めをして、再加熱
	だし汁	15		

[※]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。