

10月 学校給食献立表

令和7年度 西条学校給食センター

日(曜)	1(水)	2(木)	3(金)	6(月)		7(火)		8(水)		9(木)	10(金)	16(木)		17(金))
II (III)	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳		牛乳		牛乳	牛乳	<u> </u>	牛乳	牛乳		牛乳	,
献	ごはん 大根と里芋の鶏そぼろあん	コッペパン スイートシチュー	ごはん いわしのかば焼き	ごはん だし巻たまご		ごはん マーボー豆腐		ごはん てりやきハンバーグ	ブル	型コッペパン レーベリージャム	ごはん 美酒鍋	コッペパン ポークビーンズ		古代米ごはん 鮭のレモン風味揚げ	
立	ツナと野菜のマヨネーズあえ	フレンチサラダ	ごまあえ じゃがいものみそ汁	おかかあえ 月見汁		中華くらげあえ		コーンキャベツ かぼちゃんのクリームスープ	キャ	ャロットサラダ	ひじきのごまマヨネーズあえ	海藻サラダ		しめじあえ ゆめまる汁	
_				月見団子					白い	ハんげん豆のスープ					
	一人分量(g) 牛乳 206.00 (g)			(g) ーク 00 O 牛乳	人分量(g) 206.00 〇		分量(g) 206.00 ○	一 一 一 人 分 量 (牛乳	(g) 00 O 牛乳	一人分量(g) ②06.00 ○		00 〇 牛乳	.分量(g) 206.00 〇		人分量(g) 206.00 〇
	精白米 80.00 [コッペパン 55.00		00 口 精白米	80.00 🗆	精白米	80.00 🗆	精白米 70.0	00 ロコッ	ッペパン 45.00 ロ	精白米 80	00 ロコッペパン	55.00 🗆		70.00 🗆
	学校給食用強化米 0.24	鶏肉 30.00	ol	21 学校給食用強化米		学校給食用強化米			21 ブル	ν − ベリージャム 15.00 □		24 豚肉	30.00 O	古代米 学校給食用強化米	2. 10 0. 21
	料理酒 1.20	さつまいま。 35 00	□ 提げ油 4	00 O だし巻たまご 00 ロ		豚ひき肉 料理酒	0.80	三温糖 1.0	00 O D レバ	ヾーでん粉付き 20.00 ○	鶏肉 20	00 O 料理酒 00 O おろしにんにく	0. 80 0. 20 △	鮭角切りでん粉付き	50.00 🔾
	おろししょうが 0.30 A にんじん 20.00 A	ム たまねぎ 40.00 ム にんじん 15.00	Δ おろししょうが 0.	20 △ もやし 80 □ にんじん	20.00 △ 3.00 △	おろしにんにく おろししょうが トウバンジャン	0. 25 △ 0. 25 △	こいくちしょうゆ 3(00 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	対 30.00 ○ らがいもでん粉 3.00 □	おろしにんにく 0 料理西 1	20 Δ 大豆 (ゆで) 00 にんじん	20.00 O 15.00 △	揚げ油 料理酒	5. 00 □ 1. 00
	 だいこん 	△ マッシュルーム 6.00 □ グリンピース 4.00	△ 料理酒 1. A みりん 周調味料 2.	20 こまつな 00 和え物用花かつお	10.00 A	トウバンジャン木綿豆腐	0. 15	料理酒 1.0	00 揚げ	がまする。	絹揚げ 25	00 O たまねぎ 00 Δ じゃがいも	35.00 △	三温糖 うすくちしょ う ゆ	1.50 □ 1.50
	しめじ 5.00 4	△【丸鶏使用がらスープ 0.60	【こいくちしょうゆ 2.	60 三温糖 50 こいくちしょうゆ	0.40 🗆	にんじん たまねぎ	15.00 △ 40.00 △	水 3.(12 00 ウス 三温	スターソース 1.00	たまねぎ 35	00 △ 丸鶏使用がらスープ 00 △ トマトケチャップ	0. 50	レモン果汁	1.00 △ 1.00
	infish 25.00 (△ 米粉 3.00				たけのこ	20.00 △	キャベツ 30.(00 Δ みり	三個 0.50 日 りん風調味料 0.60	はくさい 40	00 △ ウスターソース	1.50	水	3. 50
	こいくちしょうゆ 5.50	塩 0.35	±. わ」 22	00 Δ 鶏肉 00 Δ たまねぎ	15.00 O 20.00 △	┃三温糖	1.20	塩 0.1	15 水		 もやし 15	00 △ 三温糖 00 △ 塩	0. 40	にんじん	3.00 △
献	みりん風調味料 2.00 じゃがいもでん粉 0.80 [こしょう 0.02 水 55.00	にんじん 3. 白すりごま 0.	00 △ 板こんにゃく 30 □ さといも 30 □ にんじん 50 □ 干し椎茸 40 ねぎ	12.00 △ 20.00 □	みりん風調味料 こいくちしょ う ゆ	1. 60 1. 80	乳肉 20 (00 0 ++	んじん 20.00 △ マベツ 15.00 △		00 Δ 00 水		もやし ほうれんそう	20.00 △ 8.00 △
立 の		出来上がり 210.00	白ごま 0. 三温糖 0.	30 □ にんじん 50 □ 干し椎茸	8. 00 △ 0. 80 △	こいくちしょうゆ 赤みそ 中みそ じゃがいもでん粉	5. 00 O 2. 00 O	料理酒 0.6 にんじん 10.0 たまねぎ 30.0	65 なた 00 Δ 酢 00 Δ 三温	たね油 0.60 □ 1.80	こしょう 0	60 02 ちりめん	2.00 O	しめじ 三温糖	5. 00 △ 0. 30 □
材	キャベツ 35.00 4	∆ きゅうり 12.00	△ こいくちしょうゆ 1. △	40 ねぎ だし昆布 00 O 混合削り節	1.00	水	25. 00	 かぼちゃ 30.(00 △【塩	0. 15	ちくわスライス 8	カットわかめ 00 O キャベツ 00 O きゅうり	0.80 O 40.00 △	こいくちしょうゆ 木綿豆腐	1.00
料	にんじん 5.00 A こまつな 10.00 A	∆ にんじん 7.00 ∆ とうもろこし 5.00	△ 油場げ 3	00 ○ 料理酒	1. 00 1. 00		0.30 🗆	しめじ 6.(パセリ(乾) 0.(00 ム こし 03 ム	しょう 0.01	干ひじき 1 じゃがいも 25	00 口 にんじん	5 00 △	油揚げ	25. 00 O 3. 00 O
	/ンエック [*] マヨネース [*] 5.00 [酢 0.80]【なたね油 1.00	□ たまねぎ 15. にんじん 8.	00 △ こいくちしょうゆ 00 △ うすくちしょうゆ	2. 20	中華くらげ もやし	25.00 △	丸鶏使用がらスープ 0.6 米粉 2.5	60 ベー 50 ロ 料理	ーコン 5.00 〇 里酒 0.50	きゅうり 10	00 Δ なたね油 00 Δ 酢	1.00 □ 2.50	たまねぎ にんじん	25.00 △ 6.00 △
	こいくちしょうゆ 1.00	三温糖 0.80	□ じゃがいも 30.	00 □ みりん風調味料 00 △ 塩	0.40	きゅうり にんじん	15.00 △ 5.00 ∧	有塩バター 1.0	00 口 白い 00 O たま	へんげんまめ(ゆで) 12.00 〇	とうもろこし 5	00 △ 三温糖 80 □ 塩	1.00 □ 0.20	れんこん ごぼう	8.00 △ 8.00 △
		こしょう 0.01	だし煮干し 2.	00 水 50 ○ 出来上がり	120.00	とうもろこし三温糖	5.00 △	塩 0.8 にしょう 0.0	50 にん	んじん 15.00 Δ	ノンエック゛マヨネース゛ 5	50 ロ 80 こしょう	0. 01	しいたけ ねぎ	2. 50 \triangle 3. 00 \triangle
			水 115.	00		ー <u>価 福</u> 酢 こいくちしょうゆ	1.60	水 100.0 出来上がり 205.0	00 マッ	ッシュルーム 9.50 △ 9.50 △ 9.50	酢 0	35		だし煮干し中みそ	2. 00 8. 50 O
			四个工程,	00 万光四1 (来日)	20.00	ごま油	0.30	200. 0		すくちしょうゆ 1.00 0.20				水	120. 00 205. 00
									塩し	しょう 0.02		¬		出来上がり	205.00
								西条小6年	出来	110.00 来上がり 205.00	₩土料理				
			いわしの日(4日)献:	大 十五夜献	立			リクエスト給食		目の愛護デー献立	(東広島市)~	11		食育の日	∃
エネー食塩	610 kcal 1.3 g	575 kcal 1.9	587 kcal 2.0	g 589 kcal	16 σ	605 kcal	2.1 g	610 kcal 2.0	σ	601 kcal 2.1 g	601 kcal 1.2	g 544 kcal	2. 3 g	584 kcal	17 σ
	00/5						2.1 6		•				2.0 g		
日(曜)	20(月)	21 (火)	22(水)	23(木))	24(金)	-	27(月)		28(火)	29(水)	30(木)		31(金)	
<u>日(曜)</u> 献	牛乳 ごはん えびと豆腐のチリソース	21 (火) 牛乳 栗ごはん さんまの塩焼き	22 (水) 牛乳 秋いっぱいカレーライス (ごはん)	生乳 コッペパン きのこクリームパスタ)	24(金) 牛乳 ごはん 秋野菜のうま煮	J	27 (月) 牛乳 ごはん パリジュワからあげ	牛乳東広(ご	28 (火) 礼 広島オールスター★担々丼 ごはん)	29 (水) 牛乳 ごはん さばの照り焼き	30(木) 牛乳 黒糖パン かぼちゃコロッケ		31 (金) 牛乳 ごはん 煮込みおでん	
献立	牛乳 ごはん	21 (火) 牛乳 栗ごはん	22 (水) 牛乳 秋いっぱいカレーライス	生乳 コッペパン きのこクリームパスタ)	24(金) ^{牛乳} ごはん	J	27(月) 牛乳 ごはん	牛乳 東広 (ご) 東	28 (火) 礼 広島オールスター★担々丼 ごはん)	29 (水) 牛乳 ごはん さばの照り焼き	30(木) 牛乳 黒糖パン かぼちゃコロッケ		31(金) ^{牛乳} ごはん	
献	牛乳 ごはん えびと豆腐のチリソース 茎わかめの中華あえ 一人分量 (g)	21 (火) 牛乳 栗ごはん さんまの塩焼き たくあんあえ いものこ汁	22 (水) 牛乳 秋いっぱいカレーライス (ごはん) (秋いっぱいカレー) せとうち太陽サラダ	生乳 コッペパン きのこクリームパスタ りっちゃんのサラダ)	24(金) 牛乳 ごはん 秋野菜のうま煮 千草あえ	J	27(月) 牛乳 ごはん パリジュワからあげ もやしのナムル 秋野菜のスープ	牛乳 東広 (ご (東 バン	28 (火) 私島オールスター★担々丼 ごはん) ほ広島オールスター★担々丼の具) シバンジー	29 (水) 牛乳 ごはん さばの照り焼き 柿なます 鶏団子汁	4乳 黒糖パン かぼちゃコロッケ そえ野菜 ABCスープ	.分量(g)	31 (金) 牛乳 ごはん 煮込みおでん ツナあえ) 人分量 (g)
献	牛乳 ごはん えびと豆腐のチリソース 茎わかめの中華あえ 一人分量(g) 牛乳 206.00 (# 21 (火) # 3 # 3 # 3 # 3 # 4 # 3 # 4 # 3 # 5 # 5 # 6 # 7 # 7 # 8 # 9 # 9 # 9 # 1 # 1 # 1 # 2 # 1 # 2 # 2 # 3 # 4 # 5 # 5 # 5 # 5 # 6 # 7 # 7	22 (水) 牛乳 秋いっぱいカレーライス (ごはん) (秋いっぱいカレー) せとうち太陽サラダ) ○ 牛乳 206	23 (木) 牛乳 コッペパン きのこクリームパスタ りっちゃんのサラダ (g) -/) 人分量(g) 206.00 ○	24(金) 牛乳 ごはん 秋野菜のうま煮 千草あえ 一人	分量(g) 206.00 ○	27(月) 牛乳 ごはん パリジュワからあげ もやしのナムル 秋野菜のスープ 一人分量 (牛乳 206.0	牛乳広で東バン (g) 00 〇 牛乳	28 (火) 乳 広島オールスター★担々丼 ごはん) 原広島オールスター★担々丼の具) レバンジー 一人分量(g) 乳 206.00 ○	29 (水) 牛乳 ごはん さばの照り焼き 柿なます 鶏団子汁 一人分量 牛乳 206	30(木) 牛乳 黒糖パン かぼちゃコロッケ そえ野菜 ABCスープ (g) 一人	.分量(g) 206.00 〇	#乳 ごはん 煮込みおでん ツナあえ ーノ) 人分量(g) 206.00 ○
献	牛乳 ごはん えびと豆腐のチリソース 茎わかめの中華あえ 牛乳 一人分量(g) 牛乳 206.00 (精白米 80.00 [21(火) 牛乳 栗ごはん さんまの塩焼き たくあんあえ いものこ汁 一人分量() ・ 中乳 206.00	22 (水) 中乳 秋いっぱいカレーライス (ごはん) (秋いっぱいカレー) せとうち太陽サラダ) ○ 牛乳 ○ 牛乳 206. □ 精白米 学校給食用強化米 0.	#乳 コッペパン きのこクリームパスタ りっちゃんのサラダ (g) ーク サ乳 コッペパン	人分量(g) 206.00 〇 55.00 □	24(金) 牛乳 ごはん 秋野菜のうま煮 干草あえ 一人 牛乳 精白米	分量(g) 206.00 ○ 80.00 □ 0.24	27(月) 牛乳 ごはん パリジュワからあげ もやしのナムル 秋野菜のスープ	中乳広ご東ン (gg) 00 〇 牛乳 00 □ 精白校 21	28 (火) 乱 太島オールスター★担々丼 ごはん) 混広島オールスター★担々丼の具) シバンジー 一人分量(g) 乳 206.00 ○ 白米 70.00 □ 交給食用強化米 0.21	29 (水) 牛乳 ごはん さばの照り焼き 柿なます 鶏団子汁 一人分量 牛乳 206	#乳 黒糖パン かぽちゃコロッケ そえ野菜 ABCスープ (g) 一人	.分量(g) 206.00 〇 55.00 □	31(金) 牛乳 ごはん 煮込みおでん ツナあえ ープ 牛乳) 人分量 (g)
献	牛乳 ごはん えびと豆腐のチリソース 茎わかめの中華あえ 牛乳 206.00 (精白米 80.00 [学校給食用強化米 0.24 豚肉 20.00 (### 21(火) ###	22 (水) 中乳 秋いっぱいカレーライス (ごはん) (秋いっぱいカレー) せとうち太陽サラダ) ○ 牛乳 ○ 牛乳 206. □ 精白米 学校給食用強化米 0.	#乳 コッペパン きのこクリームパスタ りっちゃんのサラダ (g) ーク サ乳 コッペパン	人分量(g) 206.00 〇 55.00 □	24(金) 牛乳 ごはん 秋野菜のうま煮 干草あえ 一人 牛乳 精白米	分量(g) 206.00 ○ 80.00 □ 0.24	27(月) 牛乳 ごはん パリジュワからあげ もやしのナムル 秋野菜のスープ	中乳広ご東ン (gg) 00 〇 牛乳 00 □ 精白校 21	28 (火) 乱 太島オールスター★担々丼 ごはん) 混広島オールスター★担々丼の具) シバンジー 一人分量(g) 乳 206.00 ○ 白米 70.00 □ 交給食用強化米 0.21	29 (水) 牛乳 ごはん さばの照り焼き 柿なます 鶏団子汁 一人分量 牛乳 206 精白米 80 学校給食用強化米 0 まげ 50	#乳 黒糖パン かぼちゃコロッケ そえ野菜 ABCスープ (g) 一人 00 ○ 牛乳 00 □ 黒糖パン 24 かぼちゃコロッケ	.分量(g) 206.00 〇 55.00 □ 50.00 △ 5.00 □	31(金) 牛乳 ごはん 煮込みおでん ツナあえ ーノ 牛乳 精白米 学校給食用強化米 乳肉	人分量 (g) 206.00 ○ 80.00 □ 0.24
献	牛乳 ごはん えびと豆腐のチリソース 茎わかめの中華あえ 一人分量 (g) 牛乳 206.00 (精白米 80.00 [学校給食用強化米 0.24 豚肉 20.00 (むきえび 20.00 (料理酒 1.00	21(火) 牛乳 栗ごはん さんまの塩焼き たくあんあえ いものこ汁 一人分量() 牛乳 206.00 1精白米 70.00 学校給食用強化米 0.21 くり 8.33	22 (水) 中乳 秋いっぱいカレーライス (ごはん) (秋いっぱいカレー) せとうち太陽サラダ) ○ 牛乳 ○ 牛乳 206. □ 精白米 学校給食用強化米 0.	#乳 コッペパン きのこクリームパスタ りっちゃんのサラダ (g) ーク サ乳 コッペパン	人分量(g) 206.00 〇 55.00 □	24(金) 牛乳 ごはん 秋野菜のうま煮 干草あえ 一人 牛乳 精白米	分量(g) 206.00 ○ 80.00 □ 0.24	27(月) 牛乳 ごはん パリジュワからあげ もやしのナムル 秋野菜のスープ	中乳広ご東ン (gg) 00 〇 牛乳 00 □ 精白校 21	28 (火) 乱 太島オールスター★担々丼 ごはん) 混広島オールスター★担々丼の具) シバンジー 一人分量(g) 乳 206.00 ○ 白米 70.00 □ 交給食用強化米 0.21	29 (水) 中乳 ごはん さばの照り焼き 柿なます 鶏団子汁 一人分量 牛乳 206 精白米 80 学校給食用強化米 0 おろししょうが 50	#乳 黒糖パン かぼちゃコロッケ そえ野菜 ABCスープ (g) 一人 00 ○ 牛乳 00 □ 黒糖パン 24 かぼちゃコロッケ	.分量(g) 206.00 〇 55.00 □ 50.00 △ 5.00 □	31(金) 牛乳 ごはん 煮込みおでん ツナあえ ーノ 牛乳 精白米 学校給食用強化米 鶏肉 料理酒	入分量(g) 206.00 ○ 80.00 □ 0.24 25.00 ○ 1.00 45.00 △
献	牛乳 ごはん えびと豆腐のチリソース 茎わかめの中華あえ 一人分量 (g) 牛乳 206.00 (精白米 80.00 [学校給食用強化米 0.24 豚肉 20.00 (むきえび 20.00 (料理酒 1.00 おろしにんにく 0.20 トロバンジャン 0.10	21(火) 牛乳 栗ごはん さんまの塩焼き たくあんあえ いものこ汁 一人分量() 牛乳 206.00 1精白米 70.00 学校給食用強化米 0.21 くり 8.33	22 (水) 中乳 秋いっぱいカレーライス (ごはん) (秋いっぱいカレー) せとうち太陽サラダ) ○ 牛乳 ○ 牛乳 206. □ 精白米 学校給食用強化米 0.	#乳 コッペパン きのこクリームパスタ りっちゃんのサラダ (g) ーク サ乳 コッペパン	人分量(g) 206.00 〇 55.00 □	24(金) 牛乳 ごはん 秋野菜のうま煮 干草あえ 一人 牛乳 精白米	分量(g) 206.00 ○ 80.00 □ 0.24	27(月) 牛乳 ごはん パリジュワからあげ もやしのナムル 秋野菜のスープ	中乳広ご東ン (gg) 00 〇 牛乳 00 □ 精白校 21	28 (火) 乱 太島オールスター★担々丼 ごはん) 混広島オールスター★担々丼の具) シバンジー 一人分量(g) 乳 206.00 ○ 白米 70.00 □ 交給食用強化米 0.21	29 (水) 中乳 ごはん さばの照り焼き 柿なます 鶏団子汁 一人分量 牛乳 206 精白米 80 学校給食用強化米 0	# 30 (木)	.分量(g) 206.00 ○ 55.00 □ 50.00 △ 5.00 □ 25.00 △ 5.00 △	# 31 (金) # 1	入分量 (g) 206.00 ○ 80.00 □ 0.24 25.00 ○ 1.00 45.00 △ 20.00 △ 20.00 ○
献	牛乳 ごはん えびと豆腐のチリソース 茎わかめの中華あえ 一人分量 (g) 牛乳 206.00 (精白米 80.00 [学校給食用強化米 0.24 豚肉 20.00 (むきえび 20.00 (料理酒 1.00 おろしにんにく 0.20 トロバンジャン 0.10	21(火) 牛乳 栗ごはん さんまの塩焼き たくあんあえ いものこ汁 一人分量() 牛乳 206.00 1精白米 70.00 学校給食用強化米 0.21 くり 8.33	22 (水) 中乳 秋いっぱいカレーライス (ごはん) (秋いっぱいカレー) せとうち太陽サラダ) ○ 牛乳 ○ 牛乳 206. □ 精白米 学校給食用強化米 0.	#乳 コッペパン きのこクリームパスタ りっちゃんのサラダ (g) ーク サ乳 コッペパン	人分量(g) 206.00 〇 55.00 □	24(金) 牛乳 ごはん 秋野菜のうま煮 干草あえ 一人 牛乳 精白米	分量(g) 206.00 ○ 80.00 □ 0.24	27(月) 牛乳 ごはん パリジュワからあげ もやしのナムル 秋野菜のスープ	中乳広ご東ン (gg) 00 〇 牛乳 00 □ 精白校 21	28 (火) 乱 太島オールスター★担々丼 ごはん) 混広島オールスター★担々丼の具) シバンジー 一人分量(g) 乳 206.00 ○ 白米 70.00 □ 交給食用強化米 0.21	29 (水) 牛乳 ごはん さばの照り焼き 柿なます 鶏団子汁 十乳 206 精白米 学校給食用強化米 さば おろししょうが 三温糖 こいりん こいりん さば おろししょうが こいりん これの これの <tr< th=""><th># 30(木)</th><th>.分量(g) 206.00 〇 55.00 □ 50.00 △ 5.00 □ 25.00 △ 5.00 △ 0.15</th><th>31 (金) 牛乳 キ乳 が 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大</th><th>入分量 (g) 206.00 ○ 80.00 □ 0.24 25.00 ○ 1.00 45.00 △ 20.00 △ 20.00 ○</th></tr<>	# 30(木)	.分量(g) 206.00 〇 55.00 □ 50.00 △ 5.00 □ 25.00 △ 5.00 △ 0.15	31 (金) 牛乳 キ乳 が 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大	入分量 (g) 206.00 ○ 80.00 □ 0.24 25.00 ○ 1.00 45.00 △ 20.00 △ 20.00 ○
献	牛乳 ごはん えびと豆腐のチリソース 茎わかめの中華あえ 十乳 206.00 (牛乳 80.00 [学校給食用強化米 0.24 豚肉 20.00 (むきえび 20.00 (料理酒 1.00 おろしにんにく 0.20 ん トウバンジャン 0.10 チリパラ腐 75.00 (にんじん 17.00 ん たまねぎ 30.00 ん	21(火) 年乳 栗ごはん さんまの塩焼き たくあんあえ いものこ汁 一人分量(22 (水) 中乳 秋いっぱいカレーライス (ごはん) (秋いっぱいカレー) せとうち太陽サラダ) 一人分量 ○ 牛乳 206. 精白米 80. 学校給食用強化米 0. 豚肉 25. 科理酒 1. おろしにんにく 0. じゃがまいも 25. ム たまねぎ 30. ム にんじん 10. ム れんこん 10. グ パッピース 4.	#乳 コッペパン きのこクリームパスタ りっちゃんのサラダ (g) ーク サ乳 コッペパン	人分量(g) 206.00 〇 55.00 □	24(金) 牛乳 ごはん 秋野菜のうま煮 干草あえ 一人 牛乳 精白米	分量(g) 206.00 ○ 80.00 □ 0.24	27(月) 牛乳 ごはん パリジュワからあげ もやしのナムル 秋野菜のスープ	中乳広ご東ン (gg) 00 〇 牛乳 00 □ 精白校 21	28 (火) 乱 太島オールスター★担々丼 ごはん) 混広島オールスター★担々丼の具) シバンジー 一人分量(g) 乳 206.00 ○ 白米 70.00 □ 交給食用強化米 0.21	29 (水) 牛乳 ごはん さばの照り焼き 柿なます 鶏団子汁 十乳 206 精白米 学校給食用強化米 さば おろししょうが 三温糖 こいりん こいりん さば おろししょうが こいりん これの これの <tr< th=""><th># 30(木)</th><th>.分量(g) 206.00 〇 55.00 □ 50.00 △ 5.00 □ 25.00 △ 5.00 △ 0.15</th><th>31 (金) 牛乳 が 牛乳 が 大乳 が 大乳 が キ乳 が 大乳 から でん ・乳 から でん ・乳 から でん ・乳 から でん ・乳 から でん ・乳 から でん ・の である。 ・の でる。 ・の で</th><th>人分量 (g) 206.00 〇 80.00 □ 0.24 25.00 〇 1.00 45.00 △ 20.00 △ 20.00 □ 25.00 〇 10.00 〇</th></tr<>	# 30(木)	.分量(g) 206.00 〇 55.00 □ 50.00 △ 5.00 □ 25.00 △ 5.00 △ 0.15	31 (金) 牛乳 が 牛乳 が 大乳 が 大乳 が キ乳 が 大乳 から でん ・乳 から でん ・乳 から でん ・乳 から でん ・乳 から でん ・乳 から でん ・の である。 ・の でる。 ・の で	人分量 (g) 206.00 〇 80.00 □ 0.24 25.00 〇 1.00 45.00 △ 20.00 △ 20.00 □ 25.00 〇 10.00 〇
献	牛乳 ごはん えびと豆腐のチリソース 茎わかめの中華あえ 牛乳 206.00 (特合米 80.00 (学校給食用強化米 0.24 豚肉 20.00 (むきえび 20.00 (料理酒 1.00 おろしにんにく 0.20 んじん トウバンジャン 0.10 チリパウ腐 0.12 木綿豆腐 75.00 (にんしん 17.00 ん たまねぎ 30.00 ん たけのこ 15.00 ん	21(火) 年乳 栗ごはん さんまの塩焼き たくあんあえ いものこ汁 一人分量(22 (水) 中乳 秋いっぱいカレーライス (ごはん) (秋いっぱいカレー) せとうち太陽サラダ) 一人分量 ○ 牛乳 206. 精白米 80. 学校給食用強化米 ○ 豚肉 25. 料理酒 1. おろしにんにく 0. じゃっまいも 25. △ たまおぎ 30. △ たまねぎ 30. △ たまねぎ 30. △ たまねぎ 30. △ たんこん 10. ヘ カレールルウ 14. トマトケチャップ 3.	23 (木)	人分量(g) 206.00 〇 55.00 □	24(金) 牛乳 ごはん 秋野菜のうま煮 干草あえ 一人 牛乳 精白米	分量(g) 206.00 ○ 80.00 □ 0.24	27(月) 牛乳 ごはん パリジュワからあげ もやしのナムル 秋野菜のスープ	The state of t	28 (火) L	29 (水) 牛乳 ごはの照り焼き 柿なます 鶏団 十乳 206 精白米 学校給食用強化米 さばしようが ごはしょうが 三温糖 こいりん風調味 じゃがいもでん粉 水 30 酢 30 百 30 百 30 <th># 30(木)</th> <th>.分量(g) 206.00 〇 55.00 □ 50.00 △ 5.00 □ 25.00 △ 5.00 △ 0.15</th> <th>31 (金) 牛乳 が 牛乳 が 大乳 が 大乳 が キ乳 が 大乳 から でん ・乳 から でん ・乳 から でん ・乳 から でん ・乳 から でん ・乳 から でん ・の である。 ・の でる。 ・の で</th> <th>人分量 (g) 206.00 〇 80.00 □ 0.24 25.00 〇 1.00 45.00 △ 20.00 △ 20.00 □ 25.00 ○ 1.00 ○ 1.20 ○ 1.50 □</th>	# 30(木)	.分量(g) 206.00 〇 55.00 □ 50.00 △ 5.00 □ 25.00 △ 5.00 △ 0.15	31 (金) 牛乳 が 牛乳 が 大乳 が 大乳 が キ乳 が 大乳 から でん ・乳 から でん ・乳 から でん ・乳 から でん ・乳 から でん ・乳 から でん ・の である。 ・の でる。 ・の で	人分量 (g) 206.00 〇 80.00 □ 0.24 25.00 〇 1.00 45.00 △ 20.00 △ 20.00 □ 25.00 ○ 1.00 ○ 1.20 ○ 1.50 □
献	牛乳 ごはん えびと豆腐のチリソース 全 茎わかめの中華あえ 一人分量(g) 牛乳 206.00 (精白米 80.00 [学校給食用強化米 0.24 豚肉 20.00 (むきえび 20.00 (料理酒 1.00 おろしにんにく 0.20 ん トウバンジャン 0.10 チリパウダー 0.12 木綿豆腐 75.00 (たまねぎ 30.00 ん たけのこ 5.00 ん ケリンピース 5.00 ん トフリットケチャップ 12.00 ん 12 いの 1.00 ん	21(火) 中乳 栗ごはん さんまの塩焼き たくあんあえ いものこ汁	22 (水) 中乳 秋いっぱいカレーライス (ごはん) (秋いっぱいカレー) せとうち太陽サラダ) 一人分量 ○ 牛乳 206 精白米 80 学校給食用強化米 0. 「豚肉 25. 豚肉 25. 豚肉 25. 豚肉 25. 「おろがいも 25. とつがいも 25. とつまれぎ 30. 「んじん 10. 「んしこん 10. 「ガリレース 4. カレールナース 14. トマスターソース 85.	23 (木)	人分量 (g) 206.00 □ 20.00 □ 25.00 □ 25.00 △ 0.80 25.00 △ 15.00 △ 6.00 △ 8.00 △ 0.04 △ 0.60 2.50 □ 25.00 □	24(金) 牛乳は乗りの きまれる (本) 本乳 (本) は できまる (本) は	分量(g) 206.00 ○ 80.00 □ 0.24	27(月) 牛乳 ごはん パリジュワからあげ もやしのナムル 秋野菜のスープ	The state of t	28 (火) L	29 (水) 牛乳 ごはんの照り焼き 柿なま子汁 一人分量 牛乳 206 精白米 80 学校 はようが 三いりん風調味 1 こみりいがいものいた 30 前に 1 2 30 1 30 1 30 1 30 1 30 1 30 1 30 1 2 30 1 30 1 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 40 40 40 40 40 40 40 40 40 40 40 <tr< th=""><th>30(木) 中乳 黒糖パン かぼえスーツ (g) 一人 00 ○ 牛乳 00 ○ 牛乳 00 □ 黒糖パン か揚げちゃす ルがまかっし、 が揚げたい。 なりのののののののののののののののののののののののののののののののののののの</th><th>.分量(g) 206.00 ○ 55.00 □ 50.00 △ 5.00 □ 25.00 △ 5.00 △ 0.15 6.00 ○ 0.50 10.00 △ 30.00 △ 20.00 □</th><th>31 (金) 牛乳 (金) 牛乳 (金) 牛乳 (なみあった。) 牛乳 (なみあった。) ・乳 (なみあった。) ・乳 (な) ・乳 (な) ・) (な) ・) (な) ・) (な) ・) (な</th><th>人分量 (g) 206.00 〇 80.00 □ 0.24 25.00 〇 1.00 45.00 △ 20.00 △ 20.00 □ 25.00 〇 10.00 ○ 1.20 ○ 1.50 □ 5.00 1.50</th></tr<>	30(木) 中乳 黒糖パン かぼえスーツ (g) 一人 00 ○ 牛乳 00 ○ 牛乳 00 □ 黒糖パン か揚げちゃす ルがまかっし、 が揚げたい。 なりのののののののののののののののののののののののののののののののののののの	.分量(g) 206.00 ○ 55.00 □ 50.00 △ 5.00 □ 25.00 △ 5.00 △ 0.15 6.00 ○ 0.50 10.00 △ 30.00 △ 20.00 □	31 (金) 牛乳 (金) 牛乳 (金) 牛乳 (なみあった。) 牛乳 (なみあった。) ・乳 (なみあった。) ・乳 (な) ・乳 (な) ・) (な) ・) (な) ・) (な) ・) (な	人分量 (g) 206.00 〇 80.00 □ 0.24 25.00 〇 1.00 45.00 △ 20.00 △ 20.00 □ 25.00 〇 10.00 ○ 1.20 ○ 1.50 □ 5.00 1.50
献立	牛乳 ごはん えびと豆腐のチリソース 全 茎わかめの中華あえ 一人分量(g) 牛乳 206.00 (精白米 80.00 [学校給食用強化米 0.24 豚肉 20.00 (むきえび 20.00 (料理酒 1.00 おろしにんにく 0.20 ん トウバンジャン 0.10 チリパウダー 0.12 木綿豆腐 75.00 (たまねぎ 30.00 ん たけのこ 5.00 ん ケリンピース 5.00 ん トフリットケチャップ 12.00 ん 12 いの 1.00 ん	21(火) 中乳 栗ごはん さんまの塩焼き たくあんあえいものこ汁 一人分量() 1 精白米 70.00 学校給食用強化米 0.21 25 25 25 26 27 27 27 27 27 27 27	22 (水) 中乳 秋いっぱいカレーライス (ごはいカレー) せとうち太陽サラダ) 一人分量 ○ 牛乳 206 十乳 206 精白米 80 学校給食用強化米 0. 「下内内ではいれる。 25 大田酒 1. おろがいも 25 たっまれずいいも 25 たっまれずいいも 25 たたっまれず 30 にんじん 10 インピース 4. カレールウース 4. カレールウース 4. カレールウース 4. カレールウース 3. ウスターソース 2. ハメキーがり 210	23 (木)	人分量 (g) 206.00 □ 20.00 □ 25.00 □ 25.00 △ 0.80 25.00 △ 15.00 △ 6.00 △ 8.00 △ 0.04 △ 0.60 2.50 □ 25.00 □	24(金) 牛乳は乗りの きまれる (本) 本乳 (本) は できまる (本) は	分量 (g) 206.00 ○ 80.00 □ 0.24 25.00 ○ 0.80 15.00 △ 30.00 △ 15.00 △ 20.00 △ 30.00 □ 15.00 △ 5.00 △ 5.50 □ 1.00 30.00	27(月) 牛乳 ごはんパリジュワからあげもやりしのナムル 秋野菜のスープ 一人分量(牛乳 206.0 名) 206.0 206.0 名) 206.0 206.0 名) 206.0 206.0 名) 206.0 名) 206.0 206.0 名) 206.0 206.0 名) 206.0 206.0 名) 206.0 206.0 206.0 名) 206.0 206	(g) 00 00 21 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00	28 (火) L	29 (水) 牛乳 ごはんの照り焼き 柿なま子汁 一人分量 牛乳 206 精白米 80 学校 はようが 三いりん風調味 1 こみりいがいものいた 30 前に 1 2 30 1 30 1 30 1 30 1 30 1 30 1 30 1 2 30 1 30 1 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 40 40 40 40 40 40 40 40 40 40 40 <tr< th=""><th> 30(木) 10 10 10 10 10 10 10 1</th><th>.分量(g) 206.00 ○ 55.00 □ 50.00 △ 5.00 △ 5.00 △ 5.00 △ 0.15 6.00 ○ 0.50 △ 10.00 △ 30.00 △ 20.00 □ 6.00 △ 3.50 □</th><th>31 (金) 中記者ツ キ 精学 鶏料だ板うさ絹ち結三こみ水</th><th>入分量(g) 206.00 〇 80.00 □ 0.24 25.00 〇 1.00 45.00 △ 20.00 ○ 20.00 □ 25.00 ○ 10.00 ○ 1.20 ○ 1.50 □ 5.00 1.50 □ 40.00</th></tr<>	30(木) 10 10 10 10 10 10 10 1	.分量(g) 206.00 ○ 55.00 □ 50.00 △ 5.00 △ 5.00 △ 5.00 △ 0.15 6.00 ○ 0.50 △ 10.00 △ 30.00 △ 20.00 □ 6.00 △ 3.50 □	31 (金) 中記者ツ キ 精学 鶏料だ板うさ絹ち結三こみ水	入分量(g) 206.00 〇 80.00 □ 0.24 25.00 〇 1.00 45.00 △ 20.00 ○ 20.00 □ 25.00 ○ 10.00 ○ 1.20 ○ 1.50 □ 5.00 1.50 □ 40.00
献立	牛乳 ごはん えどわかめの中華あえ 一人分量(g) 牛乳 206.00 (特色 80.00 [特校給食用強化米 0.24 豚肉 20.00 (むき酒 1.00 おき酒 1.00 おき酒 1.00 おき酒 75.00 (たりパウダー 0.12 木綿しじゃ 17.00 (たけのこりに 15.00 (たけのこりに 5.00 (たけのこりに 12.00 (これま物に 2.50 (よりのこりに 2.50 (よりのこりに 0.45 (こりので 0.45 (こりので 0.70 (21(火) 中乳 栗ごはん さんまの塩焼き たくあんあえいものこ汁 一人分量() 1 精白米 70.00 学校給食用強化米 0.21 25 25 25 26 27 27 27 27 27 27 27	22 (水) 中乳 秋いっぱいカレーライス (ごはいカレー) せとうち太陽サラダ) 一人分量 ○ 牛乳 206 十乳 206 十乳 206 精白米 80 学校給食用強化米 0. 「豚肉 25. 「豚肉 1. 「おろがいも 25. 「おろがいも 25. 「たっすいも 25. 「たっすいも 25. 「たっすいも 25. 「たっすいも 25. 「たっすいも 25. 「たっすいしゃっすい。 30. 「トケチャップ 3. 「カレールウース 4. 「カレールウース 4. 「カレールウース 4. 「カレートケチャップ 3. 「カレートケチャップ 3. 「カレース 25. 「ハス・ア・フィス 25. 「ハス・ア・フィス 25. 「ハス・ア・フィス 25. 「ハス・ア・フィス 25. 「ハス・ア・フィス 25.	23 (木)	人分量 (g) 206.00 〇 55.00 □ 20.00 □ 25.00 △ 0.20 △ 0.80 △ 15.00 △ 6.00 △ 8.00 △ 6.00 △ 0.04 △ 0.60 □ 25.00 ○ 0.50 □ 0.50 □ 0.40 ○ 0.02 70.00	24 (金) 中ご秋千 牛 精学 鶏料板だにれさミしさこ三み水 炒卵	分量 (g) 206.00 ○ 80.00 □ 0.24 25.00 ○ 15.00 △ 30.00 △ 30.00 △ 30.00 □ 15.00 △ 5.00 △ 5.00 △ 5.50 □ 1.00 30.00	27(月) 牛乳 ごはん パリジュワからあげ も サムル 秋野菜	(00 00 1 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00	28 (火) L	29 (水) 牛乳 ごはんの照り焼き 柿なま子汁 一人分量 牛乳 206 精白米 80 学校 はようが 三いりん風調味 1 こみりいがいものいた 30 前に 1 2 30 1 30 1 30 1 30 1 30 1 30 1 30 1 2 30 1 30 1 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 40 40 40 40 40 40 40 40 40 40 40 <tr< th=""><th>30(木) 中乳 黒糖パンカがぼき野一プ (g) 一人 (g) 一人 (では、 1) 中乳 (のでは、 24 かけのでは、 24 かけのでは、 25 でもいる。 27 ではいる。 27 で</th><th>.分量(g) 206.00 ○ 55.00 □ 50.00 △ 5.00 △ 5.00 △ 5.00 △ 0.15 6.00 ○ 0.50 10.00 △ 30.00 △ 20.00 □ 6.00 △ 3.50 □ 0.03 △ 0.60</th><th>31 (金) (金) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本</th><th>入分量(g) 206.00 ○ 80.00 □ 0.24 25.00 ○ 1.00 △ 20.00 △ 20.00 ○ 20.00 □ 25.00 ○ 10.00 ○ 1.50 □ 5.00 1.50 □ 40.00 △ 8.00 ○ 7.00 △</th></tr<>	30(木) 中乳 黒糖パンカがぼき野一プ (g) 一人 (g) 一人 (では、 1) 中乳 (のでは、 24 かけのでは、 24 かけのでは、 25 でもいる。 27 ではいる。 27 で	.分量(g) 206.00 ○ 55.00 □ 50.00 △ 5.00 △ 5.00 △ 5.00 △ 0.15 6.00 ○ 0.50 10.00 △ 30.00 △ 20.00 □ 6.00 △ 3.50 □ 0.03 △ 0.60	31 (金) (金) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本	入分量(g) 206.00 ○ 80.00 □ 0.24 25.00 ○ 1.00 △ 20.00 △ 20.00 ○ 20.00 □ 25.00 ○ 10.00 ○ 1.50 □ 5.00 1.50 □ 40.00 △ 8.00 ○ 7.00 △
献立	牛乳 ごはん 記を見ている これのの中華あえ 一人分量(g) 中乳 206.00 (c) 中乳 206.00 (c) 特別 20.00 (c) 学校給食用強化米 0.24 豚肉 20.00 (c) 料理酒 1.00 おろび 20.00 (c) 料理酒 1.00 (c) おりパラウ素 75.00 (c) たけいジャー 75.00 (c) たけのこと 15.00 (c) たけいのこと 15.00 (c) たけいのこと 15.00 (c) たけいのこと 15.00 (c) たけいのこと 15.00 (c) なりのこと 15.00 (c)	21(火) 中乳 栗ごはん さんまの塩焼き たくあんあえいものこ汁 一人分量() 1 1 1 1 1 1 1 1 1	************************************	23 (木)	人分量(g) 206.00 〇 55.00 □ 20.00 □ 25.00 △ 0.80 △ 15.00 △ 6.00 △ 8.00 △ 6.00 △ 0.04 △ 0.60 □ 25.00 ○ 0.50 □ 25.00 ○ 0.50 □ 25.00 ○ 0.50 □	24 (金) 中ご秋千 牛 精学 鶏料板だにれさミしさこ三み水 炒こま りまや 大 で	分量 (g) 206.00 ○ 80.00 □ 0.24 25.00 ○ 15.00 △ 30.00 △ 30.00 △ 30.00 □ 15.00 △ 5.00 △ 5.00 △ 5.50 □ 1.00 30.00	27(月) 牛乳 ごはん パリジュワからあげ も サムル 秋野菜	(00 00 1 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00	28 (火) L	29 (水) 牛乳 ごはんの照り焼き 柿なま子汁 一人分量 牛乳 206 精白米 80 学校 はようが 三いりん風調味 1 こみりいがいものいた 30 前に 1 2 30 1 30 1 30 1 30 1 30 1 30 1 30 1 2 30 1 30 1 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 40 40 40 40 40 40 40 40 40 40 40 <tr< th=""><th>30(木) 中乳 黒がいち マスト</th><th>.分量(g) 206.00 ○ 55.00 □ 50.00 △ 5.00 △ 5.00 △ 5.00 △ 0.15 6.00 ○ 0.50 10.00 △ 30.00 △ 20.00 □ 6.00 △ 30.50 □ 0.03 △ 0.60 ○ 0.25 0.02</th><th>31 (金) (金) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本</th><th>人分量(g) 206.00 ○ 80.00 □ 0.24 25.00 ○ 1.00 △ 20.00 △ 20.00 ○ 20.00 □ 25.00 ○ 10.00 ○ 1.50 □ 5.00 1.50 □ 40.00 △ 8.00 ○ 7.00 △ 35.00 △ 10.00 △</th></tr<>	30(木) 中乳 黒がいち マスト	.分量(g) 206.00 ○ 55.00 □ 50.00 △ 5.00 △ 5.00 △ 5.00 △ 0.15 6.00 ○ 0.50 10.00 △ 30.00 △ 20.00 □ 6.00 △ 30.50 □ 0.03 △ 0.60 ○ 0.25 0.02	31 (金) (金) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本	人分量(g) 206.00 ○ 80.00 □ 0.24 25.00 ○ 1.00 △ 20.00 △ 20.00 ○ 20.00 □ 25.00 ○ 10.00 ○ 1.50 □ 5.00 1.50 □ 40.00 △ 8.00 ○ 7.00 △ 35.00 △ 10.00 △
献立献立の	牛乳 ごはん 記を見ている これのの中華あえ 一人分量(g) 中乳 206.00 (c) 中乳 206.00 (c) 特別 20.00 (c) 学校給食用強化米 0.24 豚肉 20.00 (c) 料理酒 1.00 おろび 20.00 (c) 料理酒 1.00 (c) おりパラウ素 75.00 (c) たけいジャー 75.00 (c) たけのこと 15.00 (c) たけいのこと 15.00 (c) たけいのこと 15.00 (c) たけいのこと 15.00 (c) たけいのこと 15.00 (c) なりのこと 15.00 (c)	21(火) 中乳 栗ごはん さんまの塩焼き たくあんあえいものこ汁 一人分量() 1 1 1 1 1 1 1 1 1	************************************	23 (木)	人分量(g) 206.00 〇 55.00 □ 20.00 □ 25.00 △ 0.80 △ 15.00 △ 6.00 △ 8.00 △ 6.00 △ 0.04 △ 0.60 □ 25.00 ○ 0.50 □ 25.00 ○ 0.50 □ 25.00 ○ 0.50 □	24 (金) 中ご秋千 牛 精学 鶏料板だにれさミしさこ三み水 炒こま りまや 大 で	分量 (g) 206.00 ○ 80.00 □ 0.24 25.00 ○ 15.00 △ 30.00 △ 30.00 △ 30.00 □ 15.00 △ 5.00 △ 5.00 △ 5.50 □ 1.00 30.00	27(月) 牛乳 ごはん パリジュワからあげ も サムル 秋野菜	(00 00 1 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00	28 (火) L	29 (水) 牛乳 ごはんの照り焼き 柿なま子汁 一人分量 牛乳 206 精白米 80 学校 はようが 三いりん風調味 1 こみりいがいものいた 30 前に 1 2 30 1 30 1 30 1 30 1 30 1 30 1 30 1 2 30 1 30 1 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 40 40 40 40 40 40 40 40 40 40 40 <tr< th=""><th>30 (木) 中乳 黒がいち マスト ABCス (g) 一人 ・ 乳 がいち で で で で で で で で で で で で で で で で で で で</th><th>.分量(g) 206.00 ○ 55.00 □ 50.00 △ 5.00 △ 5.00 △ 5.00 △ 0.15 6.00 ○ 0.50 10.00 △ 30.00 △ 20.00 □ 6.00 △ 3.50 □ 0.60 0.25 0.02 120.00</th><th>31 (金) (金) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本</th><th>入分量(g) 206.00 ○ 80.00 □ 0.24 25.00 ○ 1.00 △ 20.00 △ 20.00 ○ 20.00 □ 25.00 ○ 10.00 ○ 1.20 ○ 1.50 □ 5.00 1.50 □ 40.00 △ 8.00 ○ 7.00 △ 35.00 △</th></tr<>	30 (木) 中乳 黒がいち マスト ABCス (g) 一人 ・ 乳 がいち で で で で で で で で で で で で で で で で で で で	.分量(g) 206.00 ○ 55.00 □ 50.00 △ 5.00 △ 5.00 △ 5.00 △ 0.15 6.00 ○ 0.50 10.00 △ 30.00 △ 20.00 □ 6.00 △ 3.50 □ 0.60 0.25 0.02 120.00	31 (金) (金) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本	入分量(g) 206.00 ○ 80.00 □ 0.24 25.00 ○ 1.00 △ 20.00 △ 20.00 ○ 20.00 □ 25.00 ○ 10.00 ○ 1.20 ○ 1.50 □ 5.00 1.50 □ 40.00 △ 8.00 ○ 7.00 △ 35.00 △
献立 献立 献立の材	牛乳 こののののののですのです。 このののです。 一人分量(g) 牛乳 206.00 (g) 牛乳 206.00 (g) 牛乳 80.00 (g) 牛乳 206.00 (g) 特別 20.00 (g) 中別 20.00 (g) 中別 20.00 (g) 中別 20.00 (g) 中別 20.00 (g) おき理酒 1.00 (a) おき週間 1.00 (a) たけいのののできる 15.00 (a) たけりマース 12.00 (a) たけいののできる 15.00 (a) たけいののできる 15.00 (a) たけいののできる 12.00 (a) たけいののできる 12.00 (a) たけいののできる 12.00 (a) たけいかめのできる 12.00 (a) たけいかめのできる 12.00 (a) はいののできる 12.00 (a) おりりにんしんし 6.00 (a) もりにんし 20.00 (a)	21(火) 中乳 (水) (中乳 (水)	22 (水) 中乳 秋いっぱいカレーライス (ご秋いっぱいカレー) せとうち太陽サラダ) 一人分量 ○ 牛乳 206. 第中乳 206. 第中乳 206. 第中乳 206. 第中乳 25. ※ 本名 26. ※ 本名 27. ※	23 (木)	人分量(g) 206.00 〇 55.00 □ 20.00 □ 25.00 △ 0.20 △ 15.00 △ 6.00 △ 6.00 △ 6.00 △ 0.04 △ 0.60 2.50 □ 25.00 ○ 0.50 □ 25.00 ○ 0.50 □ 25.00 ○ 0.50 □ 25.00 ○ 0.50 □ 25.00 ○ 0.50 □ 25.00 ○ 0.50 □ 0.50 □	24 (金) 中ご秋千 牛 精学 鶏料板だにれさミしさこ三み水 炒こもに三う酢乳 は野草 乳 白枝 肉理こいんんと二めやい温り りまやん温する かん かち 風 なん しゅう かんしゅう かんしゅう かん から 風 なん しゅう かんしゅう かん から 風 なん しゅう かんしゅう かん かんしゅう かんしゅん かんしゅんしゅん かんしゅん かんしゅんしゃん かんしん かんしん かんしん かんしん かんしん かんしん かんしん	分量 (g) 206.00 ○ 80.00 □ 0.24 25.00 ○ 15.00 △ 30.00 △ 15.00 △ 30.00 □ 15.00 △ 5.00 △ 5.50 □ 1.00 30.00 □ 1.00 △ 35.00 △ 5.00 △ 1.20 □ 1.50	27(月) 牛乳 ごはん パリジュワからあげ も サムル 秋野菜	(00 00 1 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00	28 (火) L	29 (水) 中乳 は の	30(木) 10 10 10 10 10 10 10 1	.分量(g) 206.00 ○ 55.00 □ 50.00 △ 5.00 △ 5.00 △ 5.00 △ 0.15 6.00 ○ 0.50 10.00 △ 30.00 △ 20.00 □ 6.00 △ 3.50 □ 0.60 0.25 0.02 120.00	31 (金) (金) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本	入分量(g) 206.00 ○ 80.00 □ 0.24 □ 25.00 ○ 1.00 △ 20.00 △ 20.00 ○ 20.00 □ 25.00 ○ 10.00 ○ 1.50 □ 5.00 1.50 □ 8.00 ○ 7.00 △ 35.00 △ 10.00 △ 0.50 □
献立 献立 献立の材	牛乳 こののののですのです。 このののです。 一人分量(g) 中乳 206.00 (c) 中乳 206.00 (c) 中乳 80.00 (c) 学校の大きのです。 20.00 (c) 料理のはまでのできるできるできるできるできるできるできる。 20.00 (c) おおきののできるといったでは、 15.00 (c) たがりてきるできるできるできるできるできるできるできるできるできるできるできるできるでき	### 21(火) ###	22 (水) 中乳 秋いはいカレーライス (ご秋いうちな陽サラダ) 一人分量	23 (木) 24 25 25 25 25 25 25 25 25 25 25 25 25 25	人分量 (g) 206.00 〇 55.00 □ 20.00 □ 25.00 △ 0.20 △ 0.80 △ 15.00 △ 6.00 △ 6.00 △ 0.60 □ 25.00 □ 25.00 □ 25.00 □ 0.50 □ 0.50 □ 0.40 0.02 70.00 210.00 8.00 △ 12.00 △ 5.00 △ 0.50 ○	24(金) 24(24)	分量 (g) 206.00 〇 80.00 □ 0.24 25.00 ○ 15.00 △ 30.00 △ 15.00 △ 30.00 □ 15.00 △ 5.00 △ 5.00 △ 5.50 □ 1.00 30.00 8.00 ○ 1.00 △ 35.00 △ 5.00 △ 1.20 □ 1.50	27(月) 牛乳 ごはん パリジュワからあげ も サムル 秋野菜	(00 00 1 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00	28 (火) L	29 (水) 中式はがいた。 中乳はがな団 ・	30(木) 10 10 10 10 10 10 10 1	.分量(g) 206.00 ○ 55.00 □ 50.00 △ 5.00 △ 5.00 △ 5.00 △ 0.15 6.00 ○ 0.50 10.00 △ 30.00 △ 20.00 □ 6.00 △ 3.50 □ 0.60 0.25 0.02 120.00	31 (金) (金) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本	入分量(g) 206.00 ○ 80.00 □ 0.24 25.00 ○ 1.00 △ 20.00 △ 20.00 ○ 20.00 □ 25.00 ○ 10.00 ○ 1.50 □ 5.00 1.50 □ 40.00 △ 8.00 ○ 7.00 △ 35.00 △ 10.00 △ 0.50 □
献立 献立 献立の材	牛乳 ごえどかかの中華あえ 一人分量 (g) 中乳 206.00 (g) 牛乳 206.00 (g) 特別の事業ののでは、またののでは、またのでは	21(火) 中乳 ではんの は焼きたい もの はからない 一人分量 (人) 「おきない もの (人) 「ない はんんし (人) 「ない はんし (人) 「はもいらい (し) 「はいいらい (し) 「はいらい (22 (水) 中乳 (ご秋) にいっち (ご秋) にいっち (ご秋) にいっち (ご秋) にいっち (ご秋) にいっち (ご秋) を 中乳 (この) との (この) を (でん) にもも (この) にんん (この) を (にもも) を (にもも) を (にもも) にんん (この) にんん (この) にんん (この) を (にもしまう) にんん (この) (この) (この) (この) (この) (この) (この) (この)	23 (木)	人分量 (g) 206.00 〇 55.00 □ 20.00 □ 25.00 △ 25.00 △ 6.00 △ 8.00 △ 6.00 △ 25.00 □ 25.00 □ 25.00 □ 25.00 □ 25.00 □ 30.00 △ 12.00 △ 5.00 △ 5.00 △ 12.00 △ 11.00 □	24 (金) 24 (4) 24 (4) 24 (4) 24 (4) 24 (4) 24 (4) 24 (4) 24 (4) 24 (5) 24 (6) 24 (7) 24 (8)	分量 (g) 206.00 ○ 80.00 □ 0.24 25.00 ○ 15.00 △ 30.00 △ 15.00 △ 20.00 △ 5.00 △ 5.50 2.00 □ 1.00 30.00 □ 1.00 △ 35.00 △ 5.00 △ 1.20 1.50	27(月) 中乳はパットの (大力量) (大	(00 0021 000030105000 0000085030305 00500000000000000000	28 (火) 記点オールスター★担々丼 ではんり。 ではんりではたは、カールスター★担々丼の具) の人分量(g) のののののののののののののののののののののののののののののののののののの	29 (水) 中では、水 (30 (木) 中乳 黒 パンカンマを ABCス (g) ー人 の0 □ 早乳 パンキ菜プ (-人 の0 □ 早乳 パンカンシャン (-人 の0 □ 24 か揚 だけ べうじ コ酒じねがシットリー (-) のの (-	.分量(g) 206.00 ○ 55.00 □ 50.00 △ 5.00 △ 5.00 △ 5.00 △ 0.15 6.00 ○ 0.50 10.00 △ 30.00 △ 20.00 □ 6.00 △ 3.50 □ 0.60 0.25 0.02 120.00	31 (金) (金) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本	入分量(g) 206.00 ○ 80.00 □ 0.24 □ 25.00 ○ 1.00 △ 20.00 △ 20.00 ○ 20.00 □ 25.00 ○ 10.00 ○ 1.50 □ 5.00 1.50 □ 8.00 ○ 7.00 △ 35.00 △ 10.00 △ 0.50 □
献立 献立 献立の材	牛乳 ごえどかかの中華あえ 一人分量 (g) 中乳 206.00 (g) 牛乳 206.00 (g) 特別の事業ののでは、またののでは、またのでは	21(火) 中乳 ではあんにはのあたい 一人分量(人) 中乳 でいまかんにはのあたい 一人分量(人) 「特別ではまからない 一人分量(人) 「特別ではないないでは、 1 を 1 を 1 を 1 を 1 を 1 を 1 を 1 を 1 を 1	22 (水) 中乳 (ご秋) にいっち (ご秋) にいっち (ご秋) にいっち (ご秋) にいっち (ご秋) にいっち (ご秋) を 中乳 (この) との (この) を (でん) にもも (この) にんん (この) を (にもも) を (にもも) を (にもも) にんん (この) にんん (この) にんん (この) を (にもしまう) にんん (この) (この) (この) (この) (この) (この) (この) (この)	23 (木) 24 (100 (100 (100 (100 (100 (100 (100 (10	人分量 (g) 206.00 〇 55.00 □ 20.00 □ 25.00 △ 25.00 △ 15.00 △ 8.00 △ 6.00 △ 8.00 △ 6.00 △ 25.00 □ 25.00 □ 25.00 □ 25.00 □ 25.00 □ 25.00 □ 25.00 □ 25.00 □ 25.00 □ 25.00 □ 25.00 □ 25.00 □ 25.00 □ 25.00 □ 25.00 □ 25.00 □ 25.00 □ 270.00 □ 210.00 □ 30.00 △ 5.00 △ 5.00 △ 5.00 △ 5.00 △ 2.70 □ 2.70 □	24 (金)	分量 (g) 206.00 ○ 80.00 □ 0.24 25.00 ○ 15.00 △ 30.00 △ 15.00 △ 20.00 △ 5.00 △ 5.50 2.00 □ 1.00 30.00 □ 1.00 △ 35.00 △ 5.00 △ 1.20 1.50	27(月) 中記 (月) 中	(00 00 21 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00	28 (火) 記点オールスター★担々丼 では島オールスター★担々丼の具) 一人分量(g) 一人分量(g) 一人分量(g) ・	29 (水) 中ごさ柿鶏 牛 精学 さお三こみじ水 かだ酢三塩 鶏油たじにごしねだ混こう料理 の	30(木) 10 10 10 10 10 10 10 1	.分量(g) 206.00 ○ 55.00 □ 50.00 △ 5.00 △ 5.00 △ 5.00 △ 0.15 6.00 ○ 0.50 10.00 △ 30.00 △ 20.00 □ 6.00 △ 3.50 □ 0.60 0.25 0.02 120.00	31 (金) (金) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本	入分量(g) 206.00 ○ 80.00 □ 0.24 □ 25.00 ○ 1.00 △ 20.00 △ 20.00 ○ 20.00 □ 25.00 ○ 10.00 ○ 1.50 □ 5.00 1.50 □ 8.00 ○ 7.00 △ 35.00 △ 10.00 △ 0.50 □
献立 献立 献立の材	牛乳 さいできる 一人分量(g) 中乳 206.00 (g) 牛乳 80.00 (g) 牛乳 80.00 (g) 中乳 206.00 (g) 中乳 80.00 (g) 中乳 20.00 (g) 中乳 80.00 (g) 中乳 20.00 (g) 中乳 20.00 (g) 中型 0.24 内力 0.10 (g) おお理しいのがある 17.00 (g) たがりりがある 17.00 (g) たがりよりの 12.00 (g) たがりよりの 12.00 (g) たがりよりの 12.00 (g) たがりよりの 12.00 (g) 大りよりの 12.00 (g) おおおおおおおおおおおおまれない 12.00 (g) おおおおおおおおおおおおおおおまれない 12.00 (g) おおおおおおおおおおおおおおおおおおおまれない 12.00 (g) おおおおおおおおおおおおおおおおおおおおおおおおおおおおおおおおおおおお	21(火) 中乳 ではあんにはのあたい 一人分量(人) 中乳 でいまかんにはのあたい 一人分量(人) 「特別ではまからない 一人分量(人) 「特別ではないないでは、 1 を 1 を 1 を 1 を 1 を 1 を 1 を 1 を 1 を 1	22 (水) 中乳 (ご秋) にいっち (ご秋) にいっち (ご秋) にいっち (ご秋) にいっち (ご秋) にいっち (ご秋) を 中乳 (この) との (この) を (でん) にもも (この) にんん (この) を (にもも) を (にもも) を (にもも) にんん (この) にんん (この) にんん (この) を (にもしまう) にんん (この) (この) (この) (この) (この) (この) (この) (この)	23 (木) 24 25 25 25 25 25 25 25 25 25 25 25 25 25	人分量 (g) 206.00 〇 55.00 □ 20.00 □ 25.00 △ 0.25.00 △ 15.00 △ 8.00 △ 6.00 △ 8.00 △ 0.04 △ 0.60 25.00 ○ 0.50 □ 210.00 8.00 △ 12.00 △ 5.00 △ 12.00 △ 12.00 △ 12.00 △ 12.00 △ 12.00 △ 12.00 △ 12.00 △ 12.00 △ 12.00 △ 12.00 △ 12.00 △ 12.00 △ 12.00 △ 12.00 △ 12.00 △ 12.00 △ 12.00 △ 12.00 △ 12.00 □ 10.00 □ 10.00 □	24 (金)	分量 (g) 206.00 ○ 80.00 □ 0.24 25.00 ○ 15.00 △ 30.00 △ 15.00 △ 20.00 △ 5.00 △ 5.50 2.00 □ 1.00 30.00 □ 1.00 △ 35.00 △ 5.00 △ 1.20 1.50	27(月) 中ごパも秋 (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1)	(00 00 1 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00	28 (火) 記点オールスター★担々丼 ではん) ではん) ではらオールスター★担々丼の具) 一人分量(g) 「一人分量(の ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	29 (水) 中ごさ柿鶏 牛 精学 さお三こみじ水 かだ酢三塩 鶏油たじにごしねだ混こう料塩水 のはまかん のま子 米 食 し ち風い ん のま子 米 食 し ち風い ん が ゆ 粉 か さい 温 つ揚まゃんぼめぎし合いす理 は が さい は で で で で で で で で で で で で で で で で で で	30 (木) 中乳 無ができる ABCス (g) ー人 中乳 ボックを ABCス (g) ー人 の ○ □ 二	.分量(g) 206.00 ○ 55.00 □ 50.00 △ 5.00 △ 5.00 △ 5.00 △ 0.15 6.00 ○ 0.50 10.00 △ 30.00 △ 20.00 □ 6.00 △ 3.50 □ 0.60 0.25 0.02 120.00	31 (金) (金) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本	入分量(g) 206.00 ○ 80.00 □ 0.24 25.00 ○ 1.00 △ 20.00 △ 20.00 ○ 20.00 □ 25.00 ○ 10.00 ○ 1.50 □ 5.00 1.50 □ 40.00 △ 8.00 ○ 7.00 △ 35.00 △ 10.00 △ 0.50 □
献立 献立 献立の材	牛乳 さいできる 一人分量(g) 中乳 206.00 (g) 牛乳 80.00 (g) 牛乳 80.00 (g) 中乳 206.00 (g) 中乳 80.00 (g) 中乳 20.00 (g) 中乳 80.00 (g) 中乳 20.00 (g) 中乳 20.00 (g) 中型 0.24 内力 0.10 (g) おお理しいのがある 17.00 (g) たがりりがある 17.00 (g) たがりよりの 12.00 (g) たがりよりの 12.00 (g) たがりよりの 12.00 (g) たがりよりの 12.00 (g) 大りよりの 12.00 (g) おおおおおおおおおおおおまれない 12.00 (g) おおおおおおおおおおおおおおおまれない 12.00 (g) おおおおおおおおおおおおおおおおおおおまれない 12.00 (g) おおおおおおおおおおおおおおおおおおおおおおおおおおおおおおおおおおおお	21(火) 中乳 ではあんにはのあたい 一人分量(人) 中乳 でいまかんにはのあたい 一人分量(人) 「特別ではまからない 一人分量(人) 「特別ではないないでは、 1 を 1 を 1 を 1 を 1 を 1 を 1 を 1 を 1 を 1	22 (水) 中乳 (ご秋) にいっち (ご秋) にいっち (ご秋) にいっち (ご秋) にいっち (ご秋) にいっち (ご秋) を 中乳 (この) との (この) を (でん) にもも (この) にんん (この) を (にもも) を (にもも) を (にもも) にんん (この) にんん (この) にんん (この) を (にもしまう) にんん (この) (この) (この) (この) (この) (この) (この) (この)	23 (木) 24 (10 (10 (10 (10 (10 (10 (10 (10 (10 (10	人分量 (g) 206.00 〇 55.00 □ 20.00 □ 25.00 △ 25.00 △ 15.00 △ 8.00 △ 6.00 △ 8.00 △ 6.00 △ 25.00 □	24 (金)	分量 (g) 206.00 ○ 80.00 □ 0.24 25.00 ○ 15.00 △ 30.00 △ 15.00 △ 20.00 △ 5.00 △ 5.50 2.00 □ 1.00 30.00 □ 1.00 △ 35.00 △ 5.00 △ 1.20 1.50	27(月) 中ごパも秋 (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1)	(00 00 1 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00	28 (火) 記点オールスター★担々丼 ではん) ではん) ではらオールスター★担々丼の具) 一人分量(g) 「一人分量(の ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	29 (水) 中ごさ柿鶏 牛 精学 さお三こみじ水 かだ酢三塩 鶏油たじにごしねだ混こう料塩 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	30 (木) 中乳 無ができる ABCス (g) ー人 中乳 ボックを ABCス (g) ー人 の ○ □ 二	.分量(g) 206.00 ○ 55.00 □ 50.00 △ 5.00 △ 5.00 △ 5.00 △ 0.15 6.00 ○ 0.50 10.00 △ 30.00 △ 20.00 □ 6.00 △ 3.50 □ 0.60 0.25 0.02 120.00	31 (金) (金) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本	入分量(g) 206.00 ○ 80.00 □ 0.24 25.00 ○ 1.00 △ 20.00 △ 20.00 ○ 20.00 □ 25.00 ○ 10.00 ○ 1.50 □ 5.00 1.50 □ 40.00 △ 8.00 ○ 7.00 △ 35.00 △ 10.00 △ 0.50 □
献立 献立 献立の材	牛乳 さいできる 一人分量(g) 中乳 206.00 (g) 牛乳 80.00 (g) 牛乳 80.00 (g) 中乳 206.00 (g) 中乳 80.00 (g) 中乳 20.00 (g) 中乳 80.00 (g) 中乳 20.00 (g) 中乳 20.00 (g) 中型 0.24 内力 0.10 (g) おお理しいのがある 17.00 (g) たがりりがある 17.00 (g) たがりよりの 12.00 (g) たがりよりの 12.00 (g) たがりよりの 12.00 (g) たがりよりの 12.00 (g) 大りよりの 12.00 (g) おおおおおおおおおおおおまれない 12.00 (g) おおおおおおおおおおおおおおおまれない 12.00 (g) おおおおおおおおおおおおおおおおおおおまれない 12.00 (g) おおおおおおおおおおおおおおおおおおおおおおおおおおおおおおおおおおおお	21(火) 中乳 ではあんにはのあたい 一人分量(人) 中乳 でいまかんにはのあたい 一人分量(人) 「特別ではまからない 一人分量(人) 「特別ではないないでは、 1 を 1 を 1 を 1 を 1 を 1 を 1 を 1 を 1 を 1	22 (水) 中乳 (ご秋) にいっち (ご秋) にいっち (ご秋) にいっち (ご秋) にいっち (ご秋) にいっち (ご秋) を 中乳 (この) との (この) を (でん) にもも (この) にんん (この) を (にもも) を (にもも) を (にもも) にんん (この) にんん (この) にんん (この) を (にもしまう) にんん (この) (この) (この) (この) (この) (この) (この) (この)	23 (木) 24 (10 (10 (10 (10 (10 (10 (10 (10 (10 (10	人分量 (g) 206.00 〇 55.00 □ 20.00 □ 25.00 △ 0.25.00 △ 15.00 △ 8.00 △ 6.00 △ 8.00 △ 0.04 △ 0.60 25.00 ○ 0.50 □ 210.00 8.00 △ 12.00 △ 5.00 △ 12.00 △ 12.00 △ 12.00 △ 12.00 △ 12.00 △ 12.00 △ 12.00 △ 12.00 △ 12.00 △ 12.00 △ 12.00 △ 12.00 △ 12.00 △ 12.00 △ 12.00 △ 12.00 △ 12.00 △ 12.00 △ 12.00 □ 10.00 □ 10.00 □	24 (金)	分量 (g) 206.00 ○ 80.00 □ 0.24 25.00 ○ 15.00 △ 30.00 △ 15.00 △ 20.00 △ 5.00 △ 5.50 2.00 □ 1.00 30.00 □ 1.00 △ 35.00 △ 5.00 △ 1.20 1.50	27(月) 中ごパも秋 (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1)	(00 00 1 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00	28 (火) 記点オールスター★担々丼 ではん) ではん) ではらオールスター★担々丼の具) 一人分量(g) 「一人分量(の ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	29 (水) 中ごさ柿鶏 牛 精学 さお三こみじ水 かだ酢三塩 鶏油たじにごしねだ混こう料塩水出 サカー は	30 (木) 中乳 無ができる ABCス (g) ー人 中乳 ボックを ABCス (g) ー人 の ○ □ 二	.分量(g) 206.00 ○ 55.00 □ 50.00 △ 5.00 △ 5.00 △ 5.00 △ 0.15 6.00 ○ 0.50 10.00 △ 30.00 △ 20.00 □ 6.00 △ 3.50 □ 0.60 0.25 0.02 120.00	31 (金) (金) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本	入分量(g) 206.00 ○ 80.00 □ 0.24 25.00 ○ 1.00 △ 20.00 △ 20.00 ○ 20.00 □ 25.00 ○ 10.00 ○ 1.50 □ 5.00 1.50 □ 40.00 △ 8.00 ○ 7.00 △ 35.00 △ 10.00 △ 0.50 □
献立 献立 献立の材	牛乳 さいできる 一人分量(g) 中乳 206.00 (g) 牛乳 80.00 (g) 牛乳 80.00 (g) 中乳 206.00 (g) 中乳 80.00 (g) 中乳 20.00 (g) 中乳 80.00 (g) 中乳 20.00 (g) 中乳 20.00 (g) 中型 0.24 内力 0.10 (g) おお理しいのがある 17.00 (g) たがりりがある 17.00 (g) たがりよりの 12.00 (g) たがりよりの 12.00 (g) たがりよりの 12.00 (g) たがりよりの 12.00 (g) 大りよりの 12.00 (g) おおおおおおおおおおおおまれない 12.00 (g) おおおおおおおおおおおおおおおまれない 12.00 (g) おおおおおおおおおおおおおおおおおおおまれない 12.00 (g) おおおおおおおおおおおおおおおおおおおおおおおおおおおおおおおおおおおお	21(火) 中乳 ではあんにはのあたい 一人分量(人) 中乳 でいまかんにはのあたい 一人分量(人) 「特別ではまからない 一人分量(人) 「特別ではないないでは、 1 を 1 を 1 を 1 を 1 を 1 を 1 を 1 を 1 を 1	22 (水)	23 (木) 24 (10 (10 (10 (10 (10 (10 (10 (10 (10 (10	人分量 (g) 206.00 〇 55.00 □ 20.00 □ 25.00 △ 0.25.00 △ 15.00 △ 8.00 △ 6.00 △ 8.00 △ 0.04 △ 0.60 25.00 ○ 0.50 □ 210.00 8.00 △ 12.00 △ 5.00 △ 12.00 △ 12.00 △ 12.00 △ 12.00 △ 12.00 △ 12.00 △ 12.00 △ 12.00 △ 12.00 △ 12.00 △ 12.00 △ 12.00 △ 12.00 △ 12.00 △ 12.00 △ 12.00 △ 12.00 △ 12.00 △ 12.00 □ 10.00 □ 10.00 □	24 (金)	分量 (g) 206.00 ○ 80.00 □ 0.24 25.00 ○ 15.00 △ 30.00 △ 15.00 △ 20.00 △ 5.00 △ 5.50 2.00 □ 1.00 30.00 □ 1.00 △ 35.00 △ 5.00 △ 1.20 1.50	27(月) 中記はいいでは、	(00 00 1 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00	28 (火) 記点オールスター★担々丼の具) 一人分量(g) 一人分量(g) 一人分量(g) 一人分量(g) 一人分量(g) 一人分量(1000 □ 1006.00	29 (水) 中ごさ柿鶏 牛 精学 さお三こみじ水 かだ酢三塩 鶏油たじにごしねだ混こう料塩水出 中 10	30(木) 10 10 10 10 10 10 10 1	分量(g) 206.00 ○ 55.00 □ 50.00 △ 5.00 △ 5.00 △ 5.00 △ 6.00 △ 10.00 △ 30.00 △ 6.00 △ 3.50 □ 6.00 △ 3.50 □ 6.00 △ 20.00 □ 6.00 △ 21.00 △ 22.00 △ 20.00 □ 6.00 △ 20.00 □	31 (金) (金) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本	入分量(g) 206.00 ○ 80.00 □ 0.24 25.00 ○ 1.00 △ 20.00 △ 20.00 ○ 20.00 □ 25.00 ○ 10.00 ○ 1.50 □ 5.00 □ 1.50 □ 40.00 △ 8.00 ○ 7.00 △ 35.00 △ 10.00 △ 0.50 □
献立の材	中乳 (g) (g) (21(火) キ乳 でいます (人) 中乳 でいます (人)	22 (水) 中乳 (ご秋) (ではいか) (ではいか) (ではいか) (でいか) (で	23 (木) 24 (100 (100 (100 (100 (100 (100 (100 (10	人分量 (g) 206.00 〇 55.00 □ 20.00 □ 25.00 △ 0.25.00 △ 15.00 △ 8.00 △ 6.00 △ 8.00 △ 0.04 △ 0.60 25.00 ○ 0.50 □ 210.00 8.00 △ 12.00 △ 5.00 △ 12.00 △ 12.00 △ 12.00 △ 12.00 △ 12.00 △ 12.00 △ 12.00 △ 12.00 △ 12.00 △ 12.00 △ 12.00 △ 12.00 △ 12.00 △ 12.00 △ 12.00 △ 12.00 △ 12.00 △ 12.00 △ 12.00 □ 10.00 □ 10.00 □	24 (金)	分量 (g) 206.00 ○ 80.00 □ 0.24 25.00 ○ 0.80 15.00 △ 30.00 □ 15.00 △ 5.00 △ 5.50 2.00 □ 1.00 30.00 □ 1.00 △ 35.00 △ 5.00 △ 1.20 1.50	27(月) 中記はいいます (大力) (大力) (大力) (大力) (大力) (大力) (大力) (大力)	(00 001 000000 00000000000000000000000	28 (火) 記点オールスター★担々丼 ではん) ではん) ではらオールスター★担々丼の具) 一人分量(g) 「一人分量(の ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	29 (水) 中ごさ柿鶏 牛 精学 さお三こみじ水 かだ酢三塩 鶏油たじにごしねだ混こう料塩水出 サカー は	30(木) 10 10 10 10 10 10 10 1	・分量 (g) 206.00 ○ 55.00 □ 50.00 △ 5.00 △ 5.00 △ 5.00 △ 6.00 △ 30.00 △ 30.00 △ 6.00 △ 3.50 □ 6.00 △ 3.50 □ 0.03 △ 0.60 0.25 0.02 120.00 205.00	31 (金) 31 (金)	入分量(g) 206.00 ○ 80.00 □ 0.24 25.00 ○ 1.00 45.00 △ 20.00 △ 20.00 □ 25.00 ○ 10.00 ○ 1.50 □ 5.00 1.50 □ 5.00 40.00 △ 8.00 ○ 7.00 △ 35.00 △ 10.00 △

〇:赤のなかまの食べ物(主に体をつくる) Δ

^{△:}緑のなかまの食べ物(主に体の調子を整える) □:黄のなかまの食べ物(主にエネルギーのもとになる)

[※] 一人分量と栄養価は4年生の量です。