2024年07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

	刀重的小子以	(3年) 圣牛胆、	手位はすべては	g) です。◆は加	工品です。				輪之内町学校	・加及じング
	01(月)	02(火)	03(水)	04(木)	05(金)	08(月)	09(火)	10(水)	11(木)	12(金)
	【麦ごはん】	【食パン】	【麦ごはん】	【ソフト麺】	【麦ごはん】	【しそごはん】	【米粉食パン】	【麦ごはん】	【麦ごはん】	【キムタクご飯】
	こめ 73	◆食パン 2枚	こめ 73	◆ソフトスパゲッティー式麺 1袋	こめ 73	こめ 73	◆米粉食パン 2枚	こめ 73	こめ 73	こめ 73
	強化米 0.22		強化米 0.22		強化米 0.22			強化米 0.22	強化米 0.22	強化米 0.21
	麦 7	【鶏肉のハニーマスタード焼き】	麦 7	【夏野菜ソース】	麦 7	麦 7	【さばのトマトソースかけ】	麦 7	麦 7	◆ごま油 0.5
		鶏もも肉 50		◆米油 0.3		◆赤しそ粉 1	さば 50			にんにく 0.5
	【さけのみそマヨネーズ焼き】	◆白ワイン 1	【枝豆コロッケ】		[星形ハンパーグ照り焼きソースかけ]			【豚肉のねぎみそ焼き】	【ビビンバの具(豚肉と切り干しの炒め物)】	豚もも肉 20
	さけ 50	はちみつ 4	◆枝豆コロッケ 50			【ちくわのお茶揚げ】	塩 0.08	豚かたロース肉 50	◆米油 0.3	◆たくあん漬け 6.4
	塩 0.1	◆粒入りマスタード 2	◆大豆油 4	しょうがおろし 0.4		◆ちくわ 60	白こしょう 0.01	◆清酒 1.5	にんにく 0.7	◆白菜キムチ 9
	◆清酒 1	◆ こいくちしょうゆ 4		◆赤ワイン 2		小麦粉 5	米粉 5	にんにく 0.3	しょうがおろし 0.8	にんじん 6
	◆みりん 1	— 12mm 17FH	【豆腐チャンプルー】			◆でん粉 2		しょうがおろし 0.5		ねぎ 6
	◆ノンエッグマヨネーズ 12		◆米油 0.3		◆でん粉 0.5	粉末茶 0.1			◆清酒 2	
	◆白みそ 3		しょうがおろし 0.3			◆大豆油 3	にんにく 0.2			白こしょう 0.02
		じゃがいも 35	豚もも肉 15	たまねぎ 40	【小松菜の磯和え】			◆みりん 2.5		◆こいくちしょうゆ 1.8
	【キャベツの塩昆布あえ】		◆清酒 0.6	にんじん 10	こまつな 22		◆赤ワイン 0.5		上白糖 4	◆中華スープの素 0.3
	キャベツ 30	スイートコーン 5	◆ こいくちしょうゆ 0.7	なす 10	りょくとうもやし 30		カットトマト 3.5		◆ こいくちしょうゆ 4	
	きゅうり 10	上白糖 1.7	にんじん 7		◆みりん 1.2		◆トマトケチャップ 6.5			【揚げぎょうざ】
	にんじん 5	◆米酢 1.7	りょくとうもやし 20	ざらめ糖 1.5	◆ こいくちしょうゆ 2.3	◆清酒 1	◆ウスターソース 1.2	【キャベツのおかかあえ】	【ビビンバの具(ごま入りナムル)】	◆ ギョウザ 36
	◆塩昆布 2		◆和風だしの素 0.1			ごぼう 8	上白糖 0.4	キャベツ 30	りょくとうもやし 30	◆大豆油 4
	◆ こいくちしょうゆ 0.5	◆米油 1.2	◆みりん 0.3	カットトマト 30		こんにゃく 10		りょくとうもやし 20	こまつな 18	
		白こしょう 0.01	◆こいくちしょうゆ 2.5	◆トマトケチャップ 9	【天の川汁】		【もやしのサラダ】		にんじん 5	【だいこんのゆかり和え】
	【五目野菜汁】		塩 0.2	◆ウスターソース 3.5	◆混合けずり節 2.5	上白糖 1	りょくとうもやし 35	◆うすくちしょうゆ 2	上白糖 0.2	だいこん 35
	鶏むね肉 15	【キャベツの豆乳みそスープ】	白こしょう 0.02	小麦粉 4	たまねぎ 20	◆みりん 1	にんじん 5	◆みりん 0.6	◆こいくちしょうゆ 2.3	きゅうり 5
	◆清酒 1	◆ベーコン 8	◆木綿豆腐 45	◆米油 3.7	にんじん 10	大豆水煮 15	こまつな 15	花かつお 1	◆ごま油 0.1	にんじん 5
	だいこん 20	たまねぎ 20	にら 5	◆ハヤシルウ 3	干ししいたけ 0.5	◆和風だしの素 0.4	◆イタリアンドレッシング5		いりごま 1.2	◆赤しそ粉 0.5
	にんじん 8	にんじん 10	◆ごま油 0.3		◆ 糸かまぼこ 15	◆こいくちしょうゆ 2.2		【かぼちゃのみそ汁】		すりごま 1
			花かつお 1				【ジュリエンヌスープ】	◆混合けずり節 3.1	【わかめスープ】	
		◆コンソメ 1		わかめ 0.5	塩 0.1		◆ベーコン 10	たまねぎ 20	たまねぎ 10	【冬瓜のカレー汁】
	塩 0.1	◆白みそ 4	【春雨スープ】	サラダ用こんにゃく 20	 ◆うすくちしょうゆ 3	【小松菜のすまし汁】				◆混合けずり節 2.5
	◆ うすくちしょうゆ 3.8		◆ハム 5	キャベツ 30			たまねぎ 20			鶏むね肉 12
			干ししいたけ 0.5			たまねぎ 25		◆合わせみそ 4		たまねぎ 15
	ねぎ 8		にんじん 10		【ぶどうゼリー】		◆コンソメ 1.5			干ししいたけ 1
	,5.2			【蒸しとうもろこし】	◆ぶどうゼリー 70			ねぎ 5	_	
	【牛乳】	【ブルーベリージャム】		スイートコーン 70		◆うすくちしょうゆ 3.5			わかめ 0.8	◆和風だしの素 0.2
		◆ブルーベリージャム 15	チンゲンサイ 10		【牛乳】	こまつな 20	ー 白こしょう 0.01	【牛乳】	ねぎ 5	塩 0.15
			♦ うすくちしょうゆ 1.7	【牛乳】	牛乳 206			牛乳 206		→ うすくちしょうゆ 4
		【牛乳】		牛乳 206		【牛乳】	【牛乳】		【アイスデザート】	◆清酒 1
			ー 白こしょう 0.01	1 15		牛乳 206			◆アイスデザート 60	カレー粉 0.05
		1 75	◆中華スープの素 1.2			1 75	1 75			カレーアロマ 0.05
									【牛乳】	ねぎ 5
			【牛乳】						牛乳 206	
			牛乳 206						1 75	【牛乳】
										牛乳 206
			エネルギー 塩分							エネルギー 塩分
中	585 3 675 3.3	626 3. 2 748 3. 8	634 2. 2 634 2. 5	700 1. 9 870 2. 2	648 2. 6 716 3. 1	617 3. 4 733 4. 4	673 3 786 3. 7	644 2. 8 745 3. 4	610 2. 6 698 3. 1	613 3 734 3. 8
	16(火)	17(<i>7</i> k)			この材料表は、	アレルギーや病				
	16(火) 【黒パン】	17(水)	18(木)	19(金)	食事と重ならなし	ハようにするとき:	気などで、食べて などにご利用くだ	はいけない食品が	「あるとき、あるし	ハは、朝・夕の
	【黒パン】	【麦ごはん】	18(木) 【麦ごはん】	19(金) 【麦ごはん】	食事と重ならなし やむを得ず、変更	いようにするとき [:] 更することがござ	気などで、食べて などにご利用くだ います。	はいけない食品が さい。また、献立	があるとき、あるし には、気候・学校行	いは、朝・夕の 行事等により、
		【麦ごはん】 こめ 73	18(木) 【麦ごはん】 こめ 73	19(金) 【麦ごはん】 こめ 73	食事と重ならない やむを得ず、変更 ※加工品の原材料	いようにするとき 更することがござ 科詳細表が必要な	気などで、食べて などにご利用くだ います。 方は、担任の先生	はいけない食品がさい。また、献立を通じて、給食も	があるとき、あるじ には、気候・学校れ ロンターまでご連れ	いは、朝・夕の 行事等により、
	【黒パン】 ◆黒パン 1個	【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22	18(木) 【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22	19(金) 【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22	食事と重ならない やむを得ず、変弱 ※加工品の原材料 ※給食センター	いようにするとき 更することがござ 料詳細表が必要な で揚げ物用に使用	気などで、食べてだなどにご利用くだいます。 方は、担任の先生 している油は、数	はいけない食品がさい。また、献立を通じて、給食も回繰り返し使用し	があるとき、あるし には、気候・学校イ アンターまでご連ん ています。	いは、朝・夕の 庁事等により、 格下さい。
	【黒パン】 ◆黒パン 1個 【いかメンチカツ】	【麦ごはん】 こめ 73	18(木) 【麦ごはん】 こめ 73	19(金) 【麦ごはん】 こめ 73	食事と重ならなりやむを得ず、変弱 ※加工品の原材料 ※給食センター ※令和6年度より	いようにするとき 更することがごさ 科詳細表が必要な: で揚げ物用に使用 リカレーには、基:	気などで、食べて、 などにご利用くだいます。 方は、担任の先生 している油は、数 本的に牛乳を入れ	はいけない食品が さい。また、献立 を通じて、給食セ を繰り返し使用し ません。カレー	ぶあるとき、あるし では、気候・学校インターまでご連ん ないます。 かはスパイスのみの	かは、朝・夕の 庁事等により、 格下さい。 の純カレー、カ
	【黒パン】 ◆黒パン 1個 【いかメンチカツ】 ◆いかメンチカッ 50	【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22	18(木) 【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22	19(金) 【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22	食事と重ならない やむを得ず、変弱 ※加工品の原材材 ※給食センター・ ※令和6年度より レーアロマは辛	いようにするとき 更することがござ 料詳細表が必要な: で揚げ物用に使用 リカレーには、基 未ないスパイスの。	気などで、食べだ などにご利用くだいます。 方は、担任の先生 力でいる事がある。 方ないのの かの食品です。カ	はいけない食品が さい。また、食献立 を通じて、給食セ 回繰り返し使用し ません。カレー レーフレークは加	があるとき、あるしては、気候・学校行います。 とンターまでご連れています。 けはスパイスのみの コエ品となります。	かは、朝・夕の 庁事等により、 格下さい。 の純カレー、カ
	【黒パン】 ◆黒パン 1個 【いかメンチカツ】	【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7	18 (木) 【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7	19(金) 【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7	食事と重ならなりやむを得ず、変更 ※加工品の原材料 ※給食センター・ ※令和ロマ度より ルーアアルギーの ※エネルギーの	いようにするとき 更することがござ 料詳細表が必要な: で揚げ物用に使用 リカレーには、基 未ないスパイスの。	気などで、食べて、 などにご利用くだいます。 方は、担任の先生 している油は、数 本的に牛乳を入れ	はいけない食品が さい。また、食献立 を通じて、給食セ 回繰り返し使用し ません。カレー レーフレークは加	があるとき、あるしては、気候・学校行います。 とンターまでご連れています。 けはスパイスのみの コエ品となります。	かは、朝・夕の 庁事等により、 格下さい。 の純カレー、カ
	【黒パン】 ◆黒パン 1個 【いかメンチカツ】 ◆いかメンチカッ 50	【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7	18 (木) 【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7 【ブレーンオムレツ】 ◆ブレーンオムレツ 40	19(金) 【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7	食事と重ならなりやむを得ず、変弱※加工品の原材料 ※給食センター・ ※合和6年度キリンター・ ※令のです。 ものです。	いようにするとき 更することがござ 料詳細表が必要な で揚げ物用に使用 リカレーには、基 まないスパイスの 単位はkcal、塩分	気などで、食べだ などにご利用くだいます。 方は、担任の先生 力でいる事がある。 方ないのの かの食品です。カ	はいけない食品が さい。また、食献立 を通じて、給食セ 回繰り返し使用し ません。カレー レーフレークは加	があるとき、あるしては、気候・学校行います。 とンターまでご連れています。 けはスパイスのみの コエ品となります。	かは、朝・夕の 庁事等により、 格下さい。 の純カレー、カ
	【黒パン】◆黒パン 1個【いかメンチカツ】◆いかメンチカツ 50◆大豆油 4【キャベツのサラダ】	【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7 【さわらの香味焼き】 さわら 50	18 (木) 【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7 【ブレーンオムレツ】 ◆ブレーンオムレツ 40	19(金) 【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7 【鶏肉のから揚げ】 鶏もも肉 50 しょうがおろし 1	食事と重ならなり。 を事とを表している。 ※ を得るのでである。 ※ を見るのでである。 ※ をしている。 ※ できない。 ※ できない。 * できな	いようにするが必要であるとご要ははずることが必要使場でありかいないには、スターナないは、ないないは、ないないは、ないないないは、ないないないは、ないないないない	気などで、食べて、食べだいます。 方は、担任の先生している油は、人名油は、人名油は入りにのの食いの食いの食いのの食いのの必要です。カウェ	はいけない食品がさい。また、献立を通じて、給食セロ繰り返し使用しません。カレー教レーフレークはが、学校エネルギー:	があるとき、あるしない。 ない、気候・学校行 ないます。 いています。 いています。 いています。 はなります。 は、小学校中学	かは、朝・夕の 庁事等により、 格下さい。 の純カレー、カ
	黒パン 1個小かメンチカツ]◆いかメンチカツ 50◆大豆油 4[キャベツのサラダ]	【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7 [さわらの香味焼き] さわら 50 しょうがおろし 0.2	18 (木) 【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7 【ブレーンオムレツ】 ◆ブレーンオムレツ 40 【海藻サラダ】	19(金) 【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7 【鶏肉のから揚げ】 鶏もも肉 50 しょうがおろし 1 ◆こいくちしょうゆ 2.5	食事と重なが、 を事とをませる。 を事まを得るのでである。 ※ペースでである。 ※ペースでである。 ※ペースでである。 ※できる。	いようにすとが必にするが必にする を は は は は は は は は は は は は は	気などで、食べくだで、人間ではいます。 などにすり、担任の先生の、大きないにはいたのででででででででいた。 大きないのははないのははないのの単位はないの単位はないででです。のでいます。のでいます。ののできます。のでは、大きない、大きない、大きない、大きない、大きない、大きない、大きない、大きない	はいけない食品がさい。また、 絵食 じで、 総食 じ返し使用 ません。カレー フレーフレーフ マース・アー・ 楽花生 (ヒー・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	があるとき、あるしたは、気候・学校行立、気候・学校行立となっまでご連続しています。 かけによパイスのみられています。 はは品となります。 は、小学校中学	かは、朝・夕の 庁事等により、 格下さい。 の純カレー、カ 年を基準とした
	【黒パン】 ◆黒パン 1個 [いかメンチカツ] ◆いかメンチカツ 50 ◆大豆油 4 [キャベツのサラダ] キャベツ 40 えだまめ 5	【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7 【さわらの香味焼き】 さわら 50 しょうがおろし 0.2 にんにく 0.2	18 (木) 【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7 【ブレーンオムレツ】 ◆ブレーンオムレツ 40 【海藻サラダ】 キャベツ 25	19(金) 【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7 【鶏肉のから揚げ】 鶏もも肉 50 しょうがおろし 1 ◆こいくちしょうゆ 2.5 ◆清酒 2	食事とをなり、 を取り、 を取り、 を取り、 を取り、 を取り、 ののです。	います では できる かいます まま でまる まが必に はいかい はいかい はい	気などで、食べて、食べだいます。 方は、担任の先生している油は、人名油は、人名油は入りにのの食いの食いの食いのの食いのの必要です。カウェ	はいけない食品が立た、食品が立た、 を通じない。 また、 給使しません。カレークはアンマネル 学校エネル ギー・ ボイン でいません か・ が・ いく ない か・ いく はい かい かい かい はい	があるとき、あるした。 ないないまでご連絡では、 ないます。 けはスパイなります。 はは、小学校中学 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	かは、朝・夕の 庁事等により、 各下さい。 の純カレー、カ 一年を基準とした ナッツ・キウイ
	【黒パン】 ◆黒パン 1個 [いかメンチカツ] ◆いかメンチカツ 50 ◆大豆油 4 [キャベツのサラダ] キャベツ 40	【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7 【さわらの香味焼き】 さわら 50 しょうがおろし 0.2 にんにく 0.2 ◆うすくちしょうゆ 2.5 上白糖 0.8	18(木) 【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7 【ブレーンオムレツ】 ◆ブレーンオムレツ 40 【海藻サラダ】 キャベツ 25 きゅうり 15	19(金) 【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7 【鶏肉のから揚げ】 鶏もも肉 50 しょうがおろし 1 ◆こいくちしょうゆ 2.5 ◆清酒 2 ◆でん粉 10	食事とをなり、 を取り、 を取り、 を取り、 を取り、 を取り、 ののです。	います では できる かいます まま でまる まが必に はいかい はいかい はい	気などでで、 、食のというでででででででででででででででででででででででででででででででは、いいに会ははでいた。 はいいにはないにはないにはないにはないにはないにはない。 かの単位ははないででででででででででででででででいませんが、 が、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、	はいけない食品が立た、食品が立た、 を通じない。 また、 給使しません。カレークはアンマネル 学校エネル ギー・ ボイン でいません か・ が・ いく ない か・ いく はい かい かい かい はい	があるとき、あるした。 ないないまでご連絡では、 ないます。 けはスパイなります。 はは、小学校中学 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	かは、朝・夕の 庁事等により、 各下さい。 の純カレー、カ 一年を基準とした ナッツ・キウイ
	【黒パン】 ◆黒パン 1個 [いかメンチカツ] ◆いかメンチカツ 50 ◆大豆油 4 [キャベツのサラダ] キャベツ 40 えだまめ 5 スイートコーン 8	【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7 [さわらの香味焼き] さわら 50 しょうがおろし 0.2 にんにく 0.2 ◆うすくちしょうゆ 2.5 上白糖 0.8 ◆清酒 0.8	18(木) 【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7 【ブレーンオムレツ】 ◆ブレーンオムレツ 40 【海藻サラダ】 キャベツ 25 きゅうり 15 海藻ミックス 1	19(金) 【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7 【鶏肉のから揚げ】 鶏もも肉 50 しょうがおろし 1 ◆こいくちしょうゆ 2.5 ◆清酒 2 ◆でん粉 10	食や※※・大きな変材では、原々度は、原々度は、原々度はでいた。の食に、原々度は、ので、原々度は、ので、原々度は、原々度は、原々度は、原々度は、原々度は、ルンボール・に、原々度は、ルンボール・に、原々度は、ルンボール・に、原々度は、ルンボール・に、原々をできない。	います では できる かいます まま でまる まが必に はいかい はいかい はい	気などでで、 、食のというでででででででででででででででででででででででででででででででは、いいに会ははでいた。 はいいにはないにはないにはないにはないにはないにはない。 かの単位ははないででででででででででででででででいませんが、 が、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、	はいけない食品が立た、食品が立た、 を通じない。 また、 給使しません。カレークはアンマネル 学校エネル ギー・ ボイン でいません か・ が・ いく ない か・ いく はい かい かい かい はい	があるとき、あるした。 ないないまでご連絡では、 ないます。 けはスパイなります。 はは、小学校中学 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	かは、朝・夕の 庁事等により、 各下さい。 の純カレー、カ 一年を基準とした ナッツ・キウイ
	【黒パン】 1個 【いかメンチカツ】 ◆いかメンチカツ 50 ◆大豆油 4 【キャベツのサラダ】 キャベツ 40 えだまめ 5 スイートコーン 8 上白糖 1.8 ◆ラすくちしょうゆ 2.4	【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7 【さわらの香味焼き】 さわら 50 しょうがおろし 0.2 にんにく 0.2 ◆うすくちしょうゆ 2.5 上白糖 0.8 ◆清酒 0.8	18(木) 【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7 【ブレーンオムレツ】 ◆ブレーンオムレツ 40 【海藻サラダ】 キャベツ 25 きゅうり 15 海藻ミックス 1	19(金) 【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7 【鶏肉のから揚げ】 鶏もも肉 50 しょうがおろし 1 ◆こいくちしょうゆ 2.5 ◆清酒 2 ◆でん粉 10	食や※※・大きな変材では、原々度は、原々度は、原々度はでいた。の食に、原々度は、ので、原々度は、ので、原々度は、原々度は、原々度は、原々度は、原々度は、ルンボール・に、原々度は、ルンボール・に、原々度は、ルンボール・に、原々度は、ルンボール・に、原々をできない。	います では できる かいます まま でまる まが必に はいかい はいかい はい	気などでで、 、食のというでででででででででででででででででででででででででででででででは、いいに会ははでいた。 はいいにはないにはないにはないにはないにはないにはない。 かの単位ははないででででででででででででででででいませんが、 が、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、	はいけない食品が立た、食品が立た、 を通じない。 また、 給使しません。カレークはアンマネル 学校エネル ギー・ ボイン でいません か・ が・ いく ない か・ いく はい かい かい かい はい	があるとき、あるした。 ないないまでご連絡では、 ないます。 けはスパイなります。 はは、小学校中学 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	かは、朝・夕の 庁事等により、 各下さい。 の純カレー、カ 一年を基準とした ナッツ・キウイ
	【黒パン 1個 【いかメンチカツ] ◆いかメンチカッ 50 ◆大豆油 4 【キャベツのサラダ] キャベツ 40 えだまめ 5 スイートコーン 8 上白糖 1.8 ◆ラすくちしょうゆ 2.4 ◆米酢 1.6	【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7 【さわらの香味焼き】 さわら 50 しょうがおろし 0.2 にんにく 0.2 ◆うすくちしょうゆ 2.5 上白糖 0.8 ◆清酒 0.8	18 (木) 【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7 【ブレーンオムレツ】 ◆ブレーンオムレツ 40 【海藻サラダ】 キャベツ 25 きゅうり 15 海藻ミックス 1	19(金) 【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7 【鶏肉のから揚げ】 鶏もも肉 50 しょうがおろし 1 ◆こいくちしょうゆ 2.5 ◆清酒 2 ◆でんコ 4	食や※※・大きな変材では、原々度は、原々度は、原々度はでいた。の食に、原々度は、ので、原々度は、ので、原々度は、原々度は、原々度は、原々度は、原々度は、ルンボール・に、原々度は、ルンボール・に、原々度は、ルンボール・に、原々度は、ルンボール・に、原々をできない。	います では できる かいます まま でまる まが必に はいかい はいかい はい	気などでで、 、食のというでででででででででででででででででででででででででででででででは、いいに会ははでいた。 はいいにはないにはないにはないにはないにはないにはない。 かの単位ははないででででででででででででででででいませんが、 が、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、	はいけなた。 を回また、	があるとき、あるした。 ないないまでご連絡では、 ないます。 けはスパイなります。 はは、小学校中学 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	かは、朝・夕の 庁事等により、 各下さい。 の純カレー、カ 一年を基準とした ナッツ・キウイ
	【黒パン】1個 【いかメンチカツ】 ◆いかメンチカッ 50 ◆ 大豆油 4 【キャベツのサラダ】 キャベツのサラダ】 キャボッツ 40 えだートコーン 8 上白糖 1.8 ◆ラすくちしょうゆ 2.4 ◆米部 1.6 ◆米油 1.2 塩 0.1	表ではん】 こめ 73 強化米 0.22 表 7 [さわらの香味焼き] さわら 50 しょうがおろし 0.2 にんにく 0.2 ◆うすくちしょうゆ 2.5 上 白糖 0.8 ◆ 清酒 0.8 ◆ ご a 0.3	18(木) 【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7 【ブレーンオムレツ】 ◆ブレーンオムレツ 40 【海藻サラダ】 キャベツ 25 きゅうり 15 海藻ミックス 1 【夏野菜カレー】 ◆米油 0.3 にんにく 0.7	19(金) 【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7 【鶏肉のから揚げ】 鶏ももがおろし 1 ◆こいくちしょうがおろし 1 ◆こいくちしょうが 2.5 ◆ 清酒 2 ◆ 大豆 油 4 【大根サラダ】 だいんじん 8	食や※※・大きな変材では、原々度は、原々度は、原々度はでいた。の食に、原々度は、ので、原々度は、ので、原々度は、原々度は、原々度は、原々度は、原々度は、ルンボール・に、原々度は、ルンボール・に、原々度は、ルンボール・に、原々度は、ルンボール・に、原々をできない。	います では できる かいます まま でまる まが必に はいかい はいかい はい	気などでで、 でご。担ないたして、 、利用の先、人のの単位 にす、いに食ははないに食はは、 のの単位は、 を、、ものの単ででは、 でご。担る乳でででは、 でご。担る乳でででは、 でご。担る乳でででは、 でご。担る乳でででは、 でご。担かいた。 のいた、 ののいた。 のいた、 のい	はいけなた。 を通りないたい きょう できない きょう できない きゅう できない かん という かん	があるとき、あるした。 ないないまでご連絡では、 ないます。 けはスパイなります。 はは、小学校中学 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	かは、朝・夕の 庁事等により、 各下さい。 の純カレー、カ 一年を基準とした ナッツ・キウイ
	【黒パン】 1個 【いかメンチカツ】 ◆いかメンチカッ 50 ◆大豆油 4 【キャベツのサラダ】 キャベツのサラダ】 キャベッのサラダ】 キャベッのサラダ 1 キャベッのサラダ 1 ・ 1.8 ・ うすくちしょうゆ 2.4 ◆米部 1.6 ◆米油 1.2	表ではん】 こめ 73 強化米 0.22 表 7 [さわらの香味焼き] さわら 50 しょうがおろし 0.2 にんにく 0.2 ◆うすくちしょうゆ 2.5 上 白糖 0.8 ◆ 清酒 0.8 ◆ ご a 0.3	18 (木) 【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7 【ブレーンオムレツ】 ◆ブレーンオムレツ 40 【海藻サラダ】 キャベツ 25 きゅうり 15 海藻ミックス 1 【夏野菜カレー】 ◆米油 0.3 にんにく 0.7 しょうがおろし 0.5	19(金) 【麦め 73 強化米 0.22 麦 7 【鶏肉のから揚げ】 鶏ももがおろし 1 ◆こいくちしょうが 2.5 ◆ 清酒 2 ◆ 大根 10 ◆ 大根 いしじ おけい しん 8 上白糖 0.4	食や※※・大きな変材では、原々度は、原々度は、原々度はでいた。の食に、原々度は、ので、原々度は、ので、原々度は、原々度は、原々度は、原々度は、原々度は、ルンボール・に、原々度は、ルンボール・に、原々度は、ルンボール・に、原々度は、ルンボール・に、原々をできない。	います では できる かいます まま でまる まが必に はいかい はいかい はい	気などでで、 でご。担ないたして、 、利用の先、人のの単位 にす、いに食ははないに食はは、 のの単位は、 を、、ものの単ででは、 でご。担る乳でででは、 でご。担る乳でででは、 でご。担る乳でででは、 でご。担る乳でででは、 でご。担かいた。 のいた、 ののいた。 のいた、 のい	はいけなた。 を通りないたい きょう できない きょう できない きゅう できない かん という かん	があるとき、あるした。 ないないまでご連絡では、 ないます。 けはスパイなります。 はは、小学校中学 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	かは、朝・夕の 庁事等により、 各下さい。 の純カレー、カ 一年を基準とした ナッツ・キウイ
	【黒パン】1個 【いかメンチカツ】 ◆いかメンチカッ 50 ◆ 大豆油 4 【キャベツのサラダ】 キャベツのサラダ】 キャボッツ 40 えだートコーン 8 上白糖 1.8 ◆ラすくちしょうゆ 2.4 ◆米部 1.6 ◆米油 1.2 塩 0.1	表ではん】 こめ 73 強化米 0.22 表 7 [さわらの香味焼き] さわら 50 しょうがおろし 0.2 にんにく 0.2 ◆うすくちしょうゆ 2.5 上清酒 0.3 ◆ ご 10 ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	18(木) 【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7 【ブレーンオムレツ】 ◆ブレーンオムレツ 40 【海藻サラダ】 キャうり 15 海藻ミックス 1 【夏野菜カレー】 ◆米にく 0.7 しょうがおろし 0.5 豚もも肉 20	19(金) 【麦め 73 強と 7 【鶏肉のから揚げ】 鶏ももがおろし 1 ◆こいくちしょうが 2.5 ◆ 大 根 10 ◆ 大 根 2 【大いいじ キャン・ 42 にん白糖 0.4 ◆みりん 0.4	食や※※・大きな変材・大きな変材・大きな変材・大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、一くでは、原々をは、一くでは、原々をは、一くでは、原々をは、一くでは、原々をは、一くでは、原々をは、一くでは、原々をは、原々をは、原々をは、原々をは、原々をは、原々をは、原々をは、原々を	います では できる かいます まま でまる まが必に はいかい はいかい はい	気などでで、 でご。担ないたして、 、利用の先、人のの単位 にす、いに食ははないに食はは、 のの単位は、 を、、ものの単ででは、 でご。担る乳でででは、 でご。担る乳でででは、 でご。担る乳でででは、 でご。担る乳でででは、 でご。担かいた。 のいた、 ののいた。 のいた、 のい	はいけなた。 を回また、	があるとき、あるした。 ないないまでご連絡では、 ないます。 けはスパイなります。 はは、小学校中学 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	かは、朝・夕の 庁事等により、 各下さい。 の純カレー、カ 一年を基準とした ナッツ・キウイ
	【黒パン 1個 【いかメンチカツ】 ◆いかメンチカッ 50 ◆ 大豆油 4 【キャベツのサラダ】 キャベツのサラダ】 キャボカッ 40 えだートコーン 8 上白糖 1.8 ◆うすくちしょうゆ 2.4 ◆米部 1.6 ◆米油 1.2 塩 0.1 白こしょう 0.01	表ではん】 こめ 73 強化米 0.22 表 7 [さわらの香味焼き] さわらがおろし 0.2 にかがおろし 0.2 いうがおろし 0.2 トラザくちしょうゆ 2.5 上清酒 0.3 ◆ボルいものきんびら] ◆米 ルじんのもいでも 10 できこんにゃく 10 じゃがいも 30	18(木) 【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7 【ブレーンオムレツ】 ◆ブレーンオムレツ 40 【海藻サラダ】 キャウス 1 【夏野菜カレー】 ◆米にく 0.7 しょうがおろし 0.5 豚もも肉 20 塩 0.3	19(金) 【麦がはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7 【鶏肉のから揚げ】 鶏ももがおろし 1 ◆こいくちしょうが 2.5 ◆ 大豆 コークで、 42 「大根 サーん 42 「大根 サーん 42 「たいじたん 8 上かりりん 0.4 ◆みりりん 0.4	食や※※・大きな変材・大きな変材・大きな変材・大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、一くでは、原々をは、一くでは、原々をは、一くでは、原々をは、一くでは、原々をは、一くでは、原々をは、一くでは、原々をは、原々をは、原々をは、原々をは、原々をは、原々をは、原々をは、原々を	います では できる かいます まま でまる まが必に はいかい はいかい はい	気などでで、 でご。担ないたして、 、利用の先、人のの単位 にす、いに食ははないに食はは、 のの単位は、 を、、ものの単ででは、 でご。担る乳でででは、 でご。担る乳でででは、 でご。担る乳でででは、 でご。担る乳でででは、 でご。担かいた。 のいた、 ののいた。 のいた、 のい	はいい。 を回ましり ・か・ を回ましり ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	があるとき、あるした。 ないないまでご連絡では、 ないます。 けはスパイなります。 はは、小学校中学 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	かは、朝・夕の 庁事等により、 各下さい。 の純カレー、カ 一年を基準とした ナッツ・キウイ
	【黒パン 1個 【いかメンチカツ】 ◆いかメンチカッ 50 ◆ 大豆油 4 「キャベツのサラダ」 キャベツのサラダ」 キャベッツ 40 えだート糖 1.8 ◆うすくちしょうゆ 2.4 ◆米油 1.2 塩 0.1 白こしょう 0.01 【かぼちゃのクリームスープ】 ◆米油 0.5	表がいる。 73 はん 73 強を 73 強化	18(木) 【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7 【ブレーンオムレツ】 ◆ブレーンオムレツ 40 【海ヤラダ】 キャウラダ】 キャウラス 1 【夏野菜カレー】 ◆メルによろし 0.7 しょうがおろし 0.5 豚もも 0.3 白こしょう 0.02	19(金) 【麦め 73 強と 7 【鶏肉のから揚げ】 鶏ももがあるし 1 ◆こいくちしょうが 2.5 ◆ 大根 10 ◆ 大根いん 42 「大いんし 42 「大いんし 44 ◆ みりん 0.4 ◆こいくちしょうゆ 1.2 ◆米酢 1.2	食や※※・大きな変材・大きな変材・大きな変材・大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、一くでは、原々をは、一くでは、原々をは、一くでは、原々をは、一くでは、原々をは、一くでは、原々をは、一くでは、原々をは、原々をは、原々をは、原々をは、原々をは、原々をは、原々をは、原々を	います では できる かいます まま でまる まが必に はいかい はいかい はい	気などでで、 でご。担ないたして、 、利用の先、人のの単位 にす、いに食ははないに食はは、 のの単位は、 を、、ものの単ででは、 でご。担る乳でででは、 でご。担る乳でででは、 でご。担る乳でででは、 でご。担る乳でででは、 でご。担かいた。 のいた、 ののいた。 のいた、 のい	はいけなた。 を通りないたい きょう できない きょう できない きゅう できない かん という かん	があるとき、あるした。 ないないまでご連絡では、 ないます。 けはスパイなります。 はは、小学校中学 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	かは、朝・夕の 庁事等により、 各下さい。 の純カレー、カ 一年を基準とした ナッツ・キウイ
	【黒パン 1個 【いかメンチカツ】 ◆いかメンチカッ 50 ◆ 大豆 油 4 「キャベツのサラダ」 キャベツのサラダ」 キャベッカ 40 えバート糖 1.8 ◆うすくちしょうゆ 2.4 ◆米油 1.2 塩こ しょう 0.01 【かぼちゃのクリームスーフ】 ◆米油 0.5 にんじん 10	表 ではん 73 ではん 73 ではん 73 ではん 73 ではん 73 ではん 73 では 75 で	18(木) 【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7 【ブレーンオムレツ 40 【海ヤラダ】 キブレーンオムレツ 40 【海ャックス 1 【夏野菜カレー】 ◆米にようがおろし 0.5 豚もも 0.3 白たまず 40	19(金) 【麦め 73 強表 72 はん】 こ22 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30	食や※※・大きな変材・大きな変材・大きな変材・大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、一くでは、原々をは、一くでは、原々をは、一くでは、原々をは、一くでは、原々をは、一くでは、原々をは、一くでは、原々をは、原々をは、原々をは、原々をは、原々をは、原々をは、原々をは、原々を	います では できる かいます まま でまる まが必に はいかい はいかい はい	気ない方し本みの単位でご。担る当れでででは、いに食位は、いに食位は、いに食位は、ものは、自力ででは、おりででででいる。 できない はん はん はん はん まい	はいい。 を回ましり ・か・ を回ましり ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	(あると) さい さい さい さい さい かい	かは、朝・夕の 庁事等により、 客下さい。 の純カレー、カ 年を基準とした ナッ・リんご・ゼ
	【黒パン】1個 【L\n x > y + y > y ◆ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \	表 ではん 73 ではん 73 ではん 73 ではん 73 ではん 73 ではん 75 ではたい 75 でもわらがおろし 0.2 でもからがらく 0.2 できないないには、 10 できないには、 10 できないにはいは、 10 できないにはいは、 10 できないにはいいにはいは、 10 できないにはいはいはいはいはいはいはいはいはいはいはいはいはいはいはいはいはいはいは	18(木) 【麦ごはん】 こめ 73 強化 7 【ブレーンオムレッ 40 【海ヤウス 40 【海ヤウス 1 ● 野菜油 0.3 にようがおろし 0.5 豚ももしれがおろし 0.3 白たおんじん 15	19(金) 【麦め 73 強表 72 はん】 こ22 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30	食や※※・大きな変材・大きな変材・大きな変材・大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、一くでは、原々をは、一くでは、原々をは、一くでは、原々をは、一くでは、原々をは、一くでは、原々をは、一くでは、原々をは、原々をは、原々をは、原々をは、原々をは、原々をは、原々をは、原々を	います では できる かいます まま でまる まが必に はいかい はいかい はい	気ない方し本みの ・ン豆・ ト	はいい。 を回ましり ・か・ を回ましり ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	(あると) さい さい さい さい さい かい	かは、朝・夕の 庁事等により、 客下さい。 の純カレー、カ 年を基準とした ナッ・リんご・ゼ
	【黒パン】1個 【いかメンチカツ】 ◆いかメンチカッ 50 ◆大 マッのサラダ】 キャベッのサラダ】 キャベッカカ 5 スイー白 1.8 ◆うすくちしょうゆ 2.4 ◆米油 1.2 塩 1.8 ・うすくちしょうゆ 2.4 ◆米油 1.2 塩 0.1 トポース 0.5 におまべースト 30	表 ではん 73 ではん 73 ではん 73 ではん 73 ではん 73 ではん 73 では 75 で	18 (木) 【麦が木) 「麦が 73 強を 7 「ブレーンオムレッ 40 「カフレーンオムレッ 40 「カフレーンオムレッ 40 「カフレーンオムレッ 40 「カフレーン 25 カンマックス 1 「夏米んのかがあり、0.7 しょうれるし、0.7 しょうれるし、0.7 しょぎれいます。 0.3 白たおん 15 なす 20	19(金) 【表め 73 はん】 73 はん】 73 はん 73 はん 73 はん 75 はん 75 はた 75	食や※※・大きな変材・大きな変材・大きな変材・大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、一くでは、原々をは、一くでは、原々をは、一くでは、原々をは、一くでは、原々をは、一くでは、原々をは、一くでは、原々をは、原々をは、原々をは、原々をは、原々をは、原々をは、原々をは、原々を	います では できる かいます まま でまる まが必に はいかい はいかい はい	気ない方し本みの単・ン豆・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	はいい。 を回ましり ・か・ を回ましり ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	(あると) さい さい さい さい さい かい	かは、朝・夕の 庁事等により、 客下さい。 の純カレー、カ 年を基準とした ナッ・リんご・ゼ
	【黒パン】1個 【いかメンチカツ】 ◆いかメンテカツ 50 ◆大マツグラカ 4 「キャマグラカン 8 上 1.8 ◆ラオくちしょうゆ 2.4 ◆米 1.6 ◆米 1.6 ◆米 1.6 ◆米 1.6 ・ラオくちしょうゆ 0.5 「かぼちゃのクリームスープ」 ◆にしまって 0.5 にたまった 30 かばちゃの 30	表め、73 強と、7 はんと、7 はたいいものきいばら1 をおらいにしょうゆ。2.5 とうすくちしょうゆ。2.5 とうすくちしょうゆ。2.5 ・うすくちしょうゆ。2.5 ・うすくちしょうゆ。3 ・うすくちしょうゆ。0.3 にゃがいものきんびら1 ・水んにいがいも、10 にきたいいものきんびら1 ・水んにいがいも、10 できたいいものきんびいいも、10 できたいいものきんびいいも、10 できたいいものきんびいいも、10 にきたいいものきんびいいも、10 にきたいいものきんびいいも、10 にきたいいものきんびいいも、10 にきたいいものきたがいも、10 ・はいいもいまりは、2.2 ・はんべん、7	18(木) 【麦が木) 「麦が木) 73 強表 73 強表 7 「ブレーンオムレッ 40 【海ヤイラックス 1 「夏米イラックス 1 「夏米んらがお肉 20 塩白たがおも しねじんすいも 15 なすいも 15	19(金) 【麦め 73 強表 73 強表 75 はん】 73 強化 75 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30	食や※※・大きな変材・大きな変材・大きな変材・大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、一くでは、原々をは、一くでは、原々をは、一くでは、原々をは、一くでは、原々をは、一くでは、原々をは、一くでは、原々をは、原々をは、原々をは、原々をは、原々をは、原々をは、原々をは、原々を	います では できる かいます まま でまる まが必に はいかい はいかい はい	気ない方し本みの単・ン豆・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	はいい。 を回ましり ・か・ を回ましり ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	(あると) さい さい さい さい さい かい	かは、朝・夕の 庁事等により、 各下さい。 の純カレー、カ 一年を基準とした ナッツ・キウイ
	【黒パン】 1個 [いかメンテカツ] ◆いかメンテカツ 50 ◆ 大マヤだー白 1.8 + ラオくちにようゆ 2.4 ◆ 米 1.6 ◆ 米 1.6 ◆ 米 1.2 塩 1 0.1 ◆ 米 1 0.5 ・ 30 米 1 0 0.5 ・ 30 米 4 0 4 0 1 0 0.5 ・ 30 米 4	表め、73 強表 73 強表 73 強表 75 にからのを 50 しいかにはようゆ 0.2 ◆うすくちしょうゆ 2.5 上うすくちしょうゆ 2.5 上うすとも精酒 0.8 ◆ 10 ○さいが、酒糖 10 ○さいが、酒糖 10 ○を持力を持力によるが、10 ○を持力によるが、10 ○を持力によるが、10 ○を持力によるが、10 ○を持力によるが、10 ○を持力によるが、10 ○をはんして、10 ○ではんして、10	18(木) 【麦め 73 強麦 7 「ブレーンオムレッ 40 【海ヤウッ 25 き藻 野米んうかも しねじ がちも しねじ がちち 15 ない 15 ない 20 はかけ 15 ない 20 はかけ 15	19(金) 【麦め 73 強麦 73 強麦 75 [鶏肉のから揚げ】 鶏もうがおちょうゆ 2.5 ◆ 10 ◆ 大根いいもしょうが 10 ◆ 大根いいとも 42 【大いん白みいちした 8 上◆こい 42 「上の 42 「上の 50 1.4 ◆ 10 4 ・こい、 11 4 ・こい、 11 4 ・こい、 12 4 ・こい、 12 4 ・こい、 12 4 ・こい、 13 4 ・こい、 14 5 ・このの大きが 12.5	食や※※・大きな変材・大きな変材・大きな変材・大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、一くでは、原々をは、一くでは、原々をは、一くでは、原々をは、一くでは、原々をは、一くでは、原々をは、一くでは、原々をは、原々をは、原々をは、原々をは、原々をは、原々をは、原々をは、原々を	います では できる かいます まま でまる まが必に はいかい はいかい はい	気ない方し本みの単・ン豆・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	はいい。 を回ましり ・か・ を回ましり ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	(あなく) はない は は は は は は は は は は は は は は は は は は	かは、朝・夕の 庁事等により、 客下さい。 の純カレー、カ 年を基準とした ナッ・リんご・ゼ
	【無果パン】 1個 【いかメンチカッ】 50 ◆ → 大 ベッベま」 1.8 ・ラサくちしょうゆ 2.4 ・ラサくちしょうゆ 2.4 ・ラサくちしょうゆ 2.4 ・ラサくちしょうゆ 2.4 ・ラサくちしょうゆ 2.4 ・ハルボー 1.2 ・ハルボー 1.2 ・ハルボー 1.3 ・ハル	表め、73 (can a can a c	18(木) 【麦め 73 強麦 7 「ブブレーン 25 海来 7 「ブブレーン 薬 イン・ 40 「海ヤウッ 15 海薬 野米んうがも しねじ がちったになすやぼいトトトト 6	19(金) 【麦め 73 強麦 73 強麦 75 [鶏肉もががもに酒ん」 2.5 ◆ 10 ◆ 大だいん白みがも脂が 10 ◆ 大だいん白みがも脂が ラんん 0.4 ◆ こい精りが 1.2 ◆ ないん 0.4 ◆ こいまずりぎ 1.5 ◆ でた 根いんものが、ままって はいんられる。2.5 ◆ 本で で で は 1.2 ◆ ない で ままって ままって ままって ままって ままって ままって ままって まま	食や※※・大きな変材・大きな変材・大きな変材・大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、一くでは、原々をは、一くでは、原々をは、一くでは、原々をは、一くでは、原々をは、一くでは、原々をは、一くでは、原々をは、原々をは、原々をは、原々をは、原々をは、原々をは、原々をは、原々を	います では できる かいます まま でまる まが必に はいかい はいかい はい	気ない方し本みの単・ン豆・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	はいい。 を回ましり ・か・ を回ましり ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	がなける で で のま中 しい はだをきれい かっき で で のま中 カラ・ で のま中 カラ・ はだをきれい カー・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	かは、朝・夕の 庁事等により、 客下さい。 の純カレー、カ 年を基準とした ナッ・リんご・ゼ
	【黒パン】 1個 [いかメンテカツ] ◆いかメンラカッ 50 ◆ ヤヤだー白 サラダ] 1.8 ◆ラディ 1.6 ◆ 米 し ・のクリームスーグ 1.8 ・ 1.2 は 1.	表め、73 強表 0.22 を 0.22 を 0.22 を 0.22 を 10.22 を 10.22 を 10.23 を 10.	18(木) 【表が 73 はん】 73 はん】 73 はん】 73 はん】 73 はん】 73 はん	19(金) 【表めん 73 強麦 9 0.22 素め 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7	食や※※・大きな変材・大きな変材・大きな変材・大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、一くでは、原々をは、一くでは、原々をは、一くでは、原々をは、一くでは、原々をは、一くでは、原々をは、一くでは、原々をは、原々をは、原々をは、原々をは、原々をは、原々をは、原々をは、原々を	います では できる かいます まま でまる まが必に はいかい はいかい はい	気ない方し本みの単・ン豆・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	はいい。 を回ましり ・か・ を回ましり ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	(あると) さい さい さい さい さい かい	かは、朝・夕の 庁事等により、 客下さい。 の純カレー、カ 年を基準とした ナッ・リんご・ゼ
	【黒パン】 1個 [いかメンテカツ] ◆いかメンラカッ 40 5 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7	表め、73 強麦 0.22 を 0.22 を 0.22 を 10.20 を 10	18(木) 【表がした。 73 0.22 次の 73 0.22 次の 73 0.22 次の 75 75 25 次の 75 75 25 次の 75 75 75 75 75 75 75 75 75 75 75 75 75	19(金) 【表めん 73 (金) 【表めん 73 (金) 「関連ない」 73 (金) 「はん 73 (金) 「はん 73 (金) 「はん 73 (金) 「はん 73 (本) 「はん 74 (食や※※・大きな変材・大きな変材・大きな変材・大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、一くでは、原々をは、一くでは、原々をは、一くでは、原々をは、一くでは、原々をは、一くでは、原々をは、一くでは、原々をは、原々をは、原々をは、原々をは、原々をは、原々をは、原々をは、原々を	います は	気ない方し本みの ・ン豆・ ト	はいい。 を回ましり ・か・ を回ましり ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	がなける で で のま中 しい はだをきれい かっき で で のま中 カラ・ で のま中 カラ・ はだをきれい カー・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	かは、朝・夕の 庁事等により、 客下さい。 の純カレー、カ 年を基準とした ナッ・リんご・ゼ
	【果パン】 1個 [いかメンチカッ] 50 ◆ 1個 「キえストラック」 50 ★ マヤだー白 5 ストライン 1.8 ★ 1.6 ★ 1.6 ★ 1.2 は 1	表め、 73 はん 73 はた 75 はた 75 はた 75 はた 75 は 75 は 75 は 75	18(木) 【表が 73 0.22 大 73 0.22 大 73 0.22 大 73 0.22 大 74	19(金) 【表めん 73 ② 2.2 ② 4	食や※※・大きな変材・大きな変材・大きな変材・大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、原々度は一の大きなで、一くでは、原々をは、一くでは、原々をは、一くでは、原々をは、一くでは、原々をは、一くでは、原々をは、一くでは、原々をは、原々をは、原々をは、原々をは、原々をは、原々をは、原々をは、原々を	います は	気ない方し本みの単・ン豆・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	はいい。 を回ましり ・か・ を回ましり ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	がなける で で のま中 しい はだをきれい かっき で で のま中 カラ・ で のま中 カラ・ はだをきれい カー・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	かは、朝・夕の 庁事等により、 客下さい。 の純カレー、カ 年を基準とした ナッ・リんご・ゼ
	【黒パン】 1個 [いかメンテカツ] ◆いかメンラカッ 40 5 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7	表め、 73 はん 73 はた 75 はた	18(木) 【表が 73 (表が 73 (表が 73 (表が 73 (表が 75 (表が 75 (表が 75 (まか 75	19(金) 【表めん 73 (金) 【表めん 73 (金) 「悪きから 75 (乗りたきがい 75 (乗りたきがい 75 (大だに上から 75 (大がい 75 (大が	食や※※※レ※もく特特フラ 事む加給令ーエの食定定ルチ 事は加給令ーエの食定定ルチ を工食和アネで物原原ーン とを工食和アネで物原原ーン し、原タ度はール:に牛 ら、原タ度はール:に牛 ら、原タ度はール:に牛	います は	気ない方し本みの単・ン豆・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	はいい き回ましい きい を回ましい か・ 下 と し が・ 下 で で で で で で で で で で で で で で で で で で	あ校 連 みす。学 ーい・ はだをきれいに保つ まけ と気 ーまパと 小 ツ・も と気 ーまパと 小 ツ・も はだをきれいに保つ カー・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	がは、 等にい。 の
	【************************************	表め化 73 0.22 5 0.22 5 0.22 6 25 0.	18(はん) 73 (まん) 73 (まん) 73 (まん) 73 (まん) 73 (まん) 74 (また) 75 (19(金) 【表めん 73 (金) (表) (表) (表) (表) (表) (表) (表) (表	食や※※※レ※もく特特フラ まむ加給令ーエの食定定ルチョむ加給令ーエの食定定ルチョを工食和アネで物原原ーン とを工食和アネで物原原ーン アリコビシといって の赤い色はー ル:に牛ら、原タ度はー ル:に牛 この赤い色は 200歳い色は 3	います は	気ない方し本みの・ン豆・大塚のもとでご。担る牛品は・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	はいい き回ましい きい を回ましい か・ 下 と し が・ 下 で で で で で で で で で で で で で で で で で で	あ校 連 みす。学 ーい・ はだをきれいに保つ まけ と気 ーまパと 小 ツ・も と気 ーまパと 小 ツ・も はだをきれいに保つ カー・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	がは、 等にい。 の
	【************************************	表め化 73 0.22 7 (さわわうがにも精酒ま 0.8 8 0.8 8 0.8 4 0.2 (こうない)	18(はん) 73 0.22 ★ 15	19(金) 【表めん 73 (金) 【表めん 73 (金) 「悪きから 75 (乗りたきがい 75 (乗りたきがい 75 (大だに上から 75 (大がい 75 (大が	食や※※ペレ※もく特特フラ	います は	気ない方し本みの・ン豆・ちなどまはて的の単・小ド・鬼のはをすではびバート 太陽のもとでいれる牛品は・・ あ肉のはをすではおりに食は・・ あ肉のはをすではびバート 太陽のもとでいった。す。・・・ナー 大阪陽のもとでいった。す。・・・ナー 大阪陽のもとでいった。す。・・・ナー 大阪陽のもとでいった。す。・・・ナー 大阪陽のもとでいった。するに熟すよい。これでは、生数れカ・パーでは、生数れカ・パーでは、生数れカ・パーでは、生数れカ・パーでは、生数れカ・パーでは、生数れカ・パーでは、生数れカ・パーでは、生数れカ・パーでは、生数れカ・パーでは、生数れカ・パーでは、生物・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	はいい き回ましい きい を回ましい か・ 下 と し が・ 下 で で で で で で で で で で で で で で で で で で	がなける で で のま中 しい はだをきれい かっき で で のま中 カラ・ で のま中 カラ・ はだをきれい カー・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	がは、 等にい。 の
	【************************************	表め化 73 0.22 7 (ささん) 73 0.22 7 (ささん) 73 0.22 7 (ささん) 74 (ますい) 75	18(は 73 0.22 大かん) 18では 73 0.22 かん 73 0.22 かん 74 0 0.22 かん 7 0.3 かん 7 0.5 を 15 かん 7 0.2 を 15 0.2 を 1.2 を	19(金) 【表めん 73 ② 22 3	食や※※※レ※もく特特フラ	います は	気ない方し本みの ・ン豆・	はいい き回ましい きい を回ましい か・ 下 と し が・ 下 で で で で で で で で で で で で で で で で で で	あ校 連 みす。学 ーい・ はだをきれいに保つ まけ と気 ーまパと 小 ツ・も と気 ーまパと 小 ツ・も はだをきれいに保つ カー・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	がは、 等にい。 の
	【************************************	表め化 73 0.22 7 (ささん) 73 0.22 7 (ささん) 73 0.22 7 (ささん) 73 0.22 ↑ たは 特別 10 0.2 (1.5 * たり 10 0.2 * たり 10 0.3 * たり 10 0.4 * たり 10	18(は 73 0.22 大ん)	19(金) 【をかしますがいますが、	食や※※※レ※もく特特フラ	います は	気ない方し本みの・ン豆・ちなどまはて的の単・ハド・大人に食は・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	はいい き回ましい きい を回ましい か・ 下 と し が・ 下 で で で で で で で で で で で で で で で で で で	あ校 連 みす。学 ーい・ はだをきれいに保つ まけ と気 ーまパと 小 ツ・も と気 ーまパと 小 ツ・も はだをきれいに保つ カー・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	がは、 等にい。 の
	【************************************	【こ強麦 はわわらんにも 10 0.2 (こうとして) かに 10 0.2 (こうとして) かに 10 0.2 (こうとして) かに 10 0.8 (こうとして) かに 10 (10 0.8 (こうとして) かけ 10 (10 0.8 (こうとして) (こうとして) かけ 10 (10 0.8 (こうとして) (18(は 73 0.22 大かん) 18では 73 0.22 かん 73 0.22 かん 74 0 0.22 かん 7 0.3 かん 7 0.5 を 15 かん 7 0.2 を 15 0.2 を 1.2 を	19(金) 【表めん 73 ② 22 3	食や※※※レ※もく特特フラ	います は	気ない方し本みの・ン豆・ちなどまはて的の単・ハド・ト 大大勝のもとでご。担る牛品は・・ あ肉でご。担る牛品は・・ あ肉でご。担る牛品は・・ あ肉 はお乳でで おがいに食位 麦・ 鶏 任油乳でで はびバ ト 太陽のもとで 温と一緒にべく 先、入。す ・・ナ 本勝のもとで 温と一緒にべて 生数れカッ 卵いナ マ	はいい き回ましい きい を回ましい か・ 下 と し が・ 下 で で で で で で で で で で で で で で で で で で	あ校 連 みす。学 ーい・ はだをきれいに保つ まけ と気 ーまパと 小 ツ・も と気 ーまパと 小 ツ・も はだをきれいに保つ カー・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	がは、 等にい。 の
	【************************************	【こ強麦 50 Lにうすくらは、 10 2.2 を 10 2.5 を 10 2.2 を 10 2.2 を 10 2.5 を 10 2.2 を 10 2.5 を 1	18(はん) 73 0.22 (まん) 18では 73 0.22 (まん) 73 0.22 (またん) 74 (またん) 75	19(金) 【表めん 73 0.22 7 (食や※※ペレ※もく特特フラ	います は	気ない方し本みの・ン豆・ちなどまはて的の単・小ド・はどまはて的の単・小ド・はといこのはをすではびバー・大震のもとででご。担る牛品は・あ肉のはをすではびバー・大震のもとでが、担る牛品は・あ肉のはをすではびバー・大震のもとでが、担る牛品は・あ肉のはをすではびバー・大震のもとでが、大震のもとでが、大震のもとでが、大震のもとでが、大震のもとでが、大震のもとでが、大震のもとでが、大震のもとでが、大震のもとでが、生物れカットがある。	はいい き回ましい きい を回ましい か・ 下 と し が・ 下 で で で で で で で で で で で で で で で で で で	あ校 連 みす。学 ーい・ はだをきれいに保つ まけ と気 ーまパと 小 ツ・も と気 ーまパと 小 ツ・も はだをきれいに保つ カー・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	がは、 等にい。 の
	【************************************	【こ強麦 50 Lにうすくらは、 10 0.2 を 10 0.3 を 1	18(大)	19(金) 【まん 73 (金ん 73 (まん 74 (また) 75 (また)	食や※※※レ※もく特特フラ	います は	気ない方し本みの・ン豆・ちなどまはて的の単・小ド・はどまはて的の単・小ド・といこ。 はびバー・ 大きのもとでご。担る牛品は・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	はいい き回ましい きい を回ましい か・ 下 と し が・ 下 で で で で で で で で で で で で で で で で で で	あ校 連 みす。学 ーい・ はだをきれいに保つ まけ と気 ーまパと 小 ツ・も と気 ーまパと 小 ツ・も はだをきれいに保つ カー・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	がは、 等にい。 の
	【************************************	【こ強麦 しんしょうゆ 0.8 まかわかがにも精酒ま の.8 を 10.0 にかく 白清ご かい (こうない)	18(はん) 73 0.22 (まん) 18では 73 0.22 (まん) 73 0.22 (またん) 74 (またん) 75	19(金) 【表めん 73 0.22 7 (食や※※※レ※もく特特フラ	います は	気ない方し本みの・ン豆・ちなどまはて的の単・小ド・はどまはて的の単・小ド・はといこのはをすではびバー・大震のもとででご。担る牛品は・あ肉のはをすではびバー・大震のもとでが、担る牛品は・あ肉のはをすではびバー・大震のもとでが、担る牛品は・あ肉のはをすではびバー・大震のもとでが、大震のもとでが、大震のもとでが、大震のもとでが、大震のもとでが、大震のもとでが、大震のもとでが、大震のもとでが、大震のもとでが、生物れカットがある。	はいい き回ましい きい を回ましい か・ 下 と し が・ 下 で で で で で で で で で で で で で で で で で で	あ校 連 みす。学 ーい・ はだをきれいに保つ まけ と気 ーまパと 小 ツ・も と気 ーまパと 小 ツ・も はだをきれいに保つ カー・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	がは、 等にい。 の
	【************************************	【こ強麦 50 Lにうすくらは、 10 0.2 を 10 0.3 を 1	18(は 73 0.22 大人 7 0.23 大人 7 0.24	19(金) 【まん 73 (金ん 73 (まん 74 (また) 75 (また)	食や※※※レ※もく特特フラ	います は	気ない方し本みの・ン豆・ちなどまはて的の単・小ド・はどまはて的の単・小ド・といこ。 はびバー・ 大きのもとでご。担る牛品は・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	はいい き回ましい きい を回ましい か・ 下 と し が・ 下 で で で で で で で で で で で で で で で で で で	あ校 連 みす。学 ーい・ はだをきれいに保つ まけ と気 ーまパと 小 ツ・も と気 ーまパと 小 ツ・も はだをきれいに保つ カー・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	がは、 等にい。 の
	【************************************	【こ強麦 50 Lにうすくらは、 10 0.2 を 10 0.3 を 1	18(よん) 73 0.22 (またん) 73 0.22 (またん) 73 0.22 (またん) 74 (またん) 75 (ま	19(金) 【まん 73 (金ん 73 (まん 74 (また) 75 (また)	食や※※※レ※もく特特フラ	さざな用基の分 >みモ大 とご要使、ス塩 目る一・とご要使、ス塩 目る一・とご要使、ス塩 目る一・とご要使、ス塩 目る一・とご要使、ス塩 目る一・	気ない方し本みの・ン豆・ちなどまはて的の単・小ド・といこ食位を下った。する中品は・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	はさ を回ましい ・か・ ト 2 ・	また。 マリン・・ はだをきれいに保っ まい コーン・・ はだをきれいに保っ まれと ツッ・も はだをきれいに保っ で おい コーン・・ はだをきれいに保っ ない スト は かす ご のま 中 コーン・・ は がきがあるんだ かり は かす ご かす ご かり シャヤ は か できれる しだ かり かり シャヤ は か できれる しだ かり は か できれい に保っ ない しん かり は か できれい に保っ ない しん は だん きん は か できれい に保っ ない しん は だん きん は にん は はん は はん は はん は はん は はん は はん	がは、 等にい。 の
	【◆ 1個 【いかメンテカッ 4 4 5 4 5 1 1 4 4 5 5 1 4 4 5 5 1 5 6 4 5 5 1 6 6 5 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6	【こ強麦 50 0.2 7 (ささん) 10 0.2 2 5 と 10 0.2 (18(は 73 0.22 大ん)	19(金ん) 73 (金ん) 73 (金ん) 73 (金ん) 74 (またえ 乗 はいますが 1.2 (2.5 を 4 を 4 を 4 を 4 を 4 を 4 を 4 を 4 を 4 を	食や※※※レ※もく特特フラ	トきざな用基の分 >みモ大 をご要使、ス塩 目るー・とご要使、ス塩 目るー・とご要使、ス塩 目るー・とご要使、ス塩 目るー・とご要使、ス塩 目るー・ とご要を、ス塩 目るー・	気ない方し本みの・ン豆・などまはて的の単・ハド・などまはて的の単・ハド・は、いに食位・麦・鶏のはをすではびバ・ト・大阪のもとでご。担る牛品は・あ肉のはをすではびバ・ト・大阪のもとで、油を一緒に食べたり・赤木のはをすではびバ・ト・大阪のもとで、油を一緒に食べたり・赤木のはをすではびバ・ト・大阪のもとで、油を一緒に食べたり・赤木のはをすではびバ・ト・大阪のもとで、油を一緒に食べたり・赤木のはをすではびバ・ト・大阪のもとで、油を一緒に食べたり・赤木のはをすではびバ・・・ナ・大阪のもとで、油を一緒に食べたり・赤木のはをすると、塩が、カー・・・ナ・マー・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	はさ を回まレー ・か・ ト 2 ・	また。 マリン・・ はだをきれいに保っ まい コーン・・ はだをきれいに保っ まれと ツッ・も はだをきれいに保っ で おい コーン・・ はだをきれいに保っ ない スト は かす ご のま 中 コーン・・ は がきがあるんだ かり は かす ご かす ご かり シャヤ は か できれる しだ かり かり シャヤ は か できれる しだ かり は か できれい に保っ ない しん かり は か できれい に保っ ない しん は だん きん は か できれい に保っ ない しん は だん きん は にん は はん は はん は はん は はん は はん は はん	がは、 等にい。 の
\$	【************************************	【こ強麦 50 Lにうすくらは、 10 0.2 を 10 0.3 を 1	18(よん) 73 0.22 (またん) 73 0.22 (またん) 73 0.22 (またん) 74 (またん) 75 (ま	19(金) 【まん 73 (金ん 73 (まん 74 (また) 75 (また)	食や※※※レ※もく特特フラ	トきざな用基の分 >みモ大 をご要使、ス塩 目るー・とご要使、ス塩 目るー・とご要使、ス塩 目るー・とご要使、ス塩 目るー・とご要使、ス塩 目るー・ とご要を、ス塩 目るー・	気ない方し本みの・ン豆・などまはて的の単・ハド・などまはて的の単・ハド・は、いに食位・麦・鶏のはをすではびバ・ト・大阪のもとでご。担る牛品は・あ肉のはをすではびバ・ト・大阪のもとで、油を一緒に食べたり・赤木のはをすではびバ・ト・大阪のもとで、油を一緒に食べたり・赤木のはをすではびバ・ト・大阪のもとで、油を一緒に食べたり・赤木のはをすではびバ・ト・大阪のもとで、油を一緒に食べたり・赤木のはをすではびバ・ト・大阪のもとで、油を一緒に食べたり・赤木のはをすではびバ・・・ナ・大阪のもとで、油を一緒に食べたり・赤木のはをすると、塩が、カー・・・ナ・マー・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	はさ を回まレー ・か・ ト 2 ・	また。 マリン・・ はだをきれいに保っ まい コーン・・ はだをきれいに保っ まれと ツッ・も はだをきれいに保っ で おい コーン・・ はだをきれいに保っ ない スト は かす ご のま 中 コーン・・ は がきがあるんだ かり は かす ご かす ご かり シャヤ は か できれる しだ かり かり シャヤ は か できれる しだ かり は か できれい に保っ ない しん かり は か できれい に保っ ない しん は だん きん は か できれい に保っ ない しん は だん きん は にん は はん は はん は はん は はん は はん は はん	がは、 等にい。 の
今 中	【● 1個	【こ強麦 はわわらんにもは精酒ま の.2 2.5 を	18(は 73 0.22 大ん) 73 0.22 (ません) 73 0.22 (ません) 73 0.22 (ません) 74 (ません) 74 (ません) 75 (19(金) 【表めん 73 (金ん) 73 (金ん) 73 (金ん) 73 (金ん) 74 (表めん 73 (表) 75 (食や※※※レ※もく特特フラ	トきざな用基の分 >みモ大 をご要使、ス塩 目るー・とご要使、ス塩 目るー・とご要使、ス塩 目るー・とご要使、ス塩 目るー・とご要使、ス塩 目るー・ とご要を、ス塩 目るー・	気ない方し本みの・ン豆・ちなどまはて的の単・小ド・といこ食位を下った。する中品は・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	はさ を回まレー ・か・ ト 2 ・	また。 マリン・・ はだをきれいに保っ まい コーン・・ はだをきれいに保っ まれと ツッ・も はだをきれいに保っ で おい コーン・・ はだをきれいに保っ ない スト は かす ご のま 中 コーン・・ は がきがあるんだ かり は かす ご かす ご かり シャヤ は か できれる しだ かり かり シャヤ は か できれる しだ かり は か できれい に保っ ない しん かり は か できれい に保っ ない しん は だん きん は か できれい に保っ ない しん は だん きん は にん は はん は はん は はん は はん は はん は はん	がは、 朝 よ り 、 朝 よ り 、 カ か で 本 か か か か か か か か か か か か か か か か か