2024年06月分献立明細表

分量は小学校 (3年) 基準値、単位はすべて(g)です。◆は加工品です。

輪之内町学校給食センター

分量は小学校	(3年)基準値、	単位はすべて(g)です。◆は加	工品です。				輪之内町学校	を給食センター
03(月)	04(火)	05(水)	06(木)	07(金)	10(月)	11(火)	12(水)	13(木)	14(金)
【麦ごはん】	【米粉食パン】	【麦ごはん】	【一食うどん】		【麦ごはん】	【小型パン】		【麦ごはん】	【麦ごはん】
こめ 73					こめ 73		- · -	こめ 73	
強化米 0.22	▼本初長ハン 2枚	強化米 0.22	▼ 及JCル I表		強化米 0.22	▼小型ハン「個		強化米 0.22	
	【鶏肉のマーマレード焼き】		【白白色コリック 】			【スパゲッティーナポリタン】			
麦 7		麦 7	【白身魚フリッター】	~	麦 7		】 麦 7	】 麦 7	麦 7
【十口原体之间】	鶏もも肉 50		◆白身魚フリッター 40	▼亦して初 1	「独中のかう細パ	◆米油 1.5	[ナルのシスはナ]	「担心ゼ・ニギ】	7±° 5±1 1
【五目厚焼き卵】		【ちくわの磯辺揚げ】	◆大豆油 3	F11227-145	【鶏肉のから揚げ】			【揚げぎょうざ】	
◆五目厚焼き卵 50	1-101- 1			【さわらの香味焼き】	,, O O I		:	◆ギョウザ 36	
	しょうがおろし 0.5			さわら 50	しょうがおろし 1			◆大豆油 4	にんにく 0.7
【さけごはんの具】		◆でん粉 2				◆スパゲッティ 3 3			しょうがおろし 0.5
にんじん 18		13 - 4 / 1/3	サラダ用こんにゃく 20	にんにく 0.2	◆清酒 2	塩 0.2			豚もも肉 20
◆鮭フレーク 30	_	◆大豆油 3				白こしょう 0.02		●米油 0.3	
◆清酒 1	白こしょう 0.01					◆ スープストック 1		しょうがおろし 0.3	
塩 0.2		【切り干し大根の炒め煮】	◆和風ドレッシング 6	◆清酒 0.8		◆ナポリタンソース 18			たまねぎ 50
◆うすくちしょうゆ 2	【コールスローサラダ】	◆ごま油 0.5		◆ごま油 0.3	【即席漬け】	青ピーマン 10		】◆清酒 0.5	にんじん 15
えだまめ 7	キャベツ 40					スイートコーン 10			じゃがいも 40
	スイートコーン 5	しょうがおろし 0.3		【きんぴらごぼう】	こまつな 15		キャベツ 30	たけのこ 18	おろしりんご 5
【白みそ豚汁】	にんじん 5	◆清酒 1	しょうがおろし 0.5	◆米油 0.3	◆ツボ漬け 5	【焼きフランクフルト】	きゅうり 15	青ピーマン 15	トマトピューレ 5
◆混合けずり節 3	◆コールスロードレッシング 6.5	にんじん 9	豚もも肉 30	豚もも肉 10	◆うすくちしょうゆ 0.3	◆フランクフルト 30	にんじん 5		
豚もも肉 15		切り干し大根 5	◆清酒 1	ごぼう 30	いりごま 1		◆塩昆布 2	上白糖 0.7	4 ♦ウスターソース 4
だいこん 15	【枝豆のクリームスープ】	干ししいたけ 1	◆ こいくちしょうゆ 1	にんじん 5		【フルーツのサイダーゼリー寄せ】	◆ こいくちしょうゆ 0.5	◆中華スープの素 0.2	! ◆ スープストック 1
たまねぎ 30	◆米油 0.3	上白糖 1.5			【かみなり汁】	◆ももシロップ漬け 25		◆うすくちしょうゆ 1.2	4.8
◆木綿豆腐 25	にんにく 0.2	◆みりん 1	にんじん 10	◆和風だしの素 0.2	◆米油 0.5	◆パインシロップ漬け 25	【豆乳鶏団子汁】	◆オイスターソース 1.2	小麦粉 5.5
◆白みそ 9	たまねぎ 30	◆和風だしの素 0.3				◆ダイスサイダーゼリー 20	◆混合けずり節 3	◆でん粉 0.5	カレー粉 0.2
ねぎ 5		◆ こいくちしょうゆ 2		◆ こいくちしょうゆ 2.5	ごぼう 7	◆ダイスみかんゼリー 15	たまねぎ 15		カレーアロマ 0.4
,	ー 白こしょう 0.01		◆油揚げ 2		にんじん 7			【春雨スープ】	◆カレーフレーク 3
【牛乳】		【キャベツのみそ汁】			だいこん 20	【牛乳】		◆ハム 5	1
牛乳 206	T	_		◆ごま油 0.3				干ししいたけ 0.5	【ミニハンバーグ】
' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' '		たまねぎ 10	* ' ' ' ' '		◆和風だしの素 1.2				◆ハンバーグ 40
	えだまめペースト 20			【糸かまぼこのすまし汁】	◆木綿豆腐 20			りょくとうもやし 10	
		→ 本場の 30			◆こいくちしょうゆ 3.5			◆緑豆はるさめ 5	
		◆合わせみそ 9	18.0	たまねぎ 20			18.0		海藻ミックス 0.7
		わかめ 0.3	【かみかみ大豆】		塩]	【牛乳】	◆こいくちしょうゆ 2.5	
	▼ ± / / ∴ ¬	ねぎ 7	◆かみかみ大豆 7					塩 0.1	II () ~ () ~ ()
	【牛乳】	14 4 1	▼2.012.01人立 1		【牛乳】		十九 200	ー 塩 白こしょう 0.01	
		【牛乳】	【牛乳】		牛乳 206			● 中華スープの素 1.2	
	十孔 200	上十五 上十五 106			一子6 200			▼ 〒	【青じそドレッシング】
		176 200	1 76 200	こまつな 10				【牛乳】	◆一食青じそドレッシング 8
								牛乳 206	II
				【牛乳】				' ''	【牛乳】
				牛乳 206					牛乳 206
エネルギー 塩分	エネルギー 塩分	エネルギー 塩分	エネルギー 塩分	エネルギー 塩分	エネルギー 塩分		エネルギー 塩分	エネルギー 塩分	エネルギー 塩分
小 618 3.8	644 2. 9	597 2. 7	656 1.9		621 1.6	630 2. 3	602 3	632 2. 2	687 2 798 2.5
中 714 4.5	776 3.8	699 3. 2	796 2. 2	597 2. 8 689 3. 3	621 1. 6 718 1. 8	630 2. 3 780 3. 1	695 3.5	757 2.7	7 798 2.51
	644 776 18 (火)			689 3.3	718 1.8 24 (月)		695 3.5 26 (7K)	632 757 27 (木)	
17(月)	18(火)	19(水)	20(木)	21(金)	24(月)	25(火)	26(水)	27(木)	28(金)
17(月) 【ひじき豆ごはん】	18(火) 【黒パン】	19(水) 【麦ごはん】	20(木) 【ソフト麺】	21(金) 【麦ごはん】	24(月) 【麦ごはん】	25(火) 【食パン】	26(水) 【麦ごはん】	27(木) [キムチチャーハン]	28(金) 【麦ごはん】
17 (月) 【ひじき豆ごはん】 こめ 70	18(火) 【黒パン】 ◆黒パン 1個	19(水) 【麦ごはん】 こめ 73	20(木) 【ソフト麺】 •ソフトスハケッティーホル 1袋	21(金) 【麦ごはん】 こめ 73	24(月) 【麦ごはん】 こめ 73	25(火) 【食パン】 ◆食パン ^{2枚}	26(水) 【麦ごはん】 こめ 73	27(木) [キムチチャーハン] こめ 73	28(金) 【麦ごはん】 こめ 73
17(月) 【ひじき豆ごはん】 こめ 70 強化米 0.21	18(火) 【黒パン】 ◆黒パン 1個	19(水) 【麦ごはん】 こめ 73	20(木) 【ソフト麺】 •ソフトスハケッティーホル 1袋	21(金) 【麦ごはん】 こめ 73	24(月) 【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22	25(火) 【食パン】 ◆食パン ^{2枚}	26(水) 【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22	27(木) [キムチチャーハン] こめ 73 ◆ごま油 1 にんにく 0.5	28(金) 【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22
17(月) 【ひじき豆ごはん】 こめ 70 強化米 0.21 ◆米油 0.5 鶏もも肉 10	18(火) 【黒パン】 ◆黒パン 1個 【ほうれん草のグラタン】 ◆マカロニ 5	19(水) 【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7	20(木) 【ソフト麺】 •ソフトススイサッティーホ▦ 1袋 【肉みそソース】 ◆米油 0.5	21(金) 【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7	24(月) 【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7	25 (火) 【食パン】 ◆食パン 2枚 【ハムカツケチャップソースかけ】 ◆ハムカツ 40	26(水) 【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7	27(木) [キムチチャーハン] こめ 73 ◆ごま油 1 にんにく 0.5 豚もも肉 20	28(金) 【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7
17(月) 【ひじき豆ごはん】 こめ 70 強化米 0.21 ◆米油 0.5 鶏もも肉 10 ひじき 1	18(火) 【黒パン】 ◆黒パン 1個 【ほうれん草のグラタン】 ◆マカロニ 5 たまねぎ 20	19 (水) 【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7	20(木) 【ソフト麺】 ◆ソフトズ/ヴァティーボ馬 1袋 【肉みそソース】 ◆米油 0.5 しょうがおろし 0.5	21(金) 【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7	24(月) 【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7	25 (火) 【食パン】 ◆食パン 2枚 【ハムカツチチャップソースかけ】 ◆ハムカツ 40 ◆大豆油 4	26 (水) 【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7	27(木) [キムチチャーハン] こめ 73 ◆ごま油 1 にんにく 0.5 豚もも肉 20 ◆白菜キムチ 15	28(金) 【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7
17(月) 【ひじき豆ごはん】 こめ 70 強化米 0.21 ◆米油 0.5 鶏もも肉 10 ひじき 1	18(火) 【黒パン】 ◆黒パン 1個 ペース 1個 できる 10	19 (水) 【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7 [さばの揖斐みそ焼き] ◆さばの揖斐みを漬け 50	20(木) 【ソフト麺】 ◆ソフトズ/ヴァティーボ馬 1袋 【肉みそソース】 ◆米油 0.5 しょうがおろし 0.5 鶏ひき肉 12	21(金) 【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7 【豚肉のあんからめ】 豚もも肉 50	24(月) 【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7 [アジフライおろしだれ] ◆アジフライ 50	25 (火) 【食パン】 ◆食パン 2枚 【ハムカツ 40 ◆大豆油 4 上白糖 0.3	26 (水) 【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7 【いかのねぎ塩焼き】 いか 50	27(木) [キムチチャーハン] こめ 73 ◆ごま油 1 にんにく 0.5 豚もも肉 20 ◆白菜キムチ 15 にんじん 8	28(金) 【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7 [豚肉のしょうが焼き] 豚かたロース肉 50
17(月) 【ひじき豆ごはん】 こめ 70 強化米 0.21 ◆米油 0.5 鶏もも肉 10 ひじき 1 しめじ 5	18(火) 【黒パン】 ◆黒パン 1個 【ほうれん草のグラタン】 ◆マカロニ 5 たまねぎ 20 鶏もも肉 10 ほうれんそう 20	19 (水) 【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7 [さばの損要みそ焼き] ◆さばの損寒みそ焼け 50	20(木) 【ソフト麺】 ◆ソフトズ/ダッティーズ第 1袋 【肉みそソース】 ◆米油 0.5 しょうがおろし 0.5 鶏ひき肉 12 豚ひき肉 10	21(金) 【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7 【豚肉のあんからめ】 豚もも肉 50 ◆清酒 1.7	24(月) 【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7 [アジフライおろしだれ] ◆アジフライ 50 ◆大豆油 3	25 (火) 【食パン】 ◆食パン 2枚 【ハムカツケチャップソースかけ】 ◆ハムカツ 40 ◆大豆油 4 上白糖 0.3 ◆トマトケチャップ 6	26 (水) 【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7 【いかのねぎ塩焼き】 いか 50 しょうがおろし 0.2	27(木) [キムチチャーハン] こめ 73 ◆ごま油 1 にんにく 0.5 豚もも肉 20 ◆白菜キムチ 15 にんじん 8 ねぎ 6	28(金) 【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7 [豚肉のしょうが焼き] 豚かたロース肉 50 ◆清酒 2
17(月) 【ひじき豆ごはん】 こめ 70 強化米 0.21 ◆米油 0.5 鶏ももき 1 しめしじ 5 にんびん 15	18(火) 【黒パン】 ◆黒パン 1個 ◆黒パン 1個 ◆マカロニ 5 たまねぎ 20 鶏もも肉 10 ほうれんそう 20 ◆白ワイン 0.6	19(水) 【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7 [さばの損要みそ焼き] ◆さばの損寒みそ煮け 50 【キャベツの磯和え】	20(木) 【ソフト麺】 ◆ソフトズパグッティーボ馬 1袋 【肉みそソース】 ◆米油 0.5 ようがおろし 0.5 鶏ひき肉 12 豚ひき肉 10 ◆清酒 2	21(金) 【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7 【豚肉のあんからめ】 豚もも肉 50 ◆清酒 1.7 ◆こいくちしょうゆ 1.7	24(月) 【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7 [アジフライおろしだれ] ◆アジフライ 50 ◆大豆油 3 だいこん (おろし) 7	25 (火) 【食パン】 ◆食パン 2枚 【ハムカツヶチャップソースかけ】 ◆ハムカツ 40 ◆大豆油 4 上白糖 0.3 ◆トマトケチャップ 6 ◆ウスターソース 1	26 (水) 【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7 【いかのねぎ塩焼き】 いか 50 しょうがおろし 0.2 にんにく 0.2	27(木) [キムチチャーハン] こめ 73 ◆ごま油 1 にんにく 0.5 豚もも肉 20 ◆白菜キムチ 15 にんじん 8 ねぎ 6	28(金) 【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7 [豚肉のしょうが焼き] 豚かたロース肉 50 ◆清酒 2 しょうがおろし 0.7
17(月) 【ひじき豆ごはん】 こめ 70 強化米 0.21 ◆米ももきじん 10 しいのでは、 15 大豆が 10 ・ 15 ・ 10 ・ 15	18(火) 【黒パン】 ◆黒パン 1個 ◆黒パン 1個 ◆マカロニ 5 たまねぎ 20 鶏もも肉 10 ほうれんそう 20 ◆白ワイン 0.6 マッシュルーム 5	19(水) 【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7 [さばの損要みそ焼き] ◆さばの損寒みそ煮け 50 【キャベツの磯和え】 キャベツ 35	20(木) 【ソフト麺】 ◆ソフト本がダッティーボ馬 1袋 【肉みそソース】 ◆米油 0.5 ようがおろし 0.5 鶏ひき肉 12 豚ひき肉 10 ◆清酒 2 たまねぎ 50	21(金) 【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7 【豚肉のあんからめ】 豚もも肉 50 ◆清酒 1.7 ◆こいくちしょうゆ 1.7 しょうがおろし 0.6	24(月) 【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7 [アジフライおろしだれ] ◆アジフライ 50 ◆大豆油 3 だいこん (おろし) 7 上白糖 1.6	25 (火) 【食パン】 ◆食パン 2枚 【ハムカツケチャップソースかけ】 ◆ハムカツ 40 ◆大豆油 4 上白糖 0.3 ◆トマトケチャップ 6	26 (水) 【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7 【いかのねぎ塩焼き】 いか 50 しょうがおろし 0.2 にんにく 0.2	27(木) [キムチチャーハン] こめ 73 ◆ごま油 1 にんにく 0.5 豚もも肉 20 ◆白菜キムチ 15 にんぎ 6 塩 0.2	28(金) 【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7 [豚肉のしょうが焼き] 豚かたロース肉 50 ◆清酒 2 しょうがおろし 0.7 おろしりんご 3
17(月) 【ひじき豆ごはん】 こめ	18(火) 【黒パン】 ◆黒パン 1個 ◆黒パン 1個 ◆マカロニ 5 たまねぎ 20 鶏もも肉 10 ほうれんそう 20 ◆白ワイン 0.6 マッシュルーム 5	19(水) 【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7 [さばの損要みそ焼き] ◆さばの損寒みそ焼き] ◆さばの損寒みそ煮け 50 【キャベツの磯和え】 キャベツ 35 ほうれんそう 15	20(木) 【ソフト麺】 ◆ソフト本がヴァティーボ馬 1袋 【肉みそソース】 ◆米油 0.5 にようがおろし 0.5 窓の 12 豚ひき肉 10 ◆清まねざる 2たんじん 15	21(金) 【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7 【豚肉のあんからめ】 豚もも肉 50 ◆清酒 1.7 ◆こいくちしょうゆ 1.7 しょうがおろし 0.6 ◆でん粉 8.5	24(月) 【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7 [アジフライおろしだれ] ◆アジフライ 50 ◆大豆油 3 だいこん (おるし) 7 上白糖 1.6	25 (火) 【食パン】 ◆食パン 2枚 【へんカツ 40 ◆大豆油 4 上白糖 0.3 ◆トマトケチャップ 6 ◆ウスターソース 1 ◆赤ワイン 0.5	26 (水) 【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7 【いかのねぎ塩焼き】 いか 50 しょうがおろし 0.2 にんにく 0.2 ねぎ 3 ◆ラサイ⟨ちしょうゆ 1.8	27(木) [キムチチャーハン] こめ 73 ◆ごま油 1 にんにく 0.5 豚もも肉 20 ◆白菜キムチ 15 にんざ 6 ねぎ 6 塩 0.2 ◆こしょう 0.02	28(金) 【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7 [豚肉のしょうが焼き] 豚かたロース肉 50 ◆清酒 2 しょうがおろし 0.7 おろしりんご 3 ◆みりん 0.5
17(月) 【ひじき豆ごはん】 こめ 70 強化米 0.21 ◆乳ももきじん 15 大豆がん 15 大清白糖 1.5 ◆和風だしの素 1	18(火) 【黒パン】 ◆黒パン 1個 【ほうれん草のグラタン】 ◆マカロニ 5 たまねぎ 20 鶏もも肉 10 ほうれんそう 20 ◆白ワイン 0.6 マッシュルーム 5 ◆バター 1 小麦粉 1.5	19(水) 【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7 [さばの損要みそ焼き] ◆さばの損要みそ焼き] ◆さばの損寒みそ煮け 50 【キャベツの磯和え】 キャベツ 35 ほうれんそう 15 のり 0.24	20(木) 【ソフト麺】 ◆ソフト本がダッティーボ馬 1袋 【肉みそソース】 ◆米油 0.5 ようがおろし 0.5 鶏ひき肉 12 豚ひき肉 10 ◆清まねじん 15 干ししいたけ 0.5	21(金) 【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7 【豚肉のあんからめ】 豚もも肉 50 ◆清酒 1.7 ◆こいくちしょうゆ 1.7 しょうがおろし 0.6 ◆大豆油 5	24(月) 【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7 [アジフライおろしだれ] ◆アジフライ 50 ◆大豆油 3 だいこん (おるし) 7 上白糖 1.6 ◆こいくちしょうゆ 3	25 (火) 【食パン】 ◆食パン 2枚 【ハムカツ 40 ◆大豆油 4 上白糖 0.3 ◆トマトケチャップ 6 ◆ウスターソース 1 ◆赤ワイン 0.5	26 (水) 【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7 【いかのねぎ塩焼き】 いか 50 しょうがおろし 0.2 にんにく 0.2 ねぎ 3 ◆ラサイ⟨ちしょうゆ 1.8 ◆清酒 0.8	27(木) [キムチチャーハン] こめ 73 ◆ごま油 1 にんにく 0.5 豚もも肉 20 ◆白菜キムチ 15 にんじん 8 ねぎ 6 塩 0.2 白こしょう 0.02 ◆こいくちしょうゆ 2	28(金) 【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7 [豚肉のしょうが焼き] 豚かたロース肉 50 ◆清酒 2 しょうがおろし 0.7 おろしりんご 3 ◆みりん 0.5 三温糖 0.8
17(月) 【ひじき豆ごはん】 こめ 70 強化米油 0.5 鶏もきじん 10 しいが 15 大清白糖 1.5 ◆和風だしの素 1 ◆こいくちしょうゆ 4.5	18(火) 【黒パン】 ◆黒パン 1個 ◆黒パン 1個 ◆マカロニ 5 たまねぎ 20 鶏もも肉 10 ほうれんそう 20 ◆白ワイン 0.6 マッシュルーム 5 ◆バター 1 小麦粉 1.5 牛乳 25	19(水) 【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7 [さばの損要みそ焼き] ◆さばの損要みそ焼き] ◆さばの損要みそ煮け 50 【キャベツの磯和え】 キャベツ 35 ほうれんそう 15 のり 0.24 ◆うすくちしょうゆ 1.8	20(木) 【ソフト麺】 ◆ソフト本がダッティーボ馬 1袋 【肉み・マリース】 ◆米油 0.5 ようがおるし 0.5 鶏ひき肉 12 豚ひき肉 10 ◆清まねじん 15 干ししいたけ 0.5 たけのこ 10	21(金) 【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7 [豚肉のあんからめ] 豚もも肉 50 ◆清酒 1.7 ◆こいくちしょうゆ 1.7 しょうがおろし 0.6 ◆ でん豆油 5 ◆ウスターソース 2.2	24(月) 【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7 [アジフライおろしだれ] ◆アジフライ 50 ◆大豆油 3 だいこん (おろし) 7 上白糖 1.6 ◆こいくちしょうゆ 3 ◆みりん 1 ◆でん粉 0.2	25 (火) 【食パン】 ◆食パン 2枚 【ハムカツ 40 ◆大豆油 4 上白糖 0.3 ◆トマトケチャップ 6 ◆ウスターソース 1 ◆赤ワイン 0.5 【キャベツとほうれん草のソテー】 ◆ベーコン 5	26 (水) 【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7 【いかのねぎ塩焼き】 いか 50 しょうがおろし 0.2 にんにく 0.2 ねぎ 3 ◆ラサイヘちしょうゆ 1.8 ◆清酒 0.8	27(木) [キムチチャーハン] こめ 73 ◆ごま油 1 にんにく 0.5 豚もも肉 20 ◆白菜キムチ 15 にんじん 8 ねぎ 6 塩 0.2 白こしょう 0.02 ◆ロにいくちしょうゆ 2	28(金) 【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7 [豚肉のしょうが焼き] 豚かたロース肉 50 ◆清酒 2 しょうがおろし 0.7 おろしりんご 3 ◆みりん 0.5
17(月) 【ひじき豆ごはん】 こめ 70 強化米 0.21 ◆乳ももきじん 15 大豆がん 15 大清白糖 1.5 ◆和風だしの素 1	18(火) 【黒パン】 ◆黒パン 1個 ◆黒パン 1個 ◆スカロニ 5 たまねぎ 20 鶏もも肉 10 ほうれんそう 20 ◆白ワイン 0.6 マッシュルーム 5 ◆バター 1 小麦粉 1.5 牛乳 25	19(水) 【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7 [さばの損要みそ焼き] ◆さばの損要みそ焼き] ◆さばの損要みそ焼き 50 【キャベツの磯和え】 キャベツ 35 ほうれんそう 15 のり 0.24 ◆うすくちしょうゆ 1.8 ◆みりん 1	20(木) 【ソフト麺】 1袋 「マフトグラティー本版 1袋 ・ソフトス 0.5 ストカース 0.5 ストカース 12 ストカース 10 大き酒ねじいたけられたけられたけられたけられたけられたけられたけられたけられたけられたけられ	21(金) 【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7 【豚肉のあんからめ】 豚・清酒 1.7 しょうがおろし 0.6 ◆ たしょうが 40	24(月) 【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7 「アジフライおるしだれ」 ◆アジフライ 50 ◆大豆油 3 だいこん (おるし) 7 上白糖 1.6 ◆みりん 1 ◆でん粉 0.2	25 (火) 【食パン】 ◆食パン 2枚 ◇へんカツ 40 ◆大豆油 4 上白糖 0.3 ◆トマトケチャップ 6 ◆ウスターソース 1 ◆赤ワイン 0.5 【キャベツとほうれん帯のソテー】 ◆ベーコン 5 スイートコーン 5	26 (水) 【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7 【いかのねぎ塩焼き】 いか 50 しょうがおろし 0.2 にんだ 0.2 ねきすくちしょうゆ 1.8 ◆うすくちしょうゆ 0.8	27(木) 【キムチチャーハン】 こめ 73 ◆ごはに 0.5 豚も草キムチ 15 にんが 8 ねぎ 6.2 白こしょう・0.2 ◆ロエしょう・0.2 ◆ロエーブの素 0.3 【春巻き】	28(金) 【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7 [豚肉のしょうが焼き] 豚かたロース肉 50 ◆清酒 2 しょうがおろし 0.7 おろしりん 0.5 三温糖 0.8 ◆こいくちしょうゆ 4.5
17 (月) 【ひじき豆ごはん】 こめ 70 強化米油 0.5 鶏ももきじいが 15 大清白糖 1.5 ◆和風だしいます 1 ◆こいくちしょうゆ 4.5 ◆みり 1	18(火) 【黒パン】 ◆黒パン 1個 【ほうれん草のグラタン】 ◆マカロニ 5 たまもあ 10 ほうれんそう 20 ◆ロシュルーム 5 ◆ロシュルーム 5 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	19(水) 【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7 [さばの揖斐みそ焼き] ◆さばの揖斐みそ焼き] キャベツの磯和え] キャベツ 35 ほうれんそう 15 のり 0.24 ◆うすくちしょうゆ 1.8	20(木) 【ソフト麺】 1袋 「マフトグラティー本版 1袋 ・ソフトス 0.5 ストカース 0.5 ストカース 0.5 ストカース 1.0 、シストスパッティー本版 12 ストカース 13 ストカース 14 ストカース 14 ストカース 15 ストカ	21(金) 【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7 【豚肉のあんからめ】 豚も酒 1.7 しょうがおろし 0.6 ◆ たいくちしょうゆ 1.7 しょうがん 2.2 ◆ 中華スープの素 0.5 上白糖	24(月) 【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7 「アジフライおるしだれ」 ◆アジフライ 50 ◆大豆油 3 だいこん (おるし) 7 上白糖 1.6 ◆でん粉 0.2	25 (火) 【食パン】 ◆食パン 2枚 【ハムカツ 40 ◆大豆油 4 上白糖 0.3 ◆トマトケチャッブ 6 ◆ウスターソース 1 ◆赤ワイン 0.5 【キャベッとほうれん草のソテー】 ◆ベーコン 5 ほうれんそう 15	26 (水) 【麦ごはん】 こめ 73 強を 75 はいかのねぎ塩焼き】 いか 50 しょうがおろし 0.2 にんぎ 3 ◆うすくちしょうゆ 1.8 ◆ 計画 0.8 ◆ こ白糖 0.8	27(木) 【キムチチャーハン】 こめ 73 ◆ごにも肉 20 ◆白はももムチ 15 にもももとり 60.2 白こしょうの。20 ◆ロにもしょうの。2 ◆ロボーブの素 0.3 【春春巻き 50	28(金) 【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7 [豚肉のしょうが焼き] 豚かたロース肉 50 ◆清酒 2 しょうがおろし 0.7 おろしりん 0.5 三温糖 0.8 ◆こいくちしょうゆ 4.5
17 (月) 【ひじき豆はん】 こめ 70 強化米 0.21 ◆米もじめ 10 ひしい 5 にしめ 15 大う高麗 10 ◆ 15 大き 10 ◆ 15 ◆ 10 ◆ 15 ◆ 10 ◆ 10 ★ 10 ★ 10 ★ 10 ★ 10 ★ 10 ★ 10 ★ 10 ★	18(火) 【黒パン】 ◆黒パン 1個 【ほうれん草のグラタン】 ◆マカロニ 5 たまもあっ 10 ほうれんイン 0.6 マッシュルー 1 小麦粉 1.5 牛乳 25 塩 0.2 白生クリーム 5	19(水) 【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7 [さばの揖斐みそ焼き] ◆さばの揖斐みそ焼き] キャベツの磯和え] キャベツの磯和え] キャベツ 35 ほうれんそう 15 のり 0.24 ◆うすくちしょうゆ 1.8 ◆みりん 1 【沢煮椀】	20(木) 【ソフト麺】 1袋 「マフトグラティーエミ 1袋 ・ソフトス 0.5 A みみ 10 0.5 A おおお 内 10 トまうがきき酒ねじいたこれがらきさればいたこれがいたこれがいたこれがいたこれがいたこれがいたこれがいた。 10.5 トださ◆和風だしの素 0.5	21(金) 【麦が 73 強と 75 【豚肉のあんからめ】 豚も南 50 ◆清酒 1.7 しょうがおろし 0.6 ◆ウスタープの素 0.5 ・ウュススープの素 0.5 ・サー 2 ・サー 2 ・サー 4 ・ 0.4	24(月) 【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7 「アジフライおるしだれ」 ◆アジフライ 50 ◆大豆油 3 だいこん (おみし) 7 上白糖 1.6 ◆でん粉 0.2 「アスパラ入りポテトヤラダ」 じゃがいも 35	25 (火) 【食パン】 ◆食パン 2枚 【ハムカツケチャップソースかけ】 ◆ハムカツ 40 ◆大豆油 4 上白糖 0.3 ◆トマトケチャップ 6 ◆ウスターソース 1 ◆赤ワイン 0.5 【キャベツとほうれん年のソテー】 ・ベーコン 5 ほうれんそう 15 キャベツ 35	26 (水) 【麦ごはん】 こ20 73 強を 73 強を 75 【いかのねぎ塩焼き】 いか 50 しょうがおろし 0.2 たんに 3 ◆うすくちしょうゆ 1.8 ◆ 1 0.8 ◆ 1 0.8 ◆ 1 0.8 ◆ 1 0.8 ◆ 2 0.8	27(木) 【キムチチャーハン】 こめ 73 ◆ごにも肉 20 ◆白はももムチ 15 にもももとり 60.2 白こしょうの。20 ◆ロにもしょうの。2 ◆ロボーブの素 0.3 【春春巻き 50	28(金) 【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7 [豚肉のしょうが焼き] 豚かたロース肉 50 ◆清酒 2 しょうがおろし 0.7 おろしりりん 0.5 三温糖 0.8 ◆こいくちしょうゆ 4.5
17 (月) 【ひじき豆はん】 こめ 70 強化米 0.21 ◆乳もじめ 10 ひした 5 に大っ酒 15 大海鷹だしの素 10 ◆介面だしの素 1 ◆和風だしゅうゆ 4.5 ◆かり ししゃものかして 5 ししも 24	18(火) 【黒パン】 ◆黒パン 1個 「ほうれん草のグララシ」 ◆マカロニ 5 たまももの 10 ほうれんそく 20 ◆ロュルー 5 ・バタ粉 1.5 ・サス 0.2 ・サス 0.2 ・サス 0.2 ・サス 0.3	19(水) 【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7 [さばの揖斐みそ焼き] ◆さばの揖斐みそ焼き] ◆さばの揖斐みも清け 50 【キャベツの磯和え】 キャベツの磯和え 15 のり 0.24 ◆うけくちしょうゆ 1.8 ◆みりん 1 【沢 煮椀】 下もも肉 10	20(木) 【ソフト麺】 1袋 「マフトグラマイーエ版 1袋 「肉み、ス」 0.5 次の 12 次のできる 12 次のできる 12 次のできる 15 を 15	21(金) 【麦ごはん】 こめ 73 強化 0.22 麦 7 【豚肉のあんからめ】 豚も肉 50 ◆清酒 1.7 しょうがおろし 0.6 ◆ 大豆 ツース 2.5 ◆ウヰスープの素 0.5 上 水 0.4 ◆こいくちしょうゆ 0.2	24(月) 【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7 「アジフライおろしだれ」 ◆アジフライ 50 ◆大豆油 3 だいこん (おるし) 7 上白糖 1.6 ◆でいちしょうゆ 3 ◆かいもしまっか 0.2 「アスパラ入りポテトサラダ」 じゃがいも 35 にんじん 5	25 (火) 【食パン】 ◆食パン 2枚 【ハムカツ 40 ◆大豆油 4 上白糖 0.3 ◆トマトケチャップ 6 ◆ウスターソース 1 ◆赤ワイン 0.5 【キャベツとほうれん栗のソテー】 ◆ベーコン 5 ほうれんそう 15 キャベツ 35 ◆スープストック 0.25	26 (水) 【麦ごはん】 こめ 73 強化 0.22 麦 7 【いかのねぎ塩焼き】 いか 50 しょうがおろし 0.2 たんぎ 3 ◆うすくちしょうゆ 1.8 ◆清しょう 0.8 ◆清しょう 0.8 上 ○ 0.8 塩 0.1	27(木) [キムチチャーハン] こめ 73 ◆ごにも 20 ◆白はももよチ 15 にもぎ 6 塩 0.2 ◆ロよう 0.02 ◆ロようの東 0.3 ◆中華ス 70東 0.3 【春春芸 1	28(金) 【麦ごはん】 こ20 73 強夫 7 「豚肉のしょうが焼き】 豚かたロース肉 50 ◆清がおろし 0.7 おろしりん 0.5 三温糖 4.5 【キャベッのかおりあえ】 キャベッのかおりあえ】 キャウ 5 5
17 (月) 【ひじき豆はん】 こめ 70 強化米 0.21 ◆米もじめ 米 10 ひしに	18(火) 【黒パン】 ◆黒パン 1個 【ほうれん草のグラタン】 ◆マカロニ 5 たまもあっ 10 ほうれんイン 0.6 マッシュルー 1 小麦粉 1.5 牛乳 25 塩 0.2 白生クリーム 5	19(水) 【麦ごはん】 こ22 表 73 強化米 0.22 麦 7 [さばの損要みそ焼き] ◆さばの損要みそ焼き] ◆さばの損要みそ焼き] キャベツの磯和え] キャベツの磯和え] キャベツのみ 15 のりん 1 【テャベツの 35 ほうりん 15 のりん 1	20(木) 【ソフト麺】 ◆ソフトスパックティーエ版 1袋 【肉みそコース】 ◆メニューができる内 10 ・シフトスパックティーエ版 1袋 「肉みそれまった」 0.5 無いたけられまれていたは 15 モレけらみりにしいのめめん 1.1 ◆和風にみそ 1.5 ◆エルくちしょうゆ 1.3	21(金) 【麦ごはん】 こめ 73 強化 0.22 麦 7 【豚肉のあんからめ】 豚も肉 50 ◆清酒 1.7 しょうがおろし 0.6 ◆ 大豆 ツース 2.5 ◆ウヰスープの素 0.5 上 水 0.4 ◆こいくちしょうゆ 0.2	24(月) 【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7 【アジフライおろしだれ】 ◆アジフライ 50 ◆大人 (はるし) 7 上白糖 1.6 ◆こいくちしょうゆ 3 ◆かん か 0.2 【アスパラ入りボテトサラダ】 じんどん 5 アスパラガス 10	25 (火) 【食パン】 ◆食パン 2枚 【ハムカツ 40 ◆大豆油 4 上白糖 0.3 ◆トマトケチャッブ 6 ◆ウスターソース 1 ◆ボーコン 5 スイートルんそう 15 キャベツ 35 キューブストック 0.25 塩	26 (水) 【麦ごはん】 こ20 73 強大 73 強大 75 【いかのねぎ塩焼き】 75 しょうがおろし 0.2 にんぎ 3 ◆うすくちしょうゆ 1.8 ◆ 清こ白 0.8 由立 0.8 1.8 ◆ 1.8 0.8 ○ 1.8 ○ 1.8 ○ 1.8 ○ 1.8 ○ 1.8 ○ 1.8 ○ 1.8 ○ 1.8 ○ 1.8 ○ 1.8 ○ 1.8 ○ 1.8 ○ 1.8 ○ 1.8 ○ 1.8 ○ 1.8 ○ 1.8 ○ 1.8	27(木) 【キムチチャーハン】 こめ 73 ◆ごにも 20 ◆はもももりでする。 ないでは、 8 はいでは、 6 塩 0.2 白にいくちしょうゆ。 22 ◆中華スープの素 0.3 【春春を 30 ◆大 しのナムル】	28(金) 【表がはん】 こ20 ではん】 こ20 ではん】 こ20 ではん】 こ20 ではん】 こ20 ではたっている。こ20 では、こ20 では、こ
17 (月) 【ひきき 70 強化米 0.21 ◆ 10 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	18(火) 【黒パン】 ◆黒パン 1個 「ほうれん草のグララシ」 ◆マカロニ 5 たまもも内 10 ほうれんそう 20 ◆向シュルーム 5 ・ハ麦粉 1.5 牛乳 0.2 ・サーン 0.3 ・サーン 0.3 ・サーン ブズ 10	19(水) 【麦ばん】 73 強表 73 強表 75 (まばの損要みそ焼き】 ◆さばの損要みそ焼き】 ◆さばの損要みそ焼き】 50 【キャベツの磯和え】 キャベツのみ 35 ほうりん 15 のりょくちしょうゆ 1.8 ◆うすくちしょうゆ 1.8 ・うすくちしょうゆ 1.8 ・うすくちしょうりん 1	20(木) 【ソフト麺】 1袋 【タフト本類 1袋 へ 20.5 (本) 、	21(金) 【麦ごはん】 こめ 73 強化 0.22 麦 7 【豚肉のあんからめ】 豚もも肉 50 ◆清酒 1.7 しょうがおろし 0.6 ◆ 大豆ツース 2.2 ◆中菜白畑 2.2 ◆中菜白糖 2.2 ◆中菜白糖 2.4 ◆こいくちしょうゆ 0.3	24(月) 【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7 【アジフライおろしだれ】 ◆アジフライ 50 ◆大人 (はおし) 7 上白糖 1.6 ◆こいくちしょうゆ 3 ◆かけん粉 0.2 【アスパラ入りボテトサラダ】 じんがらん 5 アスパラガス 10 塩 0.1	25 (火) 【食パン】 ◆食パン 2枚 【ハムカツ 40 ◆大白油 4. 上白糖 0.3 ◆トマトケチャップ 6 ◆ウスターソース 1. ◆ボーココーシネテワイン 0.5 【キャベツとほうれん事のソテー】 ◆ベートんス 5. スイウートルー・ストック 0.25 キャーブストック 0.25 キャーブストック 0.25 自こしょう 0.01	26 (水) 【麦ごはん】 73 強を 73 強を 75 0.22 を 75 0.22 にかかのねぎ塩焼き1 いかかまるし 0.2 にんぎ 3 4 うすくちしょうゆ 1.8 本 1.8 中面 0.8 中面 0	27(木) [キムチチャーハン] こか 73	28(金) 【麦ごはん】 「3 強大 73 強表 73 強表 75 (下下では、 75 では、
17 (月) 【ひき はん】 こさめ (1) ない (1) (1) (2) (2) (2) (4) (4) (4) (5) (5) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7	18(火) 【黒パン】 ◆黒パン 1個 「ほうれん草のグララシン」 ◆マカロニ 20 鶏ももんそう 20 ◆ 10 ほうカムーム 5 ・ 大表 1.5 ・ 大乳 0.2 ・ ト乳 0.2 ・ ト乳 0.2 ・ ト乳 0.3 ・ ト乳 0.3 ・ オーメ 10 【ごぼうのサラダ】	19(水) 【麦が 73 強麦 73 強麦 75 (まぱの揖斐みそ焼き) ◆さばの揖斐みそ焼き 50 【キャベツの磯和え】 キャベツの磯和え 15 のうすくちしょうゆ 1.8 ◆うすくちしょうゆ 1.8 ◆が 煮 椀 】 【沢も酒うん 10 ◆ごにいる 20	20(木) 【ソフト類】 1袋 【タフト本がツラティーエ版 1袋 へ ス 1 ◆ ソフトネがツラティーエ版 1袋 み み 1 2 0 .5 を 1 2 8 8 を 1 5 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8	21(金) 【麦ごはん】 こめ 73 強化 0.22 麦 7 【豚肉のあんからめ】 豚もも肉 50 ◆清酒 1.7 しょうがおろし 0.6 ◆ 大豆・ラウロ 50 ◆ウスターフソの素 0.5 上中	24(月) 【麦ごはん】 こめ 73 強を 77 強化米 0.22 麦 7 「アジフライおろしだれ」 ◆アジフライ 50 ◆大ん(はおし) 7 上白 1.6 ◆こいくちしょうゆ 3 ◆かん か 0.2 「アスパラ入りポテトサラダ」 じんんパラガス 10 塩 0.1 白こしょう 0.01	25 (火) 【食パン】 ◆食パン 2枚 【ハムカツ 40 ◆大白油 4. 上白糖 0.3 ◆トマトケチャップ 6 ◆ウスターソース 1. ◆ボーココーシネテワイン 0.5 【キャベツとほうれん事のソテー】 ◆ベートんス 5. スイウートルー・ストック 0.25 キャーブストック 0.25 キャーブストック 0.25 自こしょう 0.01	26 (水) 【麦が 73 強麦 73 強麦 75 【いかのねぎ塩焼き】 0.22 にかがかまるし 0.2 にんぎ 清正 白ご 0.8 ◆すばいか 0.8 ◆は 0.4 位がいものそぼろ煮】 ◆ 氷ひき	27(木) 【キムチチャーハン】 このでは、 1 にあります。 1 にあります。 1 にあります。 1 にもももないがある。 1 にもももないがらればいます。 1 を表表します。 2 をおきます。 2 をおりまくとうもゃいる。 30 にんじん 5 にんじん 5 にんじん 5 にんじん 5 にんじん 5 にんじん 5 まかります。 30 をかります。 30 をかり	28(金) 【表がはん】 「3 強大 73 強表 73 強表 75 (下ののしょうが焼き】 下がたロース 50 (下ののかた 73 を入りますがある。 3 (下ののかおりん。 3 (下ののかおりあえ。 1 (キャベッのかおりあえ。 1 (キャベッのかおりあえ。 1 (キャベッのかおりあえ。 1 (キャベッのかおりあえ。 5 (キャベッのかおりあえ。 1 (キャベッのかおりあん。 1 (キャベッのかおりあん。 1 (キャベッのかおりあえ。 1 (キャベッのかおりある。 1 (オース・ロー・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
17 (月) 【ひきき 70 強化米 0.21 ◆ 10 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	18(火) 【黒パン】 ◆黒パン】 1個 「ほうれん草のグララシン」 ◆マカロコニ 20 乳ももんそう 20 ◆ 10 ほうカムアコルム 5 ・ 1.5 ・ 25 ・ 25 ・ 25 ・ 30 ・ 30 ・ 30 ・ 30 ・ 30 ・ 30 ・ 30 ・ 30	19(水) 【麦が 73 強麦 73 強麦 75 はの類要みそ焼き 50 【キャベツの磯和え】 キャベツの磯和え 15 キャベツのみ 35 ほうりくちしょうゆ 1.8 ◆うすくちしょうゆ 1.8 ◆があめ 1 【沢も青酒うん 1 「沢も青酒うんん 8	20(木) 【ソフト類】 ◆ソフトネグダッティーボ順 1袋 【肉み 注 0.5 に 0.5 内内 10 に 0.5 内内 10 が 15 に し いのめり 15 に し いのめり 1.1 た で か 和 豆 ひ に し け ら か か に し か か い で ん か 和 豆 ひ く で で ん か 1.3 ト で で ん か 1.3 ト で で ん が 1.3 ト で し ば ば げごぼうのあめがらめ 1 ほけごぼうのあめがらめ 1 ほ げごぼうのあめがらめ 1 は 1 は 1 に 1 に 1 に 1 に 1 に 1 に 1 に 1 に	21(金) 【麦がはん】 こはん】 こはん】 こはん】 この22 麦 「豚肉のあんからめ】 豚もも酒 1.7 ◆こいくちじょうゆ 1.7 しょうがおろし 0.6 ◆ 大スタープの素 0.5 上中華 2 水 0.4 ◆こいくちしょうゆ 0.2 ◆でん粉 0.3	24(月) 【麦ごはん】 こめ 73 強を 75 ・ 75 ・ 75 ・ 75 ・ 75 ・ 75 ・ 75 ・ 75 ・	25 (火) 【食パン】 ◆食パン 2枚 【ハムカツ 40 ◆大白油 4. 上白糖 0.3 ◆トマトケチャップ 6 ◆ウスターソース 1. ◆ベートムモラ 15 スイートムそう 15 キャプストック 0.25 ほうヤーブストック 0.25 塩 0.08 白 米油 0.5	26 (水) 【表め 73 強麦 73 強麦 73 はん 73 強麦 75 にかのねぎ塩焼き 50 しょうがおろし 0.2 にんぎ 3 ◆うすくちしょうゆ 1.8 ◆ 1.8	27 (木) 【キムチチャーハン】 これが 73 ◆ ごんも 1 に 内 20 ◆ 1 に 内 20 ◆ 1 に も 1 に 内 20 ◆ 1 に も 2 に も 2 に も 2 に も 2 に も 2 に き 2 で を き き 2 を き 2 に も 4 に も 4 に も 4 に も 5 に も 4 に も 5 に も 6 に も 6 に も 6 に も 6 に き 7 に 5 に 5 れんそう 20	28(金) 【麦ごはん】 「3 強大 73 強表 73 強表 75 (下ののしょうが焼き」 下がたロース 50 (下ののかた 10 の 73 を入りります。 1 まるしり 1 まるしいくちしょうゆ 4.5 (キャベッのかおりあえ) まるしょうゆ 4.5 (キャベッのかおりあえ) 5 をくるん漬け 8 (トこいくちしょうゆ 0.2
17 (月) 【ひき はん】 「ひき 米油もきじめ 米油もきじじ水酒糖 しいます 1.5 ◆和風だなり ののや粉ん豆一を粉ん豆一を粉ん豆一を粉ん豆一を粉ん豆一を粉ん豆一をから 1.5 ◆和川 1.5	18(火) 【黒パン】 1個 【ほうれん草のグラタン】 ◆マオカ 10 日 20 乗り 10 日 10	19(水) 【麦め 73 強麦 73 強麦 7 [さばの損要みそ焼き] ◆さばの損要みそ焼き] ◆さばの損要みそ焼き 50 【キャベツの磯和え】 キャベツの磯和え】 キャベルそう 15 のり 35 ほうりくちしょうゆ 1.8 ◆ うすくちしょうゆ 1.8 ◆ が表も酒うんん 1 【沢も青酒うんん 8 といんけのこ 8	20(木) 【ソフト類】 1袋 【タフト本がダッティーエ版 1袋 へ ス	21(金) 【麦が 73 強麦 73 強麦 75 [豚肉のあんからめ] 豚もも酒 1.7 ◆こいくちしょうゆ 1.7 しょうがおわし 0.6 ◆ 大 京・ 7 ・ウスターブの素 0.5 上 中華 2 水 0.4 ◆こいくちしょうゆ 0.2 ◆でんがかり 0.3 「チンゲンサイのおかかあえ! キャンゲンサイ 20	24(月) 【麦ごはん】 こ28	25 (火) 【食パン】 ◆食パン 2枚 【ハムカツ 40 ◆大豆油 4 上白糖 0.3 ◆トマトケチャップ 6 ◆ウスターソース 1 ◆赤ワイン 0.5 【キャベッとほうれん乗のンテー】 ◆ベートん・イン 5 スイートル・イン 15 キャブストック 0.25 塩コーン 35 ・スープ】	26 (水) 【表め 73 強麦 73 強麦 73 はん 73 強麦 75 にかかった 85 にんぎ 50 にんぎ 75 にんぎ 75 にんぎ 75 にんぎ 75 にもかられる 0.2 にんぎ 75 はいかからがに 0.2 にんぎ 75 はいかがらる 0.2 にたんぎ 75 はいかがらる 0.8 本分すに 1.8 本分は 0.3 ・うすに 1.8 ・うがに	27 (木) 【キムチチャーハン】 これが 73 ◆ ごんも 1 に 内 20 ◆ 1 に 内 20 ◆ 1 に も 1 に 内 20 ◆ 1 に も 1 に 内 20 ◆ 1 に も 2 に も 2 に も 2 に き 2 で を き 2 で 2 に ら 1 に ら 1 に ら 1 に ら 1 に ら 1 に ら 1 に ら 1 に ら 2 に ら 1 に ら 2 で 2 を 2 を 2 を 2 を 2 を 2 を 2 を 2 を 2 を	28(金) 【麦ごはん】 こ28 (金) 【麦がはん】 こ28 (本の 128 (金) 【表がはん】 0.22 【豚肉のしょうが焼き】 豚がたロース肉 50 (本方がりりん 0.5 (金) (本方しりり (本方) (本方) (本方) (本方) (本方) (本方) (本方) (本方)
17 (月) 【ひき	18(火) 【黒パン】 1個 【ほうれん草のグラタン】 ◆マまれずのカラタン】 ◆マまももんインーム 10ほう白シュバ表乳 0.2 クーツン 1.5 中生コチ にぼぼーん 10 は 10 サラダ 10 で 10	19(水) 【麦め 73 強麦 73 強麦 7 [さばの損要みそ焼き] ◆さばの損要みそ焼き] ◆さばの損要みそ焼き] ◆さばの損要みそ焼き] ・さばの損要みそ焼き] ・さばの損要みそ焼き] ・さばの損要みそ焼き] ・さばの損要みそ焼き] ・なべべんそう 15 の 0.24 ・うすくんそう 1.8 ・うすくんしょうゆ 1.8 ・ 計画方しん 1 【豚◆ごだいんけのこ 8 ・ 和風だしの素 1.2	20(木) 【ソフト本/ダッティーエ版 1袋 「マフト本/ダッティーエ版 1袋 へ 2 0.5 ス 12 エ 2 0.5 ス	21(金) 【麦が 73 強麦 73 強麦 75 [豚肉のあんからめ] 豚もも酒 1.7 ◆こいくちがおろし 0.6 ◆ たいくちしょうゆ 1.7 しょうがおわね 50 ◆ ウスダーフの素 0.5 上 中華白 2.2 ◆ 中華 0.2 ◆でいくちしょうゆ 0.2 ◆でいくちしょうゆ 0.2 ・エいくちしょうゆ 0.2 ・エいくちしょうゆ 0.2 ・エいくちしょうゆ 0.2	24(月) 【麦ごはん】 こめ 73 強麦 7 「アジフライおろしだれ」 ◆アメライ 50 ◆大たんはおし」 7 上白 はおし」 7 上 1.6 ◆こいくちしょうゆ 3 ◆かんんの 0.2 「アスパラ入りポテトサラダ」 じゃんじん ス 0.1 生かんしょう 0.01 【なすのみそ計】 ◆混合けずり節 2.8	25 (火) 【食パン】 ◆食パン 2枚 【ハムカツ 40 ◆大白油 4 上白糖 0.3 ◆トマトケチャップ 6 ◆ウスターソース 1 ◆赤ワイン 0.5 【キャベツとほうれん薬のソテー】 ◆ベートル 35 スイートル 35 キャーブ 0.25 キャーブ 0.25 塩 しょ 0.01 ◆ 米油 フープ】	26 (水) 【表め 73 (27(木) [キムチチャーハン] スタース	28(金) 【麦ごはん】 「3 強大 73 強表 0.22 「
17 (月) 【ひき はん】 70 強化米もじめ 化米もじめん豆清白風だらり 15 大き	18(火) 【黒パン】 1個 【ほうれん草のグラタン】 ◆マまれか力ねももんイン」 20 繋うれる 10 ほうカン・カウラシン 5 た鶏うれんアコルタ 1.5 中央 25 ムーム 0.2 ロー生コチ にぼーしりンー のううこと 0.2 ローナンズ サラダー 25 スイんん 0.3 ◆オーム 2.5	19(水) 【表め 73 強麦 0.22 をはの損要みそ焼き】 ◆さばの損要みそ焼き】 ◆さばの損要みそ焼き 50 【キャベツの磯和え】 15 のウォイス・カリー・ション・カリー・カール 1.8 ◆ うすくか 1 1.8 ◆ でにんける 1 1 2 20 たわ川風だしの素 1.2 塩 0.1	20(木) 【ソフト本/ダッティーエ版 1袋 スフト 12 (肉 米) 15 (カ 大) 15 (カ 大) 15 (カ 大) 10 (カ 大)	21(金) 【麦め 73 強麦 73 強麦 75 [豚肉のあんからめ] 豚も吉酒 1.7 ◆こいくちじょうゆ 1.7 しょうがん粉油 50 ◆ ウスターブの素 0.5 ◆ ウスターブの素 0.5 上上でんめ 0.2 ◆でしいくちしょうゆ 0.2 ◆でいくちしょうゆ 0.2 ◆でいくちしょうゆ 0.2 ◆でいくちしょうゆ 0.2 ◆でいくちしょうゆ 0.2 ◆でいくちしょうゆ 0.2 ◆でいくちしょうゆ 0.2	24(月) 【麦ごはん】 こ20	25 (火) 【食パン】 ◆食パン 2枚 【ハカツケチャップソースかけ】 ◆ハムカツ 40 ◆大白油 4 上中ケチャップ 6 ◆ウスタワイン 0.5 【キャベツとほうれん栗のソテー】 ◆オーブ 15 キャーブ 15 キャーブ 35 キャーブ 0.25 塩 1 0.05 【チャーン 5 0.08 自 米 コース 0.5 乳むわ肉 15	26 (水) 【表め 73 0.22 5 0.22 5 0.22 7 7 1 0.22 5 0.22 7 7 1 0.22 5 0.22 5 0.22 5 0.23 1 0.23 1 0.23 1 0.24 5 0.24	27(木) [キムチャーハン] スタークにある 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	28(金) 【表が、 73 強表 0.22 ため、 73 強表 73 ではん】 0.22 ではん 3 では、 73 では、 73 では、 74 では、
17 (月) 【ひき はん】 70 はかは 0.21 ◆ 10 0.5	18(火) 【黒パパ 1個 【ほうれん草のグラタン】 ◆ マまれずのカカロ 20 乗いかり 20 乗いかり 20 乗いかり 20 乗いが表 20 ◆ マッバ表乳 0.0 ● マッバ表乳 0.2 ロータンン 0.5 ● コチード 1.5 ● コチード 25 ロータング りゅう 25 スート 2.5 ● み 0.5	19(水) 【表め 73 強麦 0.22 をはの損撃みそ焼き】 ◆さばの損撃みそ焼き 50 【キャベツの磯和え】 キャベツのみ 35 ほかり 50.24 ◆うすくかも 1.8 ◆うすくか 1 【豚◆ごだいんけのようかり 1.8 ◆ 1 【豚◆ごだいんけのようかり 1.2 「た和風ししょう 0.10	20(木) 【ソフト本/ダッチィーボ湯 1袋 ス 0.5 (木) 12 (肉 ペ ト) 13 (カ ト) 14 (肉 ト) 14 (肉 ト) 15 (肉 ト)	21(金) 【表め 73 強表 73 強表 75 「豚肉のあんからめ」 「豚肉のあも酒 1.7 ◆ こいくおかがいる 1.7 ・ はようがんかコース 2.2 ◆ 中華白 2. 水 0.5 ・ ウスタース糖 0.4 ・ こいくもしょうゆ 0.2 ・ サイベンけん 0.3 「チンゲンサイのおかかある」 キンバんでもしょうゆ 0.3 「チンゲンサイのおかかある」 キンバんでもしょうゆ 0.3 「チンゲンサイのおかかある」 ・ うずよりん 0.6	24(月) 【表が 73 強表 73 強表 75 [アジフライおろしだれ] ◆アナス 50 ◆アナス 16 - 1.6 ◆ 1	25(火) 【食パン】 2枚 【(ハムカツケチャップソースかけ】 ◆ 介 人 力 型 40 ◆ 大 白 で か で 1 ◆ 小 大 白 で か で 1 ◆ 本 ア フ 0.5 【キャベンとほうれん単のソテー】 ◆ 本 ア フ 0.5 【キャベンとはうれん単のソテー】 5 ほう ヤ ブ 15 キャーブ 0.5 キャーブ 0.5 キャーブ 0.5 「キャーブ 0.5 キャーブ 0.5 キャーブ 0.5 「キャーブ 0.5 「キャーブ 0.5	26 (水) 【表め 73 (水) 73 (本) 73 (本) 73 (本) 73 (本) 75 (在) 75	27 (木) 【キムチチャーハン】	28(金) 【表め、73 強表 73 強表 73 強表 750 米 750 ペープ 20 で 750
17 (月) 【ひき (月) 【ひき (日)	18(火) 【黒パン】 1個 【ほうれん草のグララシ】	19(水) 【表め 73 表め 0.22 まさばの類要みそ焼き】 ◆さばの類要みそ焼き 50 【キャベッの破弾和え】 15 のウラオ が、 15 のから が、 15 のから が、 15 のが、 15 のが、 15 のが、 15 のが、 16 「おいんけんしょうか。 16 「おいんけんしん」 8 ◆ 17 「おいんけんしん」 8 ◆ 18 「おいんけんしん」 8 ◆ 18 「おいんけんしん」 8 ◆ 18 「おいんけんしん」 8 ● 10 「おいんけんしん」 8 ● 10 「おいんけんしん」 10 「おいんけんしん」 3.5	20(木) 【ソフト本類】 1袋 マファスパグラティー 本類 1袋 スファスパグラティー 本類 12 ス 0.5 を 2 ス 0.5 を 3 5 な 2 ス 0.5 を 3 5 な 4 ス 0.5 を 3 5 へ な 2 5 ん 2 ま 2 た に く 5 に く	21(金) 【表め 73 表表 0.22 表めれからめ】 「下では、1.7 をはまうゆりにはまる粉をも、1.7 をはまうがんか 1.7 しょうがんか 2.2 ◆ウスタース糖 2.2 ◆ウスタース糖 2.2 ◆ウスタース糖 0.4 ◆こいぐん 0.3 「デンゲンサイベンじしょうゆり 0.3 「デンゲンりにようゆり 2.5 キンバんでもりかる。1	24(月) 【表が 73 強麦 73 ② 0.22 ② 7 「アジフライおるしだれ」 ◆ア大人 (糖 1.6 を	25 (火) 【食パン】 2枚 【(ハムカツケチャップソースかけ】 ◆ (人) 40 ◆	26 (水) 【表め、73 (水) (はん) 73 (水) (はん) 73 (水) (1 (1 (水) (1 (1 (1 (1 (1 (1 (1 (1 (1 (1 (1 (1 (1	27 (木) 【キムチャーハン】	28(金) 【表め、73 はん) 73 はん 73 はん 73 はん 75 にまか 8 50 ◆ 15 に 15 で
17 (月) 【ひき はん】 70 金の21 ◆乳のは、 0.21 ◆乳のは、 0.5 ・乳のは、 10 ・10 ・10 ・10 ・10 ・10 ・10 ・10 ・10 ・10 ・	18(火) 【黒パパ 1個 大門 20 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	19(水) 【表がはん】 73 表がはん】 73 35 の 0.22 7 (はばの	20(木) 【タース 0.5 (本種) 1袋 (ス 0.5 (本種) 12 (本まひひ清まんしけらみ風豆みもしまで大白いのめりしてで、 1.1 (まで大白いくか 1.1 (まで大白いくか 1.5 (まで 1.5 (21(金) 【表め 73 後表 0.22 表め 0.22 7 「豚肉のあんからめ」 「豚肉のあも酒 1.7 ◆こいうがん豆りでした。 0.6 ◆ウウンブの 0.5 ◆ウサイののもかかあるえ」 キンパンじしょうの 0.2 ・ウザングンサイ のもかかかるえ」 キンパンじしょうの 20 ・うずくもりつお	24(月) 【表め 73 強麦 72 「アジフライおろしだれ」 60.22 「アジフライおう 75 ◆ 1.66 ◆ 1.6	25(火) 【食パン】 2枚 【(人力) 2位 【(人	26 (水)	27 (木) 【キムチャーハン】	28(金) 【まん】 73 はん】 73 はん 73 はん 73 はん 73 は 75 に 8 を 10 に 10
17 (月) (10	18(火) 【黒パパ 1個 ★ 1個 大鶏 1 (大) 1 (は 1) (19(水) 【表がはん】 73 表がはん】 73 強麦 0.22 7 [さばの損要みそ焼き] ◆さばの損要みそ焼き] ◆さばの損要みを焼き] ・ マヤヤカの 35 ほうりょうり 1.8 ◆ 計画うこじのようゆ 1 【豚も清ぼいんけ風風 しましょうゆ 3.5 ← 知】	20(木) 1袋 (マラマー本版) 1袋 (マラマー本版) 1袋 (マラマー本版) 1袋 (マラマー本版) 1袋 (マラマー本版) 13 (マラマー本版) 14 (マラマース) 10 (マラ	21(金) 【表め 73 強表 73 強表 75 「豚肉のあんからめ」 「豚肉のあも肉 50 ◆清酒 50 0.6 ◆ 1.7 しょうがん 1.7 しょうがん 2.2 ◆ 中華 1.7 しょうがん 2.2 ◆ 中華 2.3 ◆ 中ザイのおかかあるえ」 キング・サイのおかかあるえ」 キング・サイのようゆ 0.3 「チンゲンサイのおかかあるえ」 キング・サイのようゆ 2.2 ◆ でいくちしょうゆ 0.3 「チンゲンサイのおかかあるえ」 キング・マングしじょうけ 0.3 ・うすみか 1 「じゃがいものみみそ汁」	24(月) 【表め 73 後表 0.22 を 7 7	25 (火) 【食パン】 2枚 【食食 パン】 2枚 【へんカツケチャッフソースかけ】 ◆ 40 ◆ 大白 たマトケチャップ 6 ◆ ウカ赤 り 0.5 【キャンベーカルベフト 2 5 15 キャー 3 5 ・ス にま キャー 1 ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	26 (水) 【まん】 73 (水) 73 (水) 73 (水) 73 (水) 73 (水) 75 (木) 7	27 (木) 【キムチャーハン】	28(金) 【まん】 73 強表 73 強表 8 0.22
17 (月)	18(火) 【黒パパ 1個 1人 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	19(水) 【表がはん】 73 表がはん】 73 35 の 0.22 7 (はばの	20(木) 20(ト・ 20 0.5 12 12 14 14 14 14 14 14 14 14 14 14 14 14 14	21(金) 【表め 73 強麦 73 強麦 75 「豚肉のあんからめ」 「豚肉のあも潤 1.7 ◆こいくがいカニュラウし 0.6 ◆ ↑ カニュラウし 0.6 ◆ ↑ ウェーカー 2.2 ◆ ・ウェーカー 2.2 ◆ ・ウザイのおかかあえ」 キャンパンじょうゆ 0.2 ◆ たいくちしょうゆ 0.3 「チンゲンサイのおかかあえ」 キャンパンじょうけ 0.2 ◆ 花いくちしょうゆ 2.8 ◆ ネか 1 「じゃがいものみそ汁」 ・混合けずり節 2.8	24(月) 【表めん】 73 (表めん】 73 (ます) 75 (ます	25 (火) 【食パン】 2枚 【(人力)ツァチャッフソースかけ] ◆人力 2枚 【(人力)ツァチャッフソースかけ] ◆人力 2枚 【(人力)ツァチャッフリースかけ] ◆トマトケチャリイ 0.3 ◆トマトケチャリイ 0.5 【キャペン ベーカルベット・カー 35 ・スにまりれん類のソテー 5 5 15 ・スにまりれん類のソテー 5 5 15 ・スにまりれん類のソテー 5 5 15 ・スにまりれるアリカー 2 5 5 15 ・スにまりれるアリカー 2 5 5 15 ・スによりれるアリカー 3 5 5 15 ・スにより、このにはいま	26 (水) 【まん】 73 (水) 73 (水) 73 (水) 73 (水) 73 (水) 75 (木) 75 (水) 75 (木) 7	27 (木) 【キムチャーハン】 73 ◆ こんも は 0.5 下も は 0.5 「たんも は 0.2 ◆ にも は 0.2 ◆ にも は 0.2 ◆ でも としまっの 2 ◆ できる しょうの 2 ◆ できる しょうの 2 ◆ できる しょうにん 30 「はんんれたい 自ご かまれる 20 ◆ にも できる 4 「もいく自ご かまる 20 ◆ にも 20 ◆ にも 20 ◆ にも 20 ◆ にも 30 「わまる 0.25 「わまる 0.25 「おまる 0.	28(金) 【まん】 73 は 73 強麦 8 (
17 (月)	18(火) 【黒パパ	19(水) 【表がはん】 73 表がはん】 73 強麦 0.22 7 [さばの損要みそ焼き] ◆さばの損要みそ焼き] ◆さばの損要みを焼き] ・ マヤヤカの 35 ほうりょうり 1.8 ◆ 計画うこじのようゆ 1 【豚も清ぼいんけ風風 しましょうゆ 3.5 ← 知】	20(木) 【ソフト・フラスパグラティー 本別 1袋 【肉 ◆ よりひ清まんしけらみ風がらかりしまったで大白いくかりがらかりしたこ糖 しのそりがらん豆糖 もりご サース 1.1 も 1.1 を	21(金) 【表め 73 強麦 73 強麦 75 【豚肉のあも物 50 ◆ 市満ちしかがん 1.7 ◆ こいくがん 1.7 しょうがん 2.2 ◆ 中華白 0.4 ◆ たいくちしんようゆ 0.2 ◆ サイのおかかかあえ 2.2 ◆ サイクのおかかかあえ 2.2 ◆ でいくちしんようゆ 0.3 【チンゲンサイのおかかかあえ 2.2 ◆ 花いくちしんようゆ 0.6 【チンゲンサイのおかかかあえ 2.2 ◆ 花いくちしんようゆ 0.6 【チンゲンサイのおかかかあえ 2.8 ◆ さいくちしんようゆ 0.2 ◆ 花いくちしんようゆ 0.3 【チンゲンサイのおかかかあえ 2.8 ◆ さいくちしんまうゆ 0.6 【チンゲンサイのおかかかあえ 2.8 ◆ さいくちしょうゆ 0.6 【 5 シー・ 1 5 で流合ける 2.8 ◆ 花いくちしん 1 1 5 で流合ける 1 5 1 5 1 5 1 5 1 5 1 5 1 5 1 5 1 5 1	24(月) 【表めん】 73 強麦 75 (アジフラティおもしだれ) 75 (アジフラティおもつ 75 (アジフラティおもつ 75 (アジフラティおもつ 75 (アジフラティおもの 75 (アジフラティおもの 75 (アジフラティおもの 75 (アジフラティおもの 75 (アスパラ入りボテトサラダ1) 1.6 (アンフライおもの 75 (アスパラ入りボテトサラダ1) 1.6 (アンフライおもの 75 (アスパラ入りボテトサラダ1) 1.6 (東京アンドログログログログログログログログログログログログログログログログログログログ	25 (火) 【食パン】 2枚 【食食	26 (水) 【まかん】 73 (はん) 73 (はん) 73 (はん) 73 (はん) 73 (はん) 75 (もん) 75 (もん	27 (木) 【キムチャーハン】	28(金) (まん) 73 (まん) 73 (まん) 73 (まん) 73 (まん) 75 (まめ化
17 (月)	18(火) 【黒パパ 1個 ★ 1個 ★ 1	19(水) 【表がした 73 0.22 7 7 0.22 7 7 0.22 7 7 0.22 7 7 0.22 7 7 0.22 7 7 0.22 7 7 0.22 7 7 0.22 7 7 0.22 1 1.8 4 1.8 4 1.2 1 1.8 4 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	20(木) 【ソフト・プラスパグラティーボッ 1袋 ス 0.5 (木) 1袋 ス 0.5 (木) 1 (水) 2 (水) 2 (水) 3 (水) 4 (水) 4 (水) 4 (水) 5 (水) 5 (水) 5 (水) 5 (水) 5 (水) 5 (ル) 6 (ル) 6 (ル) 6 (ル) 6 (ル) 6 (ル) 7 (ル) 7 (ル) 7 (ル) 7 (ル) 7 (ル) 8	21(金) 【表め 73 強麦 73 強麦 75 【豚肉のあも物 50 ◆ 1.7 ◆ こいくがん 1.7 しょうがん 2.2 ◆ 中華白 2.2 ◆ 中サイのおかかかあえ 2.2 ◆ サイイのおかかかあえ 2.2 ◆ で 7 「チンゲンサイイのおかかあえ 2.2 ◆ で 20 「チンゲンサイイのおかかある 2.8 ◆ 15 にゃる合われ 1 「とゃんお 15 ・ 2.8 たじゃんお 30	24(月) 【表が 73 強麦 73 (アジフラティおろしだれ) ◆アンス (新るしだれ) ◆アンス (新るしだれ) ◆大 (本 (25 (火) 【食食	26 (水) 【まかん】 73 (水) 73 (はん) 73 (はん) 73 (水) 73 (水) 75 (水	27 (木) 【キムチャーハン】	28(金ん) 73 (まん) 73 (まん) 73 (まん) 73 (まん) 73 (まん) 73 (また) 75 (また) 75
17 (月は 70 (月)	18(火) 【黒パパ 「(ほうれん草のグララシン」	19(水) 【表がしまり 73 0.22 7 7 15 0 0.24	20(木) 【ソフトスパッティーズ	21(金) 【表め 73 強麦 73 強麦 75 【豚肉のあもあり 50 ◆ 1.7 しょうがん 73 本 1.7 しょうがん 73 本 1.7 しょうがり 73 ・ 1.7 ・	24(月) 【表が 73 強麦 73 (アジフラティおろしだれ) ◆ 下グスクライおろしだれ 75 (アジフラティおろしだれ) ◆ 下グスクラスの 1.6 ◆ たいみが 0.2 「アスパラ入りボテトサラダ」 1.6 ◆ たいんパーし のけぎ 10 「アスパラ入りボテトサラダ」 1.7 な過去す油 揚豆み 75 (下スパラスリボテトサラダ」 1.6 ・ 本のよう 1.0 「アスパラスリボテトサラダ」 1.6 ・ 本のよう 1.0 「アスパラスリボテトサラダ」 1.6 ・ 本のよう 1.0 「本のとなりで 1.7 ・ 本のとなりで 1.7 ・ 本	25(火) 【食食	26 (水) 【表め	27 (木) 【キムチャーハン】 「キムサース 15 (本) 「キムサース 15 (本) 「おしまった 15 (本) 「おしまった 20 (**) 「おし	28(金ん) 73 金を 73 金を 75
17 (月)	18(火) 【黒パパ 「ほうれん草のグララン」	19(水) 【表が 73	20(木) 1袋 1袋 20.5 1.5 1.5 1.5 1.5 1.5 1.5 1.5 1.5 1.5 1	21(金) 【表めん 73 強麦 8 8 6 8 1.7 (本 0.22 (下 8 8 5 0.22 (T 8	24(月) 【表め 73 強麦 73 (アジフライおうしだれ) ◆アア大ル(は糖・よう中 3 1.6 6 1.6 4 1.6	25(火) (全) (全) (大) (大) (大) (大) (大) (大) (大) (大) (大) (大	26 (水) 【こ強麦 (水) 73 0.22 7 7 0.22 7 7 0.22 7 7 0.22 7 7 0.22 7 7 0.22 7 7 0.22 7 7 0.22 7 7 0.22 7 7 0.22 7 7 0.22 7 7 0.22 7 7 0.22 7 7 0.22 7 7 0.22 7 7 0.22 7 7 0.22 7 7 0.22 7 7 0.22 7	27 (木) 【キュチャーハン】 73 ◆にあも立んも立いです。 20 ◆にもももじ したして を巻豆 しまりではいます。 15 ののでは、 20 ・15 では、 20	28(金) (まん) 73 (まん) 73 (まん) 73 (まん) 73 (まるん) 73 (まるん) 73 (まるん) 73 (まった) 7
17 (月)	18(火) 【黒パパ	19(水) 【表が 73 表が 15 ○ 15 ○ 15 ○ 15 ○ 15 ○ 15 ○ 15 ○ 15 ○	20(ト・プラスペグラティー本版 1 2 (本) ようひひ清まんしけらみ風豆くなん 1 2 (本) ような (大) ではまで大白いのめりにみよいでではまで大白いのののものである。 1 5 5 0 0.4 (職) で (職) で (本)	21(金) 【表めん 73 強麦 (本ん) 73 強麦 (本ん) 73 (本) (22 (表めん) (50 (本) (50 (**) (24(月) 【表め 73 強麦 73 (アジフライおうしだれ) ◆アンスライおう 75 (アジフライおう 75 (アジフライおう 75 (アジフライおう 75 (アンスラスカ 16 ・ 1.7 ・ 1.7 ・	25(火) (全) (全) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本	26 (水) 【こ強麦 (水) 73 0.22 5 0.22 7 7 0.22 5 0.2 0.2 0.2 0.2 0.2 0.2 0.2 0.2 0.2 0.2	27 (木) 【キュチャーハン】 1 「キューハン】 1 「キューハン】 1 「キューハン】 1 「キューの 15 「おも 15 「も 15	28(金ん) 73 0.22 その化
17 (月 は 70 (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1)	18(火) 【黒パパ	19(水) 【表が 73 表が 15 ○ 15 ○ 15 ○ 15 ○ 15 ○ 15 ○ 15 ○ 15 ○	20(1) 20(1	21(金) (まん) 73 (まん) 73 (まん) 73 (まん) 73 (まん) 73 (またん) 74 (またい) 74 (またい) 75 (本たい) 75 (24(月) 【表め 73 強麦 73 (アジフライおうしだれ) ◆アア大ル(は糖・よう中 3 1.6 6 1.6 4 1.6	25(火) 【◆ (火) 2枚 (人)	26 (水) 73 (水) 74 (木) 74 (木) 74 (木) 74 (木) 75 (木)	27 (木) 【キュケーハン】 73 ◆にあも立んも立いです。 本	28(金) (まん) 73 0.22 (まん) 73 0.22 (まん) 73 0.22 (まん) 73 0.22 (また) 73 0.22 (また) 73 0.23 (また) 73 (また) 74
17 (月 は 70 (2) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1	18(火) 【黒パパ	19(水) 【表が 73 表が 15 ○ 15 ○ 15 ○ 15 ○ 15 ○ 15 ○ 15 ○ 15 ○	20(ト) 20(1	21(金) (まん) 73 (まん) 73 (まん) 73 (まん) 73 (まん) 73 (またん) 74 (またい) 74 (またい) 75 (本たい) 75 (24(月) 【表め 73 強麦 75 【アジフライお 75 (ボンフライ 75 (ボンス 75 (ボーネ 75 (ボーネ 75 (ボーネ 75 (ボーネ 75 (ボーネ 75 (ボーネ 75 (ボース 75 (25(火) 【◆ (火) 2枚 (人)	26 (水ん) 73 0.22 7 7 0.22 表 かん 73 0.22 7 7 0.22 7 0.	27 (木) 【キューハン】 73 ◆ に豚 中に おも に も も に も も に も も に も も に も ら に な な と も も も に も も に も も に も も に も も も も も も	28(金) (まん) 73 0.22 (まん) 73 0.22 (まん) 73 0.22 (まん) 73 0.22 (また) 73 0.22 (また) 73 0.23 (また) 73 (また) 74
17 (月 で	18(火) 【黒パパ マまもう白シバ麦乳 こ生コチ ぼぼーんなみ米白米り マッまもがこじン かっちゅう 1.55 で 1.	19(水) 【表が 73 表が 15 ○ 15 ○ 15 ○ 15 ○ 15 ○ 15 ○ 15 ○ 15 ○	20 (10 20 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.	21(金) (まん) 73 (まん) 73 (まん) 73 (まん) 73 (まん) 73 (またん) 74 (またい) 74 (またい) 75 (本たい) 75 (24(月) 【表め 73 強麦 75 【アジフライお 75 (ボンフライ 75 (ボンス 75 (ボーネ 75 (ボーネ 75 (ボーネ 75 (ボーネ 75 (ボーネ 75 (ボーネ 75 (ボース 75 (25(火) 【◆ (火) 2枚 (人)	26 (水ん) 73 0.22 表	27 (木) 【キューハン】 73 (キューハン】 73 (キューハン】 1 (本・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・	28(金ん) 73 (まん) 73 (まん) 73 (まん) 73 (まん) 73 (また) 73 (また) 73 (また) 74 (また) 74 (また) 75 (また) 75
17 (月 は 70 (2) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1	18(ソ) 1個 (ようれん すん) 1個 (大) 1	19(水) 【表がした 73 0.22 7 7 0.22 7 7 0.22 7 7 0.24	20 (10 20 10 20 10 20 10 20 10 20 10 20 10 20 10 20 10 20 10 20 10 20 10 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20	21(金) (まん) 73 (まん) 73 (まん) 73 (まん) 73 (まん) 73 (またん) 74 (またい) 74 (またい) 75 (本たい) 75 (24(月) 【表め 73 強麦 75 【アジフライお 75 (ボンフライ 75 (ボンス 75 (ボーネ 75 (ボーネ 75 (ボーネ 75 (ボーネ 75 (ボーネ 75 (ボーネ 75 (ボース 75 (25(火) 【◆ (火) 2枚 (人)	26 (水ん) 73 0.22 表	27 (木) 【キュチカン】 73 1 【キュめごんも立んが 15	28(金ん) 73 (まん) 73 (まん) 73 (まん) 73 (またん) 73 (またん) 73 (またん) 73 (またん) 73 (またん) 73 (またん) 73 (またい)
17 (月 で	18(ソ) 1個 (ようれん すん) 1 (まうれん すん) 1 (ま) 1	19(水) 【表がした 73 0.22 7 7 0.22 7 7 0.22 7 7 0.24	20 (10 20 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.	21(金) (まん) 73 (まん) 73 (まん) 73 (まん) 73 (まん) 73 (またん) 74 (またい) 74 (またい) 75 (本たい) 75 (24(月) 【表め 73 強麦 75 【アジフライお 75 (ボンフライ 75 (ボンス 75 (ボーネ 75 (ボーネ 75 (ボーネ 75 (ボーネ 75 (ボーネ 75 (ボーネ 75 (ボース 75 (25(火) 【◆ (火) 2枚 (人)	26 (水ん) 73 (22 (1 いかからんぎょうかし 1 にねうからんぎょうは 1 しいかかんだき (1 いかかかんぎょうは 1 の 1 の 1 の 1 の 1 の 1 の 1 の 1 の 1 の 1	27 (木) 【キュチカン】 73 1 【キュめごんも立んが 15	28(金ん) 73 (まん) 73 (まん) 73 (まん) 73 (まん) 73 (また) 73 (また) 73 (また) 74 (また) 74 (また) 75 (また) 75
17 (豆 金 鶏 ひしに大◆上 和 は 15 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	18(ソ) 1個 (ようれん すん) 1 (まうれん すん) 1 (ま) 1	19(水) 【表がした 73 0.22 7 7 0.22 7 7 0.22 7 7 0.24	20 1 2 2 0 0 .5 15 .3 4 2 0 .5 15 .3 5 7 3 .5 5 5 4 ◆ 上 ○ ◆ い 大だにき上◆ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	21(金) (まん) 73 (まん) 73 (まん) 73 (まん) 73 (まん) 73 (またん) 74 (またい) 74 (またい) 75 (本たい) 75 (24(月) 【表め 73 強麦 75 【アジフライお 75 (ボンフライ 75 (ボンス 75 (ボーネ 75 (ボーネ 75 (ボーネ 75 (ボーネ 75 (ボーネ 75 (ボーネ 75 (ボース 75 (25(火) 【◆ (火) 2枚 (人)	26 (水ん) 73 (22 (1 いいしにねらからんぎょうは) 1.8 を	27 (木) 【キュチャーハン】 73 【キュめごんも立んが 15 「たも立んが 15 「たいず 巻春 15 「たいず 巻春 15 「たいず 巻春 15 「おまず 15 「まず 15 「おまず 15 「まず 1	28(金ん) 73 (まん) 73 (まん) 73 (まん) 73 (またん) 73 (またん) 73 (またん) 73 (またん) 73 (またん) 73 (またん) 73 (またい)
17 (月では、 70 0.21	18(火) 【黒パパ 草がた 30.6 (シ) 1個 (シ) 1個 (大) 1個 (大) 1個 (大) 1個 (大) 1個 (大) 20	19(水) 【表がした 73 0.22 7 7 0.22 7 7 0.22 7 7 0.24	20 1 2 2 0 0 5 15 1 0 5 0 1 2 2 0 1 2 2 0 1 2 2 0 1 2 2 0 1 2 2 0 1 2 2 0 1 2 2 0 1 2 2 2 2	21(金) 【まん】 73 (金ん】 73 (まん】 73 (まん】 73 (まん】 73 (まん】 73 (まん】 73 (まん) 74 (まん) 74 (まん) 75 (本) 74 (まん) 75 (本) 75 (24(月) 【表め 73 強麦 75 【アジフライお 75 (ボンフライ 75 (ボンス 75 (ボーネ 75 (ボーネ 75 (ボーネ 75 (ボーネ 75 (ボーネ 75 (ボーネ 75 (ボース 75 (25(火) 【◆ (火) 2枚 (人)	26 (水) 73 (水) 73 (22 (水) 74 (水) 73 (22 (水) 74 (水) 73 (22 (水) 74 (水) 74 (水) 75 (水) 7	27 (木) 【キュチャーハン】 73 【キュめごんも立んが 15 「たも立んが 15 「たいず 巻春 15 「たいず 巻春 15 「たいず 巻春 15 「おまず 15 「まず 15 「おまず 15 「まず 1	28(金ん) 73 (まん) 73 (まん) 73 (まん) 73 (またん) 73 (またん) 73 (またん) 73 (またん) 73 (またん) 73 (またん) 73 (またい)
17 (豆 金 鶏 ひしに大◆上 和 は 15 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	18(ソ) 1個 (ようれん すん) 1 (まうれん すん) 1 (ま) 1	19(水) 【表がん】 73 表が化	20 (10 2 0 0.5 15 3.4	21(金) 【まん】 73 (金ん】 73 (まん】 73 (まん】 73 (まん】 73 (まん】 73 (まん】 73 (まん】 73 (まん) 74 (本ん) 74 (本の) 1.7 (本) 74 (本) 74 (************************************	24(月) 【表め 73 強麦 75 【アジフライお 75 (ボンフライ 75 (ボンス 75 (ボーネ 75 (ボーネ 75 (ボーネ 75 (ボーネ 75 (ボーネ 75 (ボーネ 75 (ボース 75 (25(火) 【◆ (火) 2枚 (人)	26 (水ん) 73 (22 (1 いいしにねらからんぎょうは) 1.8 を	27 (木) 【キュチャーハン】 73 【キュめごんも立んが 15 「たも立んが 15 「たいず 巻春 15 「たいず 巻春 15 「たいず 巻春 15 「おまず 15 「まず 15 「おまず 15 「まず 1	28(金ん) 73 (まん) 73 (まん) 73 (まん) 73 (またん) 73 (またん) 73 (またん) 73 (またん) 73 (またん) 73 (またん) 73 (またい)
17 (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1)	18(火) 【黒八の	19(水) 【表がん】 73 (表がん】 73 (表がん】 73 (表がん) 73 (まれた) 73 (表がん) 73 (まれた) 74 (本れた) 74 (本れ	20 (10 20 0.5 15.5 15.5 15.5 15.5 15.5 15.5 15.5	21(金) 【まん】 73 (金ん】 73 (表し、 73 (表し、 73 (表し、 74) (表し、 74)	24(月) 【表めん 73 (大きない)	25(火) 【◆ (火) 2枚 (火)	26 (水) 73 (水) 74 (木) 75 (木)	27 (木) 【キュチャーハン】 73 ◆に豚中にもも立いでする 15 (おも 15 の 15	28(金ん) 73 ① 22 7 (まん) 73 ② 25 7 (まん) 73 ② 25 7 (まかん) 50 0.25 ② 25 8 ③ 26 1 3 3 5 8 ③ 27 2 1 3 3 5 8 9 9 8 9 9 8 9 8 9 9 8 9 9 8 9 9 8 9
17 (月 で	18(火) 【黒パパ	19(水) 【ません】 73 (表め化 73) (まはの損失みそ様き】 4 さはの損失みを検き】 15 (本さばの損失みを対しますが 15 (本ヤヤカリすくか 1.8 (本ヤヤカリすくか 1.8 (本ヤヤカリすくか 1.8 (本本・イン・イン・イン・イン・イン・イン・イン・イン・イン・イン・イン・イン・イン・	20 (1 2 0 0 .5 1 5 0 .5 0 .5 1 5 0 .5 1 5 0 .5 1 5 1 5 0 .5 1 5 1 5 1 5 1 5 1 5 1 5 1 5 1 5 1 5	21(金) 【表めん 73 (表し 73 (表し 73 (表し 75) (表し 75) (表し 75) (表し 75) (表し 75) (表し 75) (本し	24(月) 【表めん 73 強麦 75 【アジフライおう 1.6 ◆ プンエングマンス 1.6 ◆ たい 4 かん 1.6 ◆ たい 4 かん 1.6 ◆ たい 5 かん 1.6 ◆ たい 6 かん 1.6 ◆ たい 7 かん 1.6 ▼ 7 大 4 かん 1.6 ▼ 7 大 4 かん 1.6 ▼ 7 大 5 0 は 1.6 ▼ 8 7 で 1.6 ▼ 1.5 ▼ 1.6 ▼ 1.6 ▼ 1.7 ▼ 1	25 (火) 2枚 (人)	26 (水) 73 (水) 73 (22 (水) 74 (水) 73 (22 (水) 74 (水) 73 (22 (水) 74 (水) 74 (水) 75 (水) 7	27 (木) 【キュチ (木) (キューハン) (キューハン) (キューハン) (キューハン) (キューカー 15 (カーカー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー	28(金ん) 73 0.22 73 強麦 (下海内 0.22 74 大き (下海内 0.23 15 大き (下海内 0.23 16 大き (下海内 0.23 17 大き (下海内 0.23 18 大き (下海内 0.23 18 大き (下海内 0.23 18 大き (下海内 0.23 18 大き (下海内 0.23 19 大き (下海内 0.05 19 大き (下海内 0.23 19
17 (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1)	18(火) 【黒八の	19(水) 【表がん】 73 (表がん】 73 (表がん】 73 (表がん) 73 (まれた) 73 (表がん) 73 (まれた) 74 (本れた) 74 (本れ	20 (10 20 0.5 15.5 15.5 15.5 15.5 15.5 15.5 15.5	21(金) 【まん】 73 (金ん】 73 (表し、 73 (表し、 73 (表し、 74) (表し、 74)	24(月) 【表めん 73 (大きない)	25(火) 【◆ (火) 2枚 (火)	26 (水) 73 (水) 74 (木) 75 (木)	27 (木) 【キュチ (木) (キューハン) (キューハン) (キューハン) (キューハン) (キューカー 15 (カーカー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー	28(金ん) 73 ① 22 7 ② 28 (は 73 0 .22 7 7

^{# 685 3.4 790 3.3 710 1.9 885 3 745 3.2 758 3.1 738 3.5 703 3.2 711 3.7 718 2.6} この材料表は、アレルギーや病気などで、食べてはいけない食品があるとき、あるいは、朝・夕の食事と重ならないようにするときなどにご利用ください。また、献立は、気候・学校行事等により、やむを得ず、変更することがございます。
※加工品の原材料詳細表が必要な方は、担任の先生を通じて、給食センターまでご連絡下さい。※給食センターで揚げ物用に使用している油は、数回繰り返し使用しています。
※令和6年度よりカレーには、基本的に牛乳を入れません。カレー粉はスパイスのみの純カレー、カレーアロマは辛味ないスパイスのみの食品です。カレーフレークは加工品となります。※エネルギーの単位はkcal、塩分の単位はgです。小学校エネルギー量は、小学校中学年を基準としたものです。
〈食物アレルギー表示対象品目〉特定原材料:えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生(ピーナッツ)
特定原材料に準ずるもの:アーモンド・あわび・いか・いくら・オレンジ・カシューナッツ・キウイフルーツ・牛肉・ごま・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・まつたけ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン