学校給食予定献立表

令和8年（2026年）7・8月

庄内よつば学園（後期課程）
豊中市教育委員会

お問い合わせ
（6843）-9101　学校給食課

＜食品名の左にある「○・▲・●」の記号について＞
○小麦粉・卵・牛乳に表記
▲当月分の「学校給食用半製品・加工品の配合表」に記載している食品
●当年度分の「学校給食用パン及び年間使用食品の配合表」に記載している食品

6つの食品群
◆1群・・・たんぱく質が多く、おもに筋肉や血液になる食品
◆2群・・・カルシウムが多く、骨や歯をつくる食品
◆3群・・・色のこい野菜でビタミン、ミネラルが多い食品
◆4群・・・色のうすい野菜や果物でビタミン、ミネラルが多い食品
◆5群・・・穀類やいもで炭水化物が多い食品
◆6群・・・油脂製品で脂質が多い食品

材料および献立名は都合により変わることがあります。

7月1日（水）　半夏生メニュー

献立名	食品名	重量(g)	食品群
ごはん	● 米	100	3
牛乳	○ 牛乳	1ほん	2
たこボールのすまし汁	▲ たこボール	36	1
	人参	6	5
	玉ねぎ	30	6
	青ねぎ	6	5
	だし昆布	0.24	2
	● だしパック	2.4	1
	● しょうゆ	1.8	
	塩	0.6	
（焼）さばの塩焼き	さば	1きれ	1
	塩	0.12	
ごま酢炒め	● 焼き豚	12	1
	人参	6	5
	三度豆	6	3
	もやし	30	4
	白すりごま	1.8	6
	砂糖	1.8	3
	● 酢	1.2	
	● しょうゆ	1.8	
	塩	0.12	
	こしょう	0.018	
	なたね油	0.12	4

栄養価	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	食塩相当量 g	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	ビタミンA μgRAE	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	食物繊維 g
	788	33.0	27.7	2.5	299	96	2.1	196	0.38	0.62	9	3.1

7月2日（木）

献立名	食品名	重量(g)	食品群
ミルクツイスト	● ミルクツイスト	1こ	
牛乳	○ 牛乳	1ほん	2
ニョッキのケチャップ煮	豚肉	24	1
	▲ ニョッキ	36	5
	人参	24	5
	玉ねぎ	42	6
	ブロッコリー	18	3
	エリンギ	12	6
	● トマトケチャップ	13.2	
	● トマトソース	13.2	
	● ウスターソース	2.4	
	塩	0.06	
	こしょう	0.03	
	なたね油	0.12	4
（揚）チキンナゲット	▲ チキンナゲット	3こ	1
	なたね油	6	4
サイダーゼリー	▲ サイダーゼリー（角切り）	84	5

栄養価	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	食塩相当量 g	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	ビタミンA μgRAE	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	食物繊維 g
	935	32.5	33.2	3.6	673	86	7.7	279	0.54	0.63	122	6.8

7月3日（金）

献立名	食品名	重量(g)	食品群
ごはん	● 米	100	3
牛乳	○ 牛乳	1ほん	2
韓国海苔	▲ 韓国海苔	1ふくろ	2
卵入りコーンスープ	鶏肉	18	1
	○ 卵	12	1
	人参	6	5
	玉ねぎ	24	6
	青ねぎ	3.6	5
	とうもろこし	6	4
	とうもろこしペースト	8.4	4
	● チキンスープ	9.6	
	● でん粉	1.2	3
	● しょうゆ	1.92	
	塩	0.72	
	こしょう	0.03	
	なたね油	0.12	4
にらまんじゅう	▲ にらまんじゅう	2こ	1
ビビンバ	牛肉	18	1
	人参	12	5
	もやし	18	4
	チンゲン菜	3.6	5
	▲ ぜんまい（水煮）	12	4
	つちしょうが	0.9	6
	白すりごま	1.2	6
	おろしにんにく	0.24	4
	● コチジャン	0.36	
	● 酒	1.2	
	砂糖	1.8	3
	● しょうゆ	3.6	
	塩	0.12	
	こしょう	0.024	
	● ごま油	0.24	4
	なたね油	0.12	4

栄養価	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	食塩相当量 g	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	ビタミンA μgRAE	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	食物繊維 g
	736	29.6	19.8	2.4	287	80	1.9	266	0.40	0.55	15	4.1

7月6日（月）　七夕メニュー

献立名	食品名	重量(g)	食品群
ごはん	● 米	100	3
牛乳	○ 牛乳	1ほん	2
七夕汁	鶏肉	12	1
	▲ 星型かまぼこ	6	1
	● ビーフン	6	5
	人参	6	5
	玉ねぎ	24	6
	干ししいたけ	0.36	4
	オクラ	6	5
	● だしパック	2.4	1
	● しょうゆ	1.92	
	塩	0.72	
	なたね油	0.12	4
（揚）星形コロッケ	▲ 星形コロッケ	1こ	5
	なたね油	7.5	4
豚肉のしぐれ煮	豚肉	24	1
	▲ たけのこ（水煮）	18	6
	三度豆	6	3
	つちしょうが	0.36	6
	● でん粉	0.12	3
	● みりん	1.2	
	砂糖	2.16	3
	● しょうゆ	3	
	なたね油	0.12	4
七夕ゼリー（直送）	▲ 七夕ゼリー	1こ	5

栄養価	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	食塩相当量 g	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	ビタミンA μgRAE	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	食物繊維 g
	816	26.0	22.7	2.0	414	77	9.9	126	0.45	0.46	12	5.5

7月7日（火）

献立名	食品名	重量(g)	食品群
コッペパン	● コッペパン	1こ	
牛乳	○ 牛乳	1ほん	2
キャロットスープ	● ショルダーベーコン	12	1
	じゃがいも	36	3
	人参	12	5
	玉ねぎ	24	6
	人参ペースト	24	3
	ブロッコリー	12	3
	● ポークスープ	6	
	米粉	3	5
	○ 牛乳	24	2
	● 生クリーム	1.2	6
	塩	0.96	
	こしょう	0.03	
	なたね油	0.12	4
（焼）ハンバーグのケチャップソースかけ	▲ ポークハンバーグ	1こ	1
	● トマトケチャップ	4.8	
	砂糖	0.96	3
	● ウスターソース	1.92	
	● でん粉	0.36	3
鶏肉とズッキーニの黒こしょう炒め	鶏肉	24	1
	ズッキーニ	24	6
	カラーピーマン（パプリカ）	6	5
	おろしにんにく	0.12	4
	砂糖	0.36	3
	● しょうゆ	1.44	
	塩	0.12	
	黒こしょう	0.024	
	なたね油	0.12	4

栄養価	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	食塩相当量 g	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	ビタミンA μgRAE	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	食物繊維 g
	740	37.0	23.1	3.8	332	90	2.2	354	0.65	0.63	41	8.3

7月8日（水）

献立名	食品名	重量(g)	食品群
わかめごはん	● 米	100	3
	▲ わかめごはんの素	3.1	2
牛乳	○ 牛乳	1ほん	2
豚汁	豚肉	18	1
	● うす揚げ	3.6	1
	● 板こんにゃく	6	5
	じゃがいも	24	3
	人参	6	5
	玉ねぎ	12	6
	青ねぎ	6	5
	● 煮干し粉	0.48	2
	● みそ	9	1
	なたね油	0.12	4
（揚）白身魚のフリッター	▲ 白身魚のフリッター	60	1
	なたね油	9	4
ささみときゅうりの酢の物	● ささみ（レトルト）	18	1
	もやし	12	4
	きゅうり	24	4
	砂糖	1.8	3
	● 酢	2.4	
	● しょうゆ	2.4	
	塩	0.06	

栄養価	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	食塩相当量 g	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	ビタミンA μgRAE	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	食物繊維 g
	842	29.4	34.0	3.2	300	91	2.2	151	0.36	0.48	16	5.0

7月9日（木）

献立名	食品名	重量(g)	食品群
コッペパン	● コッペパン	1こ	
牛乳	○ 牛乳	1ほん	2
ミルククリーム	● ミルククリーム	1ふくろ	6
レタスと春雨のスープ	豚肉	12	1
	● 春雨	2.4	5
	人参	12	5
	玉ねぎ	18	6
	レタス	24	6
	しめじ	6	6
	● ポークスープ	6	
	塩	0.72	
	こしょう	0.03	
	● しょうゆ	1.92	
	なたね油	0.12	4
（焼）鶏肉のオニオンソースかけ	鶏肉	72	1
	● ソテードオニオン	6	4
	● 赤ワイン	1.2	
	砂糖	0.96	3
	● しょうゆ	1.8	
	● でん粉	0.36	3
ひきわり大豆のドライカレー	豚ひき肉	18	1
	人参	6	5
	玉ねぎ	24	6
	ひきわり大豆	18	1
	とうもろこし	6	4
	● 殺菌カレー粉	0.36	
	米粉	0.36	5
	● トマトケチャップ	4.8	
	● ウスターソース	2.4	
	塩	0.24	
	こしょう	0.018	
	なたね油	0.12	4

栄養価	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	食塩相当量 g	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	ビタミンA μgRAE	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	食物繊維 g
	843	42.6	33.5	3.5	384	103	2.2	234	0.61	0.63	11	6.8

7月10日（金）

献立名	食品名	重量(g)	食品群
ごはん	● 米	100	3
牛乳	○ 牛乳	1ほん	2
マーボー豆腐	● 豚ひき肉	24	1
	● 豆腐	72	1
	人参	24	5
	玉ねぎ	54	6
	にら	6	5
	つちしょうが	1.2	6
	おろしにんにく	0.24	4
	● ポークスープ	12	
	● でん粉	2.4	3
	● トウバンジャン	0.096	
	● テンメンジャン	1.8	
	▲ 粉さんしょう	0.03	
	● 赤みそ	2.4	1
	● オイスターソース	1.2	
	● 酒	1.2	
	● しょうゆ	3	
	塩	0.24	
	こしょう	0.03	
	● ごま油	0.12	4
	なたね油	0.12	4
（揚）棒ぎょうざ	▲ 棒ぎょうざ	1こ	4
	なたね油	4	4
冷やし中華	● ささみ（レトルト）	12	1
	▲ 中華めん	12	5
	きゅうり	9.6	4
	人参	6	5
	とうもろこし	3.6	4
	砂糖	1.2	3
	● 酢	2.4	
	● しょうゆ	2.4	
	● ごま油	1.2	4

栄養価	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	食塩相当量 g	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	ビタミンA μgRAE	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	食物繊維 g
	809	29.6	25.8	1.9	282	119	3.5	323	0.53	0.46	13	3.8

7月13日（月）

献立名	食品名	重量(g)	食品群
ごはん	● 米	100	3
牛乳	○ 牛乳	1ほん	2
鶏そぼろ	▲ 鶏そぼろ	1ふくろ	1
あさりのみそ汁	▲ あさり	14.4	1
	● うす揚げ	3.6	1
	人参	12	5
	玉ねぎ	36	6
	青ねぎ	6	5
	えのきだけ	6	6
	● 酒	0.6	
	だし昆布	0.24	2
	● だしパック	2.4	1
	● みそ	9	1
（揚）豊中野菜入りコロッケ	▲ 豊中野菜入りコロッケ	1こ	5
	なたね油	7.5	4
豚肉とピーマンの炒め物	豚肉	30	1
	人参	6	5
	玉ねぎ	12	6
	ピーマン	9.6	5
	▲ たけのこ（水煮）	12	6
	つちしょうが	0.6	6
	おろしにんにく	0.24	4
	● でん粉	0.12	3
	● オイスターソース	1.2	
	● 酒	1.2	
	砂糖	1.8	3
	● しょうゆ	2.4	
	塩	0.06	
	こしょう	0.018	
	● ごま油	0.12	4
	なたね油	0.12	4

栄養価	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	食塩相当量 g	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	ビタミンA μgRAE	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	食物繊維 g
	770	26.7	22.7	2.8	318	103	2.6	220	0.47	0.49	21	4.2

7月14日（火）

献立名	食品名	重量(g)	食品群
コッペパン	● コッペパン	1こ	
のむヨーグルト	▲ のむヨーグルト	1ほん	2
ミネストローネ	豚肉	12	1
	▲ 米粉マカロニ	3.6	5
	じゃがいも	24	3
	人参	12	5
	玉ねぎ	18	6
	セロリー	3.6	6
	● ポークスープ	6	
	トマトジュース	36	3
	● トマトソース	12	
	砂糖	0.6	3
	● しょうゆ	1.92	
	塩	0.54	
	こしょう	0.03	
	なたね油	0.12	4
あらびきフランクフルトソーセージ	▲ あらびきフランクフルトソーセージ	1ほん	1
コールスローサラダ	● まぐろ（レトルト）	12	1
	キャベツ	24	6
	人参	6	5
	とうもろこし	6	4
	● コーンドレッシング	6	6

栄養価	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	食塩相当量 g	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	ビタミンA μgRAE	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	食物繊維 g
	713	29.9	19.9	3.6	792	71	1.8	153	0.56	0.50	20	6.1

学校給食予定献立表

令和8年（2026年）7・8月

庄内よつば学園（後期課程）
豊中市教育委員会

お問い合わせ
（6843）−9101　学校給食課

＜食品名の左にある「○・▲・●」の記号について＞
○小麦粉・卵・牛乳に表記
▲当月分の「学校給食用半製品・加工品の配合表」に記載している食品
●当年度分の「学校給食用パン及び年間使用食品の配合表」に記載している食品

6つの食品群
◆1群・・・たんぱく質が多く、おもに筋肉や血液になる食品
◆2群・・・カルシウムが多く、骨や歯をつくる食品
◆3群・・・色のこい野菜でビタミン、ミネラルが多い食品
◆4群・・・色のうすい野菜や果物でビタミン、ミネラルが多い食品
◆5群・・・穀類やいもで炭水化物が多い食品
◆6群・・・油脂製品で脂質が多い食品

材料および献立名は都合により変わることがあります。

実施日	献立名	食品名	重量(g)	食品群
7月15日（水）	ごはん	●米	100	3
	牛乳	○牛乳	1ぽん	2
	夏野菜の米粉チキンカレーライス	鶏肉	24	1
		人参	18	5
		玉ねぎ	60	6
		なす	24	6
		かぼちゃ	36	3
		トマト	12	3
		オクラ	3.6	5
		つちしょうが	0.6	6
		おろしにんにく	0.36	4
		●ソテードオニオン	3.6	4
		●おろしりんご	6	4
		●チキンスープ	12	
		●チャツネ	6	5
		米粉	2.4	5
		●殺菌カレー粉	0.36	
		ターメリック	0.18	
		●トマトケチャップ	4.8	
		●赤ワイン	1.2	
		●ウスターソース	1.2	
		●とんかつソース	1.2	
		●しょうゆ	3	
		塩	0.96	
		こしょう	0.03	
		なたね油	0.12	4
	オムレツ	▲プレーンオムレツ	1こ	1
	冷凍みかん	冷とうみかん	1こ	4
栄養価				
	エネルギー kcal		737	
	たんぱく質 g		24.7	
	脂質 g		14.5	
	食塩相当量 g		2.7	
	カルシウム mg		289	
	マグネシウム mg		84	
	鉄 mg		1.9	
	ビタミン A μgRAE		416	
	ビタミン B1 mg		0.30	
	ビタミン B2 mg		0.55	
	ビタミン C mg		49	
	食物繊維 g		4.6	

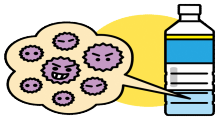
実施日	献立名	食品名	重量(g)	食品群
7月16日（木）	コッペパン	●コッペパン	1こ	
	牛乳	○牛乳	1ぽん	2
	わかめスープ	●ハム	12	1
		人参	9.6	5
		玉ねぎ	30	6
		▲たけのこ(水煮)	6	6
		えのきたけ	6	6
		●わかめ	0.6	2
		●ポークスープ	6	
		●しょうゆ	1.92	
		塩	0.6	
		こしょう	0.03	
		なたね油	0.12	4
	(揚)鶏肉の唐揚げ	鶏肉	60	1
		つちしょうが	1.2	6
		おろしにんにく	0.24	4
		●酒	1.2	
		●しょうゆ	2.4	
		●でん粉	13.2	3
		なたね油	6	4
	ミニ焼きそば	豚肉	9.6	1
		●竹輪	4.8	1
		●そくせきそば	12	5
		人参	6	5
		玉ねぎ	18	6
		キャベツ	24	6
		もやし	9.6	4
		●ウスターソース	2.4	
		●とんかつソース	2.4	
		塩	0.06	
		こしょう	0.018	
		なたね油	0.12	4
栄養価				
	エネルギー kcal		801	
	たんぱく質 g		37.9	
	脂質 g		28.0	
	食塩相当量 g		3.9	
	カルシウム mg		330	
	マグネシウム mg		85	
	鉄 mg		1.9	
	ビタミン A μgRAE		206	
	ビタミン B1 mg		0.49	
	ビタミン B2 mg		0.56	
	ビタミン C mg		19	
	食物繊維 g		4.9	

熱中症予防に「水分補給」と「朝ごはん」！

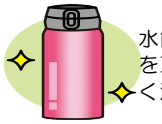
ジリジリと照りつける強い日差しに、本格的な夏の到来を感じます。この時期、特に気をつけなくてはいけないのが熱中症です。“いつでも・どこでも・誰でも”発症する可能性があり、重症化すると命を落とすこともあります。熱中症予防のために、日ごろから体調を整え、こまめな水分補給を心がけることが大切です。また、睡眠不足や朝ごはん抜きの人は、熱中症のリスクが高まります。早寝・早起きをし、必ず朝ごはんを食べましょう。

水分補給のポイント

水分補給の基本は水や麦茶で、汗をかいたときにはスポーツドリンクなども利用しましょう。



ペットボトルは、飲みかけのまま放置すると細菌が増えて、食中毒を起こす危険性があります。口をつけたら早めに飲み切るようにしましょう。



水筒は、持ち帰ったらパッキン類を取り外して、それぞれ洗剤でよく洗い、しっかり乾かしましょう。

出典：月刊「学校給食」

＜2学期＞

実施日	献立名	食品名	重量(g)	食品群
8月26日（水）	ごはん	●米	100	3
	牛乳	○牛乳	1ぽん	2
	スープカレー	鶏肉	30	1
		人参	18	5
		玉ねぎ	30	6
		じゃがいも	36	3
		なす	24	6
		つちしょうが	0.6	6
		セロリー	6	6
		おろしにんにく	0.36	4
		●ソテードオニオン	3.6	4
		▲トマト(レトルト)	12	5
		●だしパック	2.4	1
		粉末昆布	0.24	2
		●チキンスープ	12	
		●チャツネ	6	5
		●殺菌カレー粉	0.36	
		ターメリック	0.18	
		●赤ワイン	1.2	
		●ウスターソース	2.4	
		●とんかつソース	1.2	
		●しょうゆ	0.6	
		塩	1.08	
		こしょう	0.03	
		なたね油	0.12	4
	(揚)揚げかぼちゃ	かぼちゃ	60	3
		なたね油	3	4
		塩	0.12	
	枝豆	▲枝豆(大豆)	48	4
栄養価				
	エネルギー kcal		755	
	たんぱく質 g		28.2	
	脂質 g		18.3	
	食塩相当量 g		2.3	
	カルシウム mg		284	
	マグネシウム mg		89	
	鉄 mg		1.5	
	ビタミン A μgRAE		346	
	ビタミン B1 mg		0.31	
	ビタミン B2 mg		0.47	
	ビタミン C mg		46	
	食物繊維 g		7.9	

実施日	献立名	食品名	重量(g)	食品群
8月27日（木）	コッペパン	●コッペパン	1こ	
	牛乳	○牛乳	1ぽん	2
	肉団子のケチャップ煮	▲肉団子(フライ済み)	42	1
		人参	24	5
		玉ねぎ	84	6
		ブロッコリー	18	3
		エリンギ	12	6
		●ポークスープ	6	
		●トマトソース	13.2	
		●トマトケチャップ	13.2	
		●赤ワイン	1.2	
		●ウスターソース	2.4	
		塩	0.6	
		こしょう	0.03	
		なたね油	0.12	4
	(揚)白身魚のフリッター	▲白身魚のフリッター	60	1
		なたね油	9	4
	ウインナーとコーンのソテー	●ウインナーソーセージ	18	1
		玉ねぎ	18	6
		とうもろこし	18	4
		塩	0.18	
		なたね油	0.12	4
栄養価				
	エネルギー kcal		880	
	たんぱく質 g		35.0	
	脂質 g		36.5	
	食塩相当量 g		4.0	
	カルシウム mg		423	
	マグネシウム mg		115	
	鉄 mg		9.9	
	ビタミン A μgRAE		284	
	ビタミン B1 mg		0.46	
	ビタミン B2 mg		0.64	
	ビタミン C mg		25	
	食物繊維 g		7.2	

実施日	献立名	食品名	重量(g)	食品群
8月28日（金）	ごはん	●米	100	3
	牛乳	○牛乳	1ぽん	2
	うどん汁	鶏肉	12	1
		▲ひまわり型かまぼこ	3.6	1
		●うどん	24	5
		人参	12	5
		玉ねぎ	24	6
		青ねぎ	6	5
		干ししいたけ	0.36	4
		●だしパック	2.4	1
		●酒	1.2	
		砂糖	1.2	3
		●しょうゆ	1.2	
		なたね油	0.12	4
		●しょうゆ	1.92	
		塩	0.48	
	(焼)コロコロ厚揚げのチリソースかけ	●厚揚げ(角切り)	42	1
		●ソテードオニオン	4.8	4
		青ねぎ	1.8	5
		●トマトケチャップ	9.6	
		●トウバンジャン	0.018	
		砂糖	0.72	3
	豚肉のしょうが炒め	豚肉	18	1
		人参	12	5
		玉ねぎ	30	6
		三度豆	3.6	3
		つちしょうが	0.36	6
		おろしにんにく	0.12	4
		●みりん	1.2	
		●酒	1.2	
		砂糖	0.6	3
		●しょうゆ	1.8	
		塩	0.06	
		なたね油	0.12	4
栄養価				
	エネルギー kcal		719	
	たんぱく質 g		26.4	
	脂質 g		17.9	
	食塩相当量 g		2.2	
	カルシウム mg		294	
	マグネシウム mg		111	
	鉄 mg		2.1	
	ビタミン A μgRAE		262	
	ビタミン B1 mg		0.44	
	ビタミン B2 mg		0.46	
	ビタミン C mg		13	
	食物繊維 g		4.1	

実施日	献立名	食品名	重量(g)	食品群
8月31日（月）	ごはん	●米	100	3
	牛乳	○牛乳	1ぽん	2
	担担ビーフン	合びき肉	18	1
		▲クイッティオ	7.2	5
		人参	6	5
		▲たけのこ(水煮)	12	6
		チンゲン菜	18	5
		白ねぎ	12	6
		つちしょうが	0.6	6
		おろしにんにく	0.6	4
		●ポークスープ	9.6	
		●トウバンジャン	0.18	
		●赤みそ	10.8	1
		●みりん	2.4	
		練りごま	6	6
		塩	0.12	
		こしょう	0.03	
		●ごま油	0.36	4
		なたね油	0.12	4
	(焼)鶏肉のステーキソースかけ	鶏肉	72	1
		●ソテードオニオン	1.8	4
		おろしにんにく	0.12	4
		●チキンスープ	1.2	
		●酒	1.2	
		砂糖	1.2	3
		●しょうゆ	1.8	
		●でん粉	0.36	3
	カラフルゼリー(重量)	▲カラフルゼリー(角切り)	84	5
栄養価				
	エネルギー kcal		842	
	たんぱく質 g		33.6	
	脂質 g		24.5	
	食塩相当量 g		1.8	
	カルシウム mg		404	
	マグネシウム mg		102	
	鉄 mg		6.2	
	ビタミン A μgRAE		174	
	ビタミン B1 mg		0.32	
	ビタミン B2 mg		0.81	
	ビタミン C mg		109	
	食物繊維 g		5.7	