## 新地町立新地小学校

献立名		麦ごはん 牛乳 ふんわりニラつくねの甘酢あん カレー和え 白菜スープ
食品名	1人分	調理法及び留意事項
精白米	70	麦ごはん
強化米	0.21	
麦	7	
牛乳	206	牛乳
	20	1 ი… 中豆ノミ レンノーダル ムンノレフフ
<u>ニラ</u> 小町麩	30 5	1 cm幅くらいに細かく切る   細かく砕く
牛乳	15_	・
鶏挽肉	50	
卵	10	材料を混ぜ合わせ、刻んだニラ、牛乳に浸した麩を入れ
おろししょうが しょうゆ	0.8	さらに良く混ぜ、俵型にする
片栗粉	3	
ごま油	1	天板にクッキングシートをのせ、ごま油をうすくひき
三温糖	5	<b>俵型の種をのせオーブンで焼く</b>
しょうゆ	6	
酒酢	2.5 4	→ 材料を火にかけ甘酢あんを作る あんにごま油を回し入れ、仕上げる
水	10	配缶したつくねにあんをかける
片栗粉	2	
ごま油	8.0	
	5	干切り、ゆでて冷ます
ピーマン	5	千切り、ゆでて冷ます
もやし	40	ゆでて冷ます
カレー粉	0.5	材料を調味料で和える
しょうゆ	2	
ベーコン	8	モ切り、炒める
人参	8	千切り
<u>スタ</u> 玉ねぎ	20	薄切り
白菜	30	ざく切り
コンソメ	0.5	材料が煮えたら調味する
塩 こしょう	0.6	
ほうれん草	15	ゆでて、3cm幅に切る スープの仕上げに加える
-4 .: 15		栄養価 <献立のポイント>
エネルギー たんぱく質	677 k	
脂質	29.7 g	
カルシウム	313 r	mg  ビタミンC 36 mg   ボリュームが増し、ふんわりとした食感になります。
マグネシウム	80 r	mg  食物繊維   4.2 g ごま油の風味と甘酢でつくねのおいしさが引き立ち
鉄	2.43 r	
亜鉛	3 r	mg アンストリー で子どもたちに好評な和え物です。