商 品 名	新潟の大豆 水煮青大豆 ズ かじかわ農場食品 規								
							献立例		
	豆腐ナゲット						山菜ごはん 牛乳 豆腐ナゲット		
春	春夏		秋	冬	通年		・		
主食	主菜	ξ	副菜	汁物	その		もずく汁 ミニトマト		
材料			分量(g)	切り方			<u></u> 作り方		
絞り豆腐	٦		40				A をすべて混ぜる。		
新潟の大豆 水流	易の大豆 水煮青大豆		10	粗みじん切り			小判型に丸めて油で揚げる。		
白いりごま	∃いりごま		1		(	_	Bを加熱してソースをつくり、②にかける。		
鶏ひき肉			8			١,	) <del> </del>		
にんじん			6	みじん切り					
たまねぎ			6	みじん切り					
新潟の野菜 む	ごき枝豆	- A	3	粗みじん切り					
しょうが			0.5	みじん切り					
鶏卵			4						
食塩			0.1				NAME OF THE PARTY		
こいくちしょうり	Φ		8.0				<b>◎</b>		
カレ一粉			0.3			(			
かたくり粉			1.2						
揚げ油			3	3					
トマトケチャッ			2						
ウスターソース	ス		2						
カレ一粉		-в	0.15			0			
三温糖			1.2						
水			3						