

献立名	材料名	一人分			
		使用量(g)	廃棄率(%)	可食量(g)	
赤飯	【低】赤飯	※ 119		70	
	【中】赤飯	※ 136		80	
	【高】赤飯	※ 153		90	
牛乳	牛乳			206	
さわらのあんかけ	【低】さわら			40	
	さわら			60	
	でんぷん			3	
	米白絞油	30	80	6	
	しょうゆ			3.5	
	砂糖(上白)			2.5	
	みりん			1	
	でんぷん			0.3	
	水			10	
きんぴら	ごぼう	27.8	10	25	
	にんじん	11.2	10	10	
	油揚げ			15	
	ごま油			0.5	
	しょうゆ			2.8	
	砂糖(上白)			1	
	みりん			0.5	
	酒			0.5	
	七味唐辛子			0.02	
	水			3	
	かきたま汁	鶏卵	23.6	15	20
		絹ごし豆腐			15
		こまつな	10.6	15	9
ねぎ		13.4	40	8	
しょうゆ				1	
みりん				0.8	
酒				0.5	
食塩				0.8	
でんぷん				0.8	
削り節(薄)				1	
だし昆布				0.3	
水				120	
ごま塩		炒りごま(黒)			1
		食塩			0.1
湘南ゴールドゼリー	湘南ゴールドゼリー			40	

神奈川県が開発した新感覚の柑橘湘南ゴールドの果汁を使用

## サンビ 湘南ゴールドゼリー 新発売



神奈川県産の湘南ゴールドの果汁を使用したさわやかなカップゼリーです。

### 湘南ゴールドとは???

湘南ゴールドは、神奈川県が開発した新品種の柑橘で、「今村温州」と「ゴールデンオレンジ」の交配により、12年の歳月をかけて開発されました。神奈川県農林水産物選定制度である「かながわブランド」にも選ばれており、温州ミカンが市場から姿を消す3月下旬から4月にかけて市場に出回ります。華やかな香りと上品な甘さを魅力とする、希少価値の高い柑橘です。

#### 今村温州

濃厚な味わい  
一般家庭でよく食べられるほどよい大きさ



#### ゴールデンオレンジ(黄金柑)

神奈川県西部の温暖な海岸沿いで生産  
でこぼこ見栄えが悪く、実は小さい  
生産量が少ない

