

令和7年度 安芸津学校給食センター

中乳 中乳 ごはん ごはん 里芋と大根の鶏そぼろあん ミートボールの甘酢炒め いわしのかば焼き ちくわと野菜のマヨネーズあえ 春雨スープ ごま酢あえ じゃがいものみそ汁				
牛乳 牛乳 ごはん ごはん 里芋と大根の鶏そぼろあん ミートボールの甘酢炒め いわしのかば焼き ちくわと野菜のマヨネーズあえ 春雨スープ ごま酢あえ じゃがいものみそ汁	(曜)	1 (水)	2(木)	3(金)
上	大 と	ごはん 里芋と大根の鶏そぼろあん ちくわと野菜のマヨネーズあえ -人分量 (g)	ごはん ミートボールの甘酢炒め 春雨スープ 	ごはん いわしのかば焼き ごま酢あえ じゃがいものみそ汁

日(曜)	1(水)		2(木)		3(金)		6(月)		7(火)		8 (水)	I	9(木)		10(金)		16(木)	安云浑字仪稻度。)
献 立 名	牛乳 ごはん 里芋と大根の鶏そぼろ ちくわと野菜のマヨネ		牛乳 ごはん ミートボールの甘酢炊 春雨スープ	ቃ ል	牛乳 ごはん いわしのかば焼き ごま酢あえ じゃがいものみそ汁		牛乳 ごはん だし巻きたまご おかかあえ 月見汁 月見団子		牛乳 コッペパン ブルーベリージャム 鶏肉とレバーのケチャ キャロットサラダ ABCスープ		牛乳 栗ごはん 秋野菜のうま煮 千草あえ		牛乳 ごはん 生揚げの中華煮 こめこめサラダ		牛乳 ごはん 美酒鍋 ひじきのごまマヨネー	ズあえ	牛乳 秋いっぱいカレーラ・ (ごはん) (ルウ) せとうち太陽サラダ	12	牛乳 古代米ごはん 鮭のレモン風味揚げ しめじあえ 10月のゆめまる汁	
	牛乳	一人分量 (g) 206.00 ●	牛乳	一人分量 (g) 206. 00 ●	牛乳	一人分量 (g) 206.00 ●	 牛乳	一人分量 (g) 206.00 ●	牛乳	一人分量 (g) 206.00 ●	牛乳	一人分量 (g) 206.00 ●	牛乳	一人分量 (g) 206.00 ●	 牛乳	一人分量 (g) 206.00 ●		一人分量 (g) 206.00 ●	 牛乳	一人分量 (g) 206.00 ●
	精白米 学校給食用強化米	80. 00 0. 24	精白米 学校給食用強化米	80. 00 0. 24	精白米 学校給食用強化米	80. 00 0. 24	精白米 学校給食用強化米	80. 00 0. 24	コッペパンブルーベリージャム		精白米 学校給食用強化米 栗(甘露煮)		精白米 学校給食用強化米	80. 00 0. 24	精白米 学校給食用強化米	80. 00 - 0. 24	精白米 学校給食用強化米	0. 24	精白米 古代米ミックス 学校給食用強化米	80. 00
	鶏肉 料理酒 おろししょうが	1. 20 0. 30 🔺	なたね油 うずら卵	0. 30 20. 00	いわしでん粉付き 揚げ油 おろししょうが	4. 00 0. 20 	だし巻たまご キャベツ		鶏肉 じゃがいもでん粉	30. 00 • 3. 00 •	第肉 料理酒	25. 00 • 0. 80	豚肉 料理酒 おろしにんにく	0. 80 0. 20 🔺	豚肉 鶏肉 おろしにんにく	0. 20	料理酒 おろしにんにく	25. 00 • 1. 00 • 0. 30 •	鮭でん粉付き 揚げ油	50. 00 • 5. 00 •
	にんじん だいこん さといも	20. 00	にんじん たけのこ	38. 00	三温糖 料理酒 みりん風調味料	1. 80 II. 20 2. 00 2. 60	にんじん こまつな 和え物用花かつお	10.00 A 0.64	レバーでん粉付き 揚げ油 トマトケチャップ ウスターソース	5.00	にんじん 板こんにゃく れんこん	15. 50 A 20. 00 A	おろししょうが 絹揚げ たとなる	50.00	料理酒 絹揚げ 細切りこんにゃく たまねぎ	25. 00 • 15. 50 •	たまねぎ にんじん れんこん		三温糖 料理酒 うすくちしょうゆ	1. 50 IIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIII
	しめじ 絹揚げ さやいんげん 三温糖	25. 00 • 5. 00 • 1. 70	とうもろこし	5. 00 A 6. 00 A 1. 80	こいくちしょうゆ 水 こまつな	2. 50 10. 00 🔺	三温糖こいくちしょうゆ	0. 90 13. 00	ラスターゲース 三温糖 みりん風調味料 水	0.50 0.60 4.00	だいこん しいたけ さといも ミニがんもどき	4. 00 A 30. 00 I 15. 50 O	にんじん たけのこ しいたけ チンゲンサイ	12.00	によなさ にんじん はくさい しいたけ	15. 00 A 40. 00 A 4. 00 A	じゃがいも さつまいも グリンピース カレールウ	30. 00 4. 00 13. 00	レモン果汁 酢 じゃがいもでん粉 水	1. 20
	こいくちしょうゆ みりん風調味料 じゃがいもでん粉 水	5. 50 2. 00 1. 20 25. 00	こいくちしょうゆ 酢 じゃがいもでん粉	3. 60 2. 90 0. 90	もやし にんじん 三温糖 こいくちしょうゆ		たまねぎ 板こんにゃく さといも にんじん	20. 00	にんじん キャベツ ピーマン	18. 00 A 12. 00 A	さやいんげん 三温糖 こいくちしょうゆ みりん風調味料	2. 00 - 5. 50	丸鶏使用がらスープ 三温糖 こいくちしょうゆ みりん風調味料		もやし ピーマン 清酒 塩		トマトケチャップ ウスターソース 水	80.00	にんじん キャベツ ほうれんそう	3. 00 20. 00 10. 00
食材	小 ちくわスライス キャベツ	8. 00 • 35. 00 •	豚肉 たまねぎ にんじん	8. 00	酢 白ごま 白すりごま	1. 70 0. 30 0. 30	しめじ ねぎ だし昆布	5. 00 A 2. 00 A 1. 00	三 三 温糖 酢 なたね油	0. 40 1. 70 0. 50	水炒り卵	30. 00 7. 70	デッル風調味行 ごま油 じゃがいもでん粉 水		こしょう ツナ水煮フレーク	0. 02 7. 80	大豆(ゆで) はっさく缶	9. 00 • 10. 00 •	しめじ 三温糖 こいくちしょうゆ	5. 00 A 0. 30 I
1 1	にんじん こまつな ノンエッグマヨネーズ こいくちしょうゆ	12. 00		15. 00	木綿豆腐 油揚げ たまねぎ		混合削り節 料理酒 こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ	1. 20 1. 00 2. 20 2. 60	塩 こしょう 豚肉	0. 01	キャベツ もやし にんじん こまつな	5. 00 🔺	細切りかまぼこ もち玄米 米粉めん	2. 60	干ひじき じゃがいも きゅうり とうもろこし	25. 00 1 0. 00 △		0. 51 4. 00 30. 00 0. 80	 木綿豆腐 油揚げ たまねぎ	20. 00 • 3. 00 • 22. 00 •
	酢	0. 80	料理酒 うすくちしょうゆ ごま油	1. 00 3. 00 0. 50	にんじん じゃがいも ねぎ	8. 00 A 32. 00 D 2. 00 A	みりん風調味料水	0. 40 120. 00	料理酒 たまねぎ にんじん	0. 50 20. 00 10. 00	三温糖 こいくちしょうゆ	0. 80 <mark>-</mark> 1. 60	キャベツ にんじん こまつな	20. 00	白すりごま ノンエッグマヨネーズ こいくちしょうゆ	1. 30 = 5. 10 = 0. 60	レモン果汁 酢 なたね油	0. 64 1. 00 1. 00	にんじん れんこん ごぼう	10. 00
			塩 こしょう 水	0. 05 0. 01 130. 00	だし煮干し 中みそ 水	2. 00 8. 50 120. 00	月見団子	20.00	じゃがいも マッシュルーム アルファベットマカロニ パセリ(乾)	20. 00 5. 10 3. 80 0. 03			三温糖 酢 なたね油 塩	0. 70 2. 50 0. 80 0. 15	酢	0. 35	塩 こしょ う	0. 20 0. 01	ねぎ だし煮干し 中みそ 水	2. 00
									丸鶏使用がらスープ うすくちしょうゆ 塩	0. 60 1. 40 0. 25			こしょう	0. 01						
					いわしの日献立		月見献立		こしょう 0.02 水 120.00 目の愛護デー献立						東広島市の郷土料理				食育の日献立	
エネ 蛋白		22. 3 g		22. 4 g 2. 0 g	621 kcal 335 mg	24. 7 g	572 kcal 296 mg	22. 2 g 1. 5 g	621 kcal		592 kcal 313 mg		593 kcal 2 329 mg	21.8 g	594 kcal 328 mg		629 kcal		623 kcal 304 mg	
		1. 1 6	200 1112						792 ma											1 / 0 .
日(曜)	20(月)		21(火)		22(水)		23(木)		283 mg 24(金)		27(月)		28(火)	1.0 g	29(水)	1.1 g	30(木	2. 2 g	304 mg 31(金)	1.7 g
献立名	20(月) 牛乳 ごはん えびと豆腐のチリソー 茎わかめの中華あえ)		コメカラナラダ゛							29 (水) 牛乳 ごはん さんまの塩焼き 柿なます 鶏団子汁	I.I g				
献立	牛乳 ごはん えびと豆腐のチリソー		21(火) 牛乳 黒糖パン きのこのクリームス/ りっちゃんのサラダ		22(水) 牛乳 東広島オールスター (ごはん) (具) ワンタンスープ)	23(木) 牛乳 ごはん 米が進む!アゲアゲ= 栄養満点!健康ツナサ 秋の味覚たっぷり豚デ	コメカラナラダ゛	24(金) 牛乳 ごはん 肉じゃが ごまじゃこあえ		27(月) 牛乳 ごはん マーボー豆腐 くらげの中華あえ		28 (火) 牛乳 コッペパン スイートシチュー ベーコンと野菜のソテ-		29(水) 牛乳 ごはん さんまの塩焼き 柿なます 鶏団子汁	-人分量 (g) 206.00 ●	30 (木 牛乳 ごはん 煮込みおでん ツナあえ		31(金) 牛乳 ごはん かぼちゃコロッケ フレンチーズサラダ 白いんげん豆のスープ	
献立	牛乳 ごはん えびと豆腐のチリソー 茎わかめの中華あえ	ス煮 -人分量 (g) 206.00 • 80.00 • 0,24	21(火) 牛乳 黒糖パン きのこのクリームス/ りっちゃんのサラダ 牛乳 黒糖パン	パゲッティ - 人分量 (g) 206.00 ● 45.00 ■	22(水) 牛乳 東広島オールスター (ごはん) (具) ワンタンスープ) ◆担々丼 -人分量 (g) 206.00 ● 80.00 ■	23(木) 牛乳 ごはん 米が進む!アゲアゲニ 栄養満点!健康ツナサ 秋の味覚たっぷり豚デ	コメカラ ナラダ [*] 十口 -人分量 (g) 206.00 ● 80.00	24(金) 牛乳 ごはん 肉じゃが ごまじゃこあえ	一人分量 (g) 206.00 ● 80.00 ■	27(月) 牛乳 ごはん マーボー豆腐 くらげの中華あえ 牛乳	— 人分量 (g) 206.00 ● 80.00 ■ 0.24	28(火) 牛乳 コッペパン スイートシチュー ベーコンと野菜のソテー 牛乳 コッペパン	人分量 (g) 206.00 ● 55.00 ■	29(水) 牛乳 ごはん さんまの塩焼き 柿なます 鶏団子汁	—人分量 (g) 206.00 ● 80.00 ■	30(木 牛乳 ごはん 煮込みおでん ツナあえ 牛乳	一人分量 (g) 206.00 ● 80.00 ■	31(金) 牛乳 ごはん かぼちゃコロッケ フレンチーズサラダ 白いんげん豆のスープ	g) プ 一人分量 (g)
献立	牛乳 ごはん えびと豆腐のチリソー 茎わかめの中華あえ 牛乳 精白米 学校給食用強化米 豚肉 むきえび 料理酒	ス煮 -人分量 (g) 206.00 80.00 0.24 15.00 25.00 1.00	21(火) 牛乳 黒糖パン きのこのクリームス/ りっちゃんのサラダ 牛乳 黒糖パン スパゲッティ 鶏肉しにんにく 料理酒	パゲッティ -人分量(g) 206.00 ● 45.00 ■ 23.30 ■ 25.00 ● 0.20 ▲ 0.80	22(水) 牛乳 東広島オールスター (ごはん) (具) ワンタンスープ 牛乳 精白米 学校給食用強化米 豚肉 トウバンジャン おろしにんにく	→ 担々丼 -人分量 (g) 206.00 ● 80.00 ■ 0.24 20.00 ● 0.20 ● 0.20 ▲	23(木) 牛乳 ごはん 米が進む!アゲアゲニ 栄養満点!健康ツナザ 秋の味覚たっぷり豚デ 牛乳 精白米 学校給食用強化米 鶏肉 塩しょう	コメカラ ナラダ [*] 十口 	24(金) 牛乳 ごはん 肉じゃが ごまじゃこあえ 牛乳 精白米 牛肉 料理酒 たましぎ	——人分量 (g) 206.00 ● 80.00 □ 0.24 20.00 ●	27(月) 牛乳 ごはん マーボー豆腐 くらげの中華あえ 牛乳 精白米 学校給食用強化米 豚肉	- 人分量 (g) 206.00 ● 80.00 □ 0.24 25.00 □ 0.80 0.25 ▲	28(火) 牛乳 コッペパン スイートシチュー ベーコンと野菜のソテー 牛乳 コッペパン 鶏肉 料ままねぎ にんじん	- — — — — — — — — — — — — — — — — — — —	29(水) 牛乳 ごはん さんまの塩焼き 柿なます 鶏団子汁 牛乳 精白米 学校給食用強化米 さんま	—人分量 (g) 206.00 ● 80.00 □ 0.24 50.00 ● 0.20	30(木 牛乳 ごはん 煮込みおでん ツナあえ 牛乳 精白米 学校給食用強化米 鶏肉	— 人分量 (g) 206.00 ● 80.00 0.24 20.00 ● 1.00 45.00 ▲	#乳 ではん かぼちゃコロッケ フレンチーズサラダ 白いんげん豆のスープ 牛乳 精白米 学校給食用強化米 かぼちゃコロッケ 揚げ油	プ -人分量 (g) 206.00 ● 80.00 0.24 50.00 ▲ 5.00 ■
献立	牛乳 える 本 株 食 のチリンス 本 キ 有 大 お よ	ス煮 -人分量 (g) 206.00 ● 80.00 0.24 15.00 0.25.00 ● 1.00 0.20 ▲ 0.10 0.20 75.00 ●	21(火) 牛乳 黒糖パン きのこのクリームス/ りっちゃんのサラダ 牛乳 黒糖パン ス肉 といった はいった はいった はいた にいた にしい といった	・	22(水) 牛乳 東広島オールスター (ごはん) (具) ワンタンスープ 牛乳 特女を 特大を トウろししします。 ドウストラインにしようが 大水 大水	→ 担々丼 -人分量 (g) 206.00 ● 80.00 ● 0.24 20.00 ● 0.20 ● 0.30 ▲ 1.00 ● 10.00 ● 20.00	23(木) 牛乳 ごはん 米が進む!アゲアゲニ 栄養満味覚たっぷり豚デ サー ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	コメカラ サラダ [*] †ロ -人分量 (g) 206.00 ● 80.00 ● 0.24 50.00 ● 0.23 0.01 0.18 ▲ 1.00 7.00 ■ 5.00	24(金) 牛乳 ごはいいが ではいいが ではいいではいる。 牛乳 自校 内間ではいる。 牛乳 自校 内間ではいる。 中理まればいる。 やはいい。 やはいる。 やはいる。 やはいる。 といる。 にいましている。 とい。 といる。 と、 といる。 と、 と、 と、 と、 と、 と、 と、 と、 と、 。	— 人分量 (g) 206.00 ● 80.00 □ 0.24 20.00 □ 0.80 40.00 ▲ 15.00 ▲ 15.00 ▲	27(月) 牛乳 ごはん マーボー豆腐 くらげの中華あえ ・ 乳 特白 米 特白 米 育 大 の 大 の カー	- 人分量 (g) 206.00 ● 80.00 □ 0.24 25.00 □ 0.80 0.25 ▲ 0.25 ▲ 0.15 80.00 ● 40.00 ▲	# 28(火) # 4	- 人分量 (g) 206.00 ● 55.00 ■ 30.00 ● 0.80 40.00 ▲ 15.00 ▲ 6.00 ▲ 35.00 ▲ 4.00 ▲	29 (水) 牛乳 ごはん さんまの塩焼き 柿なます 鶏団子汁 牛乳 精白米 食用強化米 さ塩 かき こん 三温糖	-人分量 (g) 206.00 ● 80.00 □ 0.24 50.00 □ 0.20 8.00 ▲ 30.00 ▲ 0.60 □ 1.60	30(木 牛乳 ご込みある ツ 牛乳 がかおえ 牛乳 がかかまえ キ乳 サーク ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	— 人分量 (g) 206.00 ● 80.00 □ 0.24 20.00 □ 1.00 45.00 ▲ 20.00 △ 25.00 □ 20.00 □	#乳 ではんかになる はいます はいます はいかい はいかい はいかい はいかい はいかい はいかい はいかい はいか	プ -人分量 (g) 206.00 ● 80.00 ● 0.24 50.00 ▲
献立	中間には、	ス煮 -人分量 (g) 206.00 80.00 0.24 15.00 0.20 0.10 0.20 0.10 0.20 75.00 32.00 15.00	21(火) 生乳 黒きのっち 半乳 ボルンのクリームスバー が か しででは、 はいめっとが というでは、 はいいめっとが というでは、 はいいめっとが というでは、 はいししていた。 はいししていた。 はいいのでは、 はいいのでは、 はいいのでは、 はいいのでは、 はいいのでは、 はいいのでは、 はいいのでは、 はいいのでは、 はいいのでは、 はいいのでは、 はいいのでは、 はいいのでは、 はいいのでは、 はいいのでは、 にい	・	22(水) 牛乳 東広はん) (具) ワンスープ 牛 精 校 肉 バしし面 ー ぎんよお 料豆 まじんん おり かんしん おり かんしん がいにし ー ぎんんん おり かんしん おり かんしん かんしんんんんんんんんんんんんんんんんんんんんんんんんんんんんんん	→ 担々丼 -人分量 (g) 206.00 ● 80.00 ● 0.24 20.00 ● 0.20 ● 0.20 ■ 1.00 ● 12.00 ● 12.00 ●	23(木) 牛乳 ごは進む!アゲアゲニ 米が満端見たっった。 中乳 ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	コメカラ ナラダ [*] 十口 	24(金) 中型はいいでは、	- 人分量 (g) 206.00 ● 80.00 0.24 20.00 0.80 40.00 ▲ 15.00 ▲ 65.00 □ 25.00 ● 5.00 ▲ 2.00 ■ 5.50	27(月) 牛乳 ごマらい では では では できます できます できます できます できます できます できます できます	- 人分量 (g) 206.00 ● 80.00 □ 0.24 25.00 □ 0.80 0.25 △ 0.25 △ 0.15 80.00 △ 40.00 △ 15.00 △ 20.00 △	28(火) 牛乳 コスベーコン・サース・イーコン・サース・イーコン・サース・イーコン・サース・イーコン・サース・イーコン・サース・イーコン・サース・イー・ス・イー・ス・イー・ス・イー・ス・イー・ス・イー・ス・イー・ス・	- — 人分量 (g) 206.00 ● 55.00 ■ 30.00 ● 0.80 ◆ 40.00 ▲ 15.00 ▲ 0.60 ● 1.10 ■ 3.20 ■ 20.00 ●	29 (水) 牛乳 ごはん さんまの塩焼き 柿なます 鶏団 ・	—人分量 (g) 206.00 ● 80.00 ● 0.24 50.00 ● 0.20 8.00 ▲ 30.00 ▲ 0.60 ■ 1.60 0.16	30(木 牛乳 ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	一人分量 (g) 206.00 ● 80.00 ● 0.24 20.00 ● 1.00 ● 25.00 ● 20.00 ● 25.00 ● 10.00 ● 1.20 ● 1.50 ●	# 31(金) 中乳 かフロッケ ではいる。 中乳 がフレンがでする。 中乳 のでは、カース のでは、カース	プ - 人分量 (g) 206.00 ● 80.00 0.24 50.00 ▲ 5.00 ■ 25.00 ▲ 5.00 ▲ 1.20 0.48 ■ 1.40 0.60 ■
献立	中で記え大中で記え中特定大中で記え中中で記え中中の中中日の中日日の日日日の日日日の日日日の日日日の日日日の日日日の日日日の日日日の日日日の日日日の日日日の日 <t< td=""><td>ス煮 -人分量 (g) 206.00 ● 80.00 ● 0.24 15.00 ● 1.00 ● 0.20 ↑ 5.00 ● 32.00 ▲ 15.00 ▲ 15.00 ▲ 15.00 ▲ 15.00 ▲ 15.00 ▲ 15.00 ▲ 15.00 ▲ 15.00 ▲ 15.00 ▲</td><td>21(火) 生乳 黒きりっ 生乳 黒きりっ キ乳 ボーンクリームスダ キ乳 ボームののんのののん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</td><td>・</td><td>22(水) 牛乳 点はい (具) アー・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・</td><td>→ 担々丼 -人分量 (g) 206.00 ● 80.00 ● 0.24 20.00 ● 0.20 ● 0.30 ▲ 1.00 ● 20.00 ● 12.00 ▲ 12.00 ▲ 12.00 ▲ 0.27 5.20 ●</td><td>23(木) 中乳 が進満味 中乳 が進満味 中乳 が進満味 中乳 が進点だ 中乳 ・は ・でデッツリ豚 ・・ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・</td><td>コメカラ サラダ[*] †ロ -人分量 (g) 206.00 ● 80.00 ● 0.24 50.00 ● 0.23 0.01 0.18 ▲ 1.00 7.00 ■ 5.00 ■ 18.00 ▲ 4.00 ▲ 4.00 ▲ 6.00 ▲ 3.00 ▲ 0.48</td><td>24(金) 24(金) 24(6)</td><td>— 人分量 (g) 206.00 ● 80.00 □ 0.24 20.00 □ 0.80 40.00 △ 15.00 △ 65.00 □ 25.00 △ 2.00 □ 5.50 1.00 20.00</td><td>27(月) 4 27(月) 5 27(月) 4 27(月) 5 27(月) 6 27(月) 6 27(月) 7 3 27(月) 7 4 27(月) 8 3 27(月) 8 4 27(月) 8 4 27(月) 9 4 27(月) 9 5 27(月) 9 6 27(月) 9 7 2</td><td>- 人分量 (g) 206.00 ● 80.00 □ 0.24 25.00 □ 0.80 0.25 ▲ 0.15 80.00 ■ 40.00 ▲ 15.00 ▲ 20.00 ▲ 7.00 □ 1.60 1.00</td><td>28(火) 牛乳 28(火) 牛乳 ペパン スベーコスベーコン サ野菜 の 理まんッつリ 3 で で で で で で で で で が れ 有 米 牛 塩 が りょう かん こ の プ で で で で で れ 有 米 牛 塩</td><td>- 人分量 (g) 206.00 ● 55.00 ■ 30.00 ● 0.80 40.00 ▲ 15.00 ▲ 6.00 ▲ 35.00 ▲ 4.00 ▲ 0.60 1.10 ■ 3.20 ■ 20.00 ● 0.35 0.02 70.00</td><td>29 (水) 牛乳 ごんの塩焼き 柿鶏 牛精学 ん 大力 大力<td>-人分量 (g) 206.00 ● 80.00 □ 0.24 50.00 □ 0.20 8.00 △ 0.60 □ 1.60 0.16 20.00 □ 2.50 □ 15.00 △ 8.00 △ 8.00 △</td><td>30(木 牛ご煮ツ) 牛 精学 鶏料だ板うさ絹ち結三こみ水 ・ 1 は込ナ</td><td>- 人分量 (g) 206.00 ● 80.00 0.24 20.00 45.00 △ 20.00 △ 25.00 ● 10.00 ● 1.20 ● 1.50 ● 1.50 ● 40.00</td><td>31(金) 牛ごかフ白 牛 精学 か揚 キきにダ三酢な塩こ 豚の カリカー スター スタース はばけ マウムイ温 たし 肉 カリカチ 油 コウス糖 ねっち アリカルチ はい カーズ はい カース はい はい</td><td>プ -人分量 (g) 206.00 80.00 0.24 50.00 5.00 5.00 1.20 0.48 1.40 0.60 0.09 0.01 6.00</td></td></t<>	ス煮 -人分量 (g) 206.00 ● 80.00 ● 0.24 15.00 ● 1.00 ● 0.20 ↑ 5.00 ● 32.00 ▲ 15.00 ▲ 15.00 ▲ 15.00 ▲ 15.00 ▲ 15.00 ▲ 15.00 ▲ 15.00 ▲ 15.00 ▲ 15.00 ▲	21(火) 生乳 黒きりっ 生乳 黒きりっ キ乳 ボーンクリームスダ キ乳 ボームののんのののん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	・	22(水) 牛乳 点はい (具) アー・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	→ 担々丼 -人分量 (g) 206.00 ● 80.00 ● 0.24 20.00 ● 0.20 ● 0.30 ▲ 1.00 ● 20.00 ● 12.00 ▲ 12.00 ▲ 12.00 ▲ 0.27 5.20 ●	23(木) 中乳 が進満味 中乳 が進満味 中乳 が進満味 中乳 が進点だ 中乳 ・は ・でデッツリ豚 ・・ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	コメカラ サラダ [*] †ロ -人分量 (g) 206.00 ● 80.00 ● 0.24 50.00 ● 0.23 0.01 0.18 ▲ 1.00 7.00 ■ 5.00 ■ 18.00 ▲ 4.00 ▲ 4.00 ▲ 6.00 ▲ 3.00 ▲ 0.48	24(金) 24(6)	— 人分量 (g) 206.00 ● 80.00 □ 0.24 20.00 □ 0.80 40.00 △ 15.00 △ 65.00 □ 25.00 △ 2.00 □ 5.50 1.00 20.00	27(月) 4 27(月) 5 27(月) 4 27(月) 5 27(月) 6 27(月) 6 27(月) 7 3 27(月) 7 4 27(月) 8 3 27(月) 8 4 27(月) 8 4 27(月) 9 4 27(月) 9 5 27(月) 9 6 27(月) 9 7 2	- 人分量 (g) 206.00 ● 80.00 □ 0.24 25.00 □ 0.80 0.25 ▲ 0.15 80.00 ■ 40.00 ▲ 15.00 ▲ 20.00 ▲ 7.00 □ 1.60 1.00	28(火) 牛乳 28(火) 牛乳 ペパン スベーコスベーコン サ野菜 の 理まんッつリ 3 で で で で で で で で で が れ 有 米 牛 塩 が りょう かん こ の プ で で で で で れ 有 米 牛 塩	- 人分量 (g) 206.00 ● 55.00 ■ 30.00 ● 0.80 40.00 ▲ 15.00 ▲ 6.00 ▲ 35.00 ▲ 4.00 ▲ 0.60 1.10 ■ 3.20 ■ 20.00 ● 0.35 0.02 70.00	29 (水) 牛乳 ごんの塩焼き 柿鶏 牛精学 ん 大力 大力<td>-人分量 (g) 206.00 ● 80.00 □ 0.24 50.00 □ 0.20 8.00 △ 0.60 □ 1.60 0.16 20.00 □ 2.50 □ 15.00 △ 8.00 △ 8.00 △</td><td>30(木 牛ご煮ツ) 牛 精学 鶏料だ板うさ絹ち結三こみ水 ・ 1 は込ナ</td><td>- 人分量 (g) 206.00 ● 80.00 0.24 20.00 45.00 △ 20.00 △ 25.00 ● 10.00 ● 1.20 ● 1.50 ● 1.50 ● 40.00</td><td>31(金) 牛ごかフ白 牛 精学 か揚 キきにダ三酢な塩こ 豚の カリカー スター スタース はばけ マウムイ温 たし 肉 カリカチ 油 コウス糖 ねっち アリカルチ はい カーズ はい カース はい はい</td><td>プ -人分量 (g) 206.00 80.00 0.24 50.00 5.00 5.00 1.20 0.48 1.40 0.60 0.09 0.01 6.00</td>	-人分量 (g) 206.00 ● 80.00 □ 0.24 50.00 □ 0.20 8.00 △ 0.60 □ 1.60 0.16 20.00 □ 2.50 □ 15.00 △ 8.00 △ 8.00 △	30(木 牛ご煮ツ) 牛 精学 鶏料だ板うさ絹ち結三こみ水 ・ 1 は込ナ	- 人分量 (g) 206.00 ● 80.00 0.24 20.00 45.00 △ 20.00 △ 25.00 ● 10.00 ● 1.20 ● 1.50 ● 1.50 ● 40.00	31(金) 牛ごかフ白 牛 精学 か揚 キきにダ三酢な塩こ 豚の カリカー スター スタース はばけ マウムイ温 たし 肉 カリカチ 油 コウス糖 ねっち アリカルチ はい カーズ はい カース はい	プ -人分量 (g) 206.00 80.00 0.24 50.00 5.00 5.00 1.20 0.48 1.40 0.60 0.09 0.01 6.00
献立	中で記える 中 精学 豚む料おトチ木たにたグ丸ト乳 はびわか	ス煮 -人分量 (g) 206.00 80.00 0.24 15.00 25.00 1.00 0.20 75.00 32.00 15.00 4.00 0.45 12.00 1.00 2.50 1.20 2.50 1.20 20.00	21(火) 牛乳 黒きりった キ 黒 ス鶏お料たにししマルカスダ ・	・	22(水) ・ 1	→担々丼 -人分量 (g) 206.00 ● 80.00 ● 0.24 20.00 ● 0.20 ● 0.20 ● 0.20 ● 10.00 ● 12.00 ● 12.00 ● 12.00 ● 12.00 ● 12.00 ● 12.00 ● 12.00 ● 15.00 ● 15.00 ● 0.27 5.20 ● 1.50 ● 1.50 ● 0.30 ■	23(木) 中ご米栄養の 乳 白校 肉 しろ酒粉げ ナャんゆう温 しろ酒粉げ サヤんゆう温 しろ酒粉げ サヤんゆう温 しろ酒粉げ けっしゅう 油 油べじうも糖 っに けいしょう けいしょう かんりろ かんしょう かんしょう かんしょう はいかい はいかい はいかい はいかい はいかい はいかい はいかい はいか	フメカラ サラダ [*] 十口 	24(金) 24(金) 中	— 人分量 (g) 206.00 ● 80.00	27(月)	- 人分量 (g) 206.00 ● 80.00 ■ 0.24 25.00 ● 0.80 0.25 ▲ 0.25 ▲ 0.15 80.00 ▲ 40.00 ▲ 15.00 ▲ 20.00 ▲ 1.00 ■ 1.60 1.00 □ 1.60 1.00 0.30 □ 0.80 25.00	28(火) 28(火) 中コスベ 牛 コ 鶏料たにマさグ丸有米牛塩こ水 ベ料にの カースベ 中 コ 鶏料たにマさグ丸有米牛塩こ水 ベ料にの カースら ー スらー スらー スらー スらー スらー カーカー カーカーカー カーカーカー カーカーカー カーカーカーカーカーカ	- — — — — — — — — — — — — — — — — — — —	29 (水) 中型 にんない は	-人分量 (g) 206.00 ● 80.00 0.24 50.00 0.20 8.00 △ 30.00 △ 1.60 0.16 20.00 △ 2.50 ● 15.00 △ 20.00 △ 20.00 △ 21.00 △ 22.00 △ 22.00 △ 23.00 △ 24.00 △ 25.00 △ 26.00 △ 27.00 △ 28.00 △ 29.00 △ 20.00 △ 20.00 △ 20.00 △ 20.00 △	30 (木 中ご煮ツ 牛 精学 鶏料だ板うさ絹ち結三こみ水 ツにキこ 水のみあ 米給 酒こんらいげわこ糖くん 水じべつ かいが し調 フートル ち風 煮んツな は く カ よ味 レーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーー	一人分量 (g) 206.00 80.00 0.24 20.00 1.00 45.00 25.00 20.00 1.20 1.50 5.00 1.50 40.00 8.00 7.00 33.00	4 に か フロー 中 精学 か揚 キきにダ三酢な塩こ 豚料白た い フロー 中 精学 か揚 キきにダ三酢な塩こ 豚料白た が で かん イ温 た し 肉理いま かん で が で かん で が が が が が が が が が が が が が が か が が が が	プ 一人分量 (g) 206.00 80.00 0.24 50.00 5.00 5.00 1.20 0.48 1.40 0.60 0.09 0.01 6.00 6.00 30.00 A
献立	中で記え、 中では、 中では、 中では、 中では、 一では、 一では、 一では、 一では、 一では、 一では、 一がましもがいるがいるがいるがいるがいるができるができるができるができるができるができるができるができるができるができ	ス煮 -人分量 (g) 206.00 ● 80.00 ● 0.24 15.00 ● 1.00 ● 25.00 ● 1.00 ● 32.00 ▲ 15.00 ▲ 15.00 ▲ 15.00 ▲ 15.00 ▲ 15.00 ■ 7.80 ● 18.00 ● 18.00 ● 18.00 ●	21 (火) 21 (火) 生黒きり 牛黒 ス鶏お料たにししマパ丸米牛有塩こ水 チキきに 大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	・	22(水) 中東((ワ) 牛 精学 豚トおお料大水たにれとピ丸中三こご白 鶏た 明島は) タ	→担々丼 -人分量 (g) 206.00 ● 80.00 ● 0.24 20.00 ● 0.20 ● 0.30 ● 1.00 ● 12.00 ●	23(木) 23(\lambda)	コメカラ サラダ [*] †ロ -人分量 (g) 206.00 ● 80.00 0.24 50.00 0.23 0.01 0.18 1.00 7.00 5.00 ■ 18.00 4.00 A 4.00 A 6.00 A 3.00 A 1.50 0.12 0.01	24(金) 中ご肉ご 牛 精学 牛料たに糸じ絹さ三こみ水 ちキにきカ三酢こ乳 ら校 肉理まんこゃ揚や温いり りゃんゆッ温 いま かんじょ かんじょう と がい しょい かいじょう かいしょ かいしょ かいしょ かいしょ かいしょ かいしょ かいしょ かいしょ	- 人分量 (g) 206.00 ● 80.00 0.24 20.00 0.80 40.00 ▲ 15.00 ▲ 65.00 ▲ 25.00 ▲ 2.00 ■ 5.50 1.00 20.00 2.00 ■ 35.00 ▲ 12.00 ▲ 12.00 ▲ 12.00 ▲ 12.00 ▲ 12.00 ▲ 12.00 ▲	27(月)	- 人分量 (g) 206.00 ● 80.00 □ 0.24 25.00 □ 0.80 0.25 ▲ 0.25 ▲ 0.15 80.00 ▲ 15.00 ▲ 20.00 ▲ 7.00 □ 1.00 □ 1.60 1.00 □ 0.30 □ 0.80 □ 25.50 ▲ 15.00 ▲	28(火) 中コスベ 牛 コ 鶏料たにマさグ丸有米牛塩こ水 ベ料にキとこ パトン チ野 ペ 西ねじシまン使バー ツ の理まんッつり鶏塩粉乳 し 一理んャうま ルモーがー スら ー スら ー スら し こ の の こ し プロース の こ し し し し し し し し し し し し し し し し し し	- 人分量 (g) 206.00 ● 55.00 ■ 30.00 ● 0.80 40.00 ▲ 15.00 ▲ 6.00 ▲ 35.00 ▲ 0.60 1.10 ■ 3.20 ■ 20.00 ● 0.35 0.02 70.00 ● 8.00 ● 0.30 & 8.00 ● 27.00 ▲ 12.00 ▲	29 (水) 中 ごさ柿鶏 中 精学 さ塩 かだ三酢塩 鶏油たにごじしねだ混料これのす汁 食 たい温 つ揚まんぼゃめぎし合理い かん さい温 つりょうがじ 昆削酒く かん かん も 節 しょう かん	-人分量 (g) 206.00 ● 80.00 ● 0.24 50.00 ● 30.00 ● 0.60 ● 1.60 ● 20.00 ● 2.50 ● 15.00 ● 2.50 ● 15.00 ● 2.50 ● 15.00 ● 2.00 ● 2.00 ● 1.00 ● 1.00 ● 1.00 ● 1.00 ● 1.00 ● 1.00 ● 1.00 ● 1.20	30 (木 中ご煮ツ 牛 精学 鶏料だ板うさ絹ち結三こみ水 ツに 東にいるが	一人分量 (g) 206.00 ● 80.00 0.24 20.00 45.00 △ 20.00 △ 25.00 ● 1.20 ● 1.50 ● 1.50 ← 40.00 8.00 ● 7.00 △ 33.00 △ 12.00 △ 0.50 Ⅰ 1.70	4 に が フ白 中 精学 か揚 キきにダ三酢な塩こ 豚料白たにじマパ いっぱい まん きょうじん カーズ で かっけい まん かっけい まん かっけい かん カース がっしん カース かん カース かん カース かん カース がっしん かん かんり かんり かんり かんり かんり かんり かんり かんり かんり	プ - 人分量 (g) 206.00 ● 80.00 0.24 50.00 1.20 0.48 1.40 0.60 0.09 0.01 6.00 0.09 0.01 6.00 0.50 6.00 6.0
献立	中で記え、	ス煮 -人分量 (g) 206.00 80.00 0.24 15.00 0.25.00 1.00 0.20 75.00 32.00 15.00 4.00 0.45 12.00 1.00 2.50 1.20 20.00 7.80 18.00 4.00 A 18.00 A 18.00 A 12.00 0.80 2.40	21 (火) ス	・	22(水) 中東((ワ) 牛 精学 豚トおお料大水たにれとピ丸中三こご白 鶏たにもワチ乳 鬼は) タ	→ 担々丼 - 人分量(g) 206.00 80.00 0.24 20.00 0.20 0.20 0.30 1.00 10.00 25.00 12.00	23(木) 23(\lambda)	一人分量 (g) フク6.00 ● 80.00 ● 0.24 50.00 ● 0.23 0.01 0.18 ▲ 1.00 7.00 ■ 6.00 ● 18.00 ▲ 4.00 ▲ 6.00 ▲ 1.50 0.12 0.01 1.50 0.12 0.01 1.50 0.12 0.01 1.50 0.12 0.01 0.00 0.0	24(金) 24(金) (金) (全) (金) (全) (金) (24(金) (金) (24(金) (24(4)	- 人分量 (g) 206.00 ● 80.00	27(月)	- 人分量 (g) 206.00 ● 80.00 ■ 0.24 25.00 ● 0.80 0.25 ▲ 0.25 ▲ 0.15 80.00 ▲ 15.00 ▲ 20.00 ▲ 1.00 ■ 1.60 1.00 ■ 25.50 ▲ 15.00 ▲ 15.00 ▲ 10.00 ■ 25.50 ▲ 15.00 ▲ 1.00 ■ 1.00	### ### ### ### ### ### ### ### ### ##	- 人分量 (g) 206.00 ● 55.00 ■ 30.00 ● 0.80 40.00 ▲ 15.00 ▲ 6.00 ▲ 35.00 ▲ 0.60 1.10 ■ 3.20 ■ 20.00 ● 0.35 0.02 70.00 ● 8.00 ● 0.30 & 8.00 ● 27.00 ▲ 12.00 ▲	29 (水) 中 ごさ柿鶏 牛 精学 さ塩 かだ三酢塩 鶏油たにごじしねだ混料 のす	-人分量 (g) 206.00 ● 80.00 ● 0.24 50.00 ● 0.20 8.00 ● 0.60 ● 1.60 0.16 20.00 ● 2.50 ● 15.00 ● 20.00 ● 20.00 ● 1.00 ● 1.00 ●	30 (木 キーデー 1 1 1 2 1 2 1 2 1 2 1 2 1 2 1 2 1 2 1	一人分量 (g) 206.00 ● 80.00 0.24 20.00 1.00 45.00 20.00 25.00 0 25.00 1.50 1.50 40.00 8.00 7.00 A 33.00 A 12.00 A 1.50 1.70	4 に が フ白 中 精学 か揚 キきにダ三酢な塩こ 豚料白たにじマ 乳 いっぱい 乳 白枝 ぼげ ヤゆんイ温 た し 肉理いまんゃッサの 化 ッ りんチ 油 う げぎんいュース ま かん も ル がらじれた から ま ー の がら から	一人分量 (g) 206.00 ● 80.00 0.24 50.00 ▲ 5.00 ▲ 5.00 ▲ 1.20 ● 0.48 ■ 1.40 0.60 ● 0.09 0.01 6.00 ● 0.50 6.00 ● 30.00 ▲ 10.00 ▲ 25.00 ■ 5.10 ▲ 0.03 ▲ 0.50 € 0.03 ▲ 0.50 € 0.00 ●
献立	中で記え、基本 中 精学 豚む料おトチ木たにたグ丸ト三こじ水 鶏茎にもき乳はびわ 乳 白校 肉き理ろウリ綿まんけり鶏マ温いゃ さわんやゆの中 強 にンウ腐ぎんこピ用ケ ちい みめん りの中 強 にャー スらャ ょで チャン・カック は にゃー スらャ ょで チャン・カック カープ ゆ粉)	ス煮 -人分量 (g) 206.00 ● 80.00 ● 80.00 ● 15.00 ● 25.00 ● 1.00 ● 25.00 ● 1.00 ● 25.00 ● 1.00 ● 20.00 ● 15.00 ● 16.00 ● 18.00 ●	生 黒 ろ鶏お料たにししマパ丸米牛有塩こ水 チキきにと塩和三酢な塩 生 黒 きり 生 黒 パ肉ろ理まんいめッセ鶏粉乳塩 し キャゆんう昆え温 た リの いっと で に ぎんけ ユ(を用 タ う ハツりんろ 用 油 カクん テ ん エ ー ら エ で し か こ で し か こ で し か こ で し か こ で し か こ で し か こ で し か こ で し か こ で こ で こ で こ で こ で こ で こ で こ で こ で こ	ペゲッティ -人分量 (g) 206.00 ● 45.00 ■ 23.30 ■ 25.00 ● 0.20 ▲ 0.80 ≥ 25.00 ● 10.00 ▲ 8.00 ▲ 8.00 ▲ 8.00 ▲ 0.03 ● 0.50 ■ 0.50 ■ 0.50 ■ 0.40 ● 0.02 30.00 7.80 ● 25.00 ● 0.50 ■ 0.60 ● 2.50 ● 0.40 ● 0.60 ● 2.40 ● 0.60 ■ 2.40 ● 0.90 ■ 0.04	22 (ワ 牛 精学 豚トおお料大水たにれとピ丸中三こご白 鶏たにもワチ丸こう 乳 点ば り	→ 担々丼 - 人分量 (g) 206.00 → 80.00 → 0.24 20.00 → 0.30 → 1.00 10.00 → 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 →	23(木) 23(\lambda)	コメカラ サラダ [*] †ロ -人分量 (g) 206.00 ● 80.00 ● 0.24 50.00 ● 0.23 0.01 0.18 ▲ 1.00 7.00 ■ 5.00 ● 18.00 ▲ 4.00 ▲ 4.00 ▲ 0.48 ■ 1.50 0.12 0.01 10.00 ● 8.00 ▲ 1.50 0.12 0.01	24(金) 24(金) (金) (全) (金) (全) (金) (24(金) (金) (24(金) (24(4)	- 人分量 (g) 206.00 ● 80.00	27(月) 中ごマく 中 精学 豚料おおト木たにたね赤三みこごじ水 中もきにと 明 らい この で	一人分量 (g) 206.00 ● 80.00 □ 0.24 25.00 □ 0.80 □ 0.25 △ 0.15 80.00 △ 40.00 △ 15.00 △ 20.00 △ 7.00 □ 1.00 □ 1.60 □ 1.00 □ 25.50 △ 15.00 △ 25.50 △ 15.00 △ 5.10 △ 0.30 □ 0.30 □ 0.30 □ 0.30 □ 0.30 □ 0.30 □ 0.30 □ 0.30 □ 0.30 □	### ### ### ### ### ### ### ### ### ##	- 人分量 (g) 206.00 ● 55.00 ■ 30.00 ● 0.80 40.00 ▲ 15.00 ▲ 6.00 ▲ 35.00 ▲ 0.60 Ⅰ 1.10 ■ 3.20 ■ 20.00 ● 0.35 ● 0.02 70.00 ● 8.00 ● 0.30 ■ 27.00 ▲ 12.00 ▲ 12.00 ▲	29 (水) 中 ごさ柿鶏 中 精学 さ塩 かだ三酢塩 鶏油たにごじしねだ混料こう: はんな団 乳 白校 ん きい温 つ揚まんぼゃめぎし合理いす から から まん い 布り ちちん かん かん がら 見削酒くく かん かん がら ししんだ混り かん	-人分量 (g) 206.00 ● 80.00 □ 0.24 50.00 □ 30.00 □ 1.60 □ 1.60 □ 1.60 □ 2.50 □ 15.00 □ 8.00 □ 7.00 □ 2.50 □ 15.00 □ 1.00 □ 1.20 □ 1.00 □ 1.20 □ 1.00 □ 1.20 □ 1.00 □ 1.20 □ 1.00 □ 1.20 □ 1.00 □ 1.20 □ 1.00 □ 1.20 □ 1.00 □ 1.20 □ 1.00 □ 1.20 □ 1.00 □ 1.20 □ 1.00 □ 1.20 □ 1.00 □ 1.20 □ 1.00 □ 1.20 □ 1.00 □ 1.20 □ 1.00 □ 1.20 □	30 (木 キーデー 1 1 1 2 1 2 1 2 1 2 1 2 1 2 1 2 1 2 1	一人分量 (g) 206.00 ● 80.00 0.24 20.00 1.00 45.00 20.00 25.00 0 25.00 1.50 1.50 40.00 8.00 7.00 A 33.00 A 12.00 A 1.50 1.70	## ## ## ## ## ## ## ## ## ## ## ## ##	プ - 人分量 (g) 206.00 80.00 0.24 50.00 5.00 5.00 1.20 0.48 1.40 0.60 0.09 0.01 6.00 0.50 6.00 30.00 10.00 25.00 5.10 0.03 0.50 2.00 0.20
献立	中で記え、基本 特学 豚む料おトチ木たにたグ丸ト三こじ水 鶏茎にもき三酢こご乳はびわ 乳 白校 肉き理ろウリ綿まんけり鶏マ温いや さかんじっ糖 ちゅんい かん 食 び にンウ腐ぎんこピ用ケ ちい みめん り ち腐の 用 んジダーがチ しも (いつりのできない) かん り ちゅう かん かんじゅう しょう カープ ゆ粉 (ないがった) しょう カープ かり かり かり かり カープ かり	ス煮 -人分量 (g) 206.00 ● 80.00 ● 80.00 ● 15.00 ● 25.00 ● 1.00 ● 0.20 ↑ 0.10 ● 0.20 ↑ 75.00 ● 32.00 ▲ 15.00 ▲ 15.00 ▲ 15.00 ▲ 15.00 ■ 16.00 ■ 17.80 ■ 18.00 ■ 18.00 ■ 18.00 ■ 18.00 ■ 18.00 ■ 18.00 ■ 18.00 ■ 18.00 ■ 18.00 ■ 18.00 ■ 18.00 ■ 18.00 ■ 18.00 ■ 18.00 ■ 18.00 ■	生黒きり 牛 黒 ス鶏お料たにししマパ丸米牛有塩こ水 チキきにと塩和三酢な塩こ 1 ()	・	22 (ワ 牛 精学 豚トおお料大水たにれとピ丸中三こご白 鶏たにもワチ丸こうこ水 牛 東(「ワ 中 精学 豚トおお料大水たにれとピ丸中三こご白 鶏たにもワチ丸こうこ水 中 東 (→ 担々丼 - 人分量 (g) 206.00 ● 80.00 ● 0.24 20.00 ● 0.20 ● 0.20 ● 1.00 ● 12.00 ●	23(木) 23(\lambda)	□メカラ サラダ* †□ -人分量 (g) 206.00 ● 80.00 ● 0.24 50.00 ● 0.23 0.01 0.18 ▲ 1.00 7.00 ■ 5.00 ■ 6.00 ▲ 1.50 0 0.48 ■ 1.50 0 0.12 0.01 10.00 ● 8.00 ▲ 7.00 ▲ 15.00 ■ 15.00 ■ 20.00 ■ 18.00 ▲ 2.00 ▲ 8.50 ● 2.00 ■	24(金) 24(金) (金) (全) (金) (全) (金) (24(金) (金) (24(金) (24(4)	- 人分量 (g) 206.00 ● 80.00	27(月) (中) (- 人分量 (g) 206.00 ● 80.00 □ 0.24 25.00 □ 0.80 □ 0.25 △ 0.15 80.00 △ 40.00 △ 15.00 △ 20.00 △ 7.00 □ 1.60 □ 1.00 □ 1.60 □ 1.00 □ 25.50 △ 15.00 △ 5.00 △ 5.10 △ 5.10 △ 0.30 □ 1.60 □ 0.50	### ### ### ### ### ### ### ### ### ##	- 人分量 (g) 206.00 ● 55.00 ■ 30.00 ● 0.80 40.00 ▲ 15.00 ▲ 6.00 ▲ 35.00 ▲ 0.60 Ⅰ 1.10 ■ 3.20 ■ 20.00 ● 0.35 ● 0.02 70.00 ● 8.00 ● 0.30 ■ 27.00 ▲ 12.00 ▲ 12.00 ▲	29 (水)中ごさ柿鶏牛精学 さ塩 かだ三酢塩 鶏油たにごじしねだ混料こう塩水果はんな団乳 白校 ん きい温つ揚まんぼやめぎし合理いす水カイ ぎん い 布り ちちは かだ三酢塩 つ揚まんぼやめぎし合理いすま こ糖 くげねじうがじ 昆削酒くくま こ糖 くげねじうがじ 昆削酒くくま こま	-人分量 (g) 206.00 ● 80.00 0.24 50.00 0.20 8.00 1.60 0.16 20.00 2.50 ● 15.00 ▲ 20.00 △ 20.00 △ 1.00 1.20 1.00 1.20 1.20 2.00 0.20 1.25.00	30 (木 キーデー 1 1 1 2 1 2 1 2 1 2 1 2 1 2 1 2 1 2 1	一人分量 (g) 206.00 ● 80.00 0.24 20.00 1.00 45.00 20.00 25.00 0 25.00 1.50 1.50 40.00 8.00 7.00 A 33.00 A 12.00 A 1.50 1.70	## ## ## ## ## ## ## ## ## ## ## ## ##	一人分量 (g) 206.00 80.00 0.24 50.00 5.00 1.20 0.48 1.40 0.60 0.09 0.01 6.00 0.50 6.00 30.00 10.00 25.00 5.10 0.03 0.50 2.00 0.20 0.02
献立	中ごえ茎 牛 精学 豚む料おトチ木たにたグ丸ト三こじ水 鶏茎にもき三酢こご白乳はびわ 乳 白校 肉き理ろウリ綿まんけり鶏マ温いゃ さわんやゅ温 いまごの中 強 にッウ腐ぎんこピ用ケ ちかじしう糖 く油まの中 強 にャー スらャ ょで チャ よの リカ カめん り ち し ニャー スらや よで チャー ス カル カカル り カカル カカル カカル カカルカープ ゆ粉 シープ ゆり カープ かり カカープ かり カカープ かり カカープ かり カカープ かり カープ かり かり カープ カープ カープ カープ カース・カース・カース・カース・カース・カース・カース・カース・カース・カース・	ス煮 -人分量 (g) 206.00 80.00 0.24 15.00 25.00 1.00 0.20 75.00 32.00 15.00 4.00 0.45 12.00 1.00 2.50 1.20 20.00 7.80 18.00 4.00 18.00 18.00 1.00 18.00 1.00 1.00 2.50 1.20 20.00	生 黒 ろ鶏お料たにししマパ丸米牛有塩こ水 チキきにと塩和三酢な塩 生 黒 きり 生 黒 パ肉ろ理まんいめッセ鶏粉乳塩 し キャゆんう昆え温 た リの いっと で に ぎんけ ユ(を用 タ う ハツりんろ 用 油 カクん テ ん エ ー ら エ で し か こ で し か こ で し か こ で し か こ で し か こ で し か こ で し か こ で し か こ で こ で こ で こ で こ で こ で こ で こ で こ で こ	ペゲッティ -人分量 (g) 206.00 ● 45.00 ■ 23.30 ■ 25.00 ● 0.20 ▲ 0.80 ■ 25.00 ▲ 10.00 ▲ 8.00 ▲ 8.00 ▲ 8.00 ▲ 0.03 ● 0.50 ● 0.50 ● 0.50 ● 0.40 ● 0.02 30.00 7.80 ● 25.00 ▲ 15.00 ▲ 0.60 ■ 2.50 ● 0.40 ● 0.02 30.00 7.80 ● 0.04 ● 0.00 ● 0.04 ● 0.60 ■ 2.40 ● 0.90 ● 0.04 ● 0.01 ● 0.01	22 (ワ 牛 精学 豚トおお料大水たにれとピ丸中三こご白 鶏たにもワチ丸こう 乳 点ば り	→担々丼 -人分量 (g) 206.00 ● 80.00 ● 0.24 20.00 ● 0.20 ● 0.30 ● 1.00 ● 12.00 ● 12.00 ● 12.00 ● 12.00 ● 12.00 ■	23(木) 23(\lambda)	コメカラ サラダ* †ロ -人分量 (g) 206.00 ● 80.00 0.24 50.00 0.23 0.01 0.18 1.00 7.00 5.00 ■ 18.00 4.00 A 6.00 A 1.50 0.12 0.01 10.00 A 1.50 0.12 0.01 10.00 A 1.50 0.12 0.01 10.00 A 1.50 0.12 0.01 10.00 A 2.00 A 8.50 0.12 0.00 12.00 A	24(金) 24(金) (金) (全) (金) (全) (金) (24(金) (金) (24(金) (24(4)	- 人分量 (g) 206.00 ● 80.00	27(月) (中) (- 人分量 (g) 206.00 ● 80.00 □ 0.24 25.00 □ 0.80 □ 0.25 ▲ 0.15 80.00 ■ 40.00 ▲ 15.00 ▲ 20.00 ▲ 7.00 □ 1.00 □ 1.60 □ 1.00 □ 25.50 ▲ 15.00 ▲ 5.10 ▲ 0.30 □ 1.60 □ 0.30 □	### ### ### ### ### ### ### ### ### ##	- 人分量 (g) 206.00 ● 55.00 ■ 30.00 ● 0.80 40.00 ▲ 15.00 ▲ 6.00 ▲ 35.00 ▲ 0.60 1.10 ■ 3.20 ■ 20.00 ● 0.35 0.02 70.00 ■ 8.00 ● 0.30 8.00 ▲ 27.00 ▲ 12.00 ▲ 12.00 ▲ 0.20 0.01	29 (水) 中 ごさ柿鶏 中 精学 さ塩 かだ三酢塩 鶏油たにごじしねだ混料こう: はんな団 乳 白校 ん きい温 つ揚まんぼゃめぎし合理いす から から まん い 布り ちちん かん かん がら 見削酒くく かん かん がら ししんだ混り かん	————————————————————————————————————	30 (木 キーデー 1 1 1 2 1 2 1 2 1 2 1 2 1 2 1 2 1 2 1	一人分量 (g) 206.00 ● 80.00 0.24 20.00 45.00 △ 20.00 △ 25.00 ● 10.00 ● 1.50 ● 1.50 → 40.00 8.00 ● 7.00 △ 33.00 △ 12.00 △ 0.50 1.70	## ## ## ## ## ## ## ## ## ## ## ## ##	プ - 人分量 (g) 206.00 ● 80.00 ● 80.00 ● 5.00 ● 5.00 ● 1.20 ● 0.48 ● 1.40 ● 0.60 ● 0.09 ● 0.01 ● 6.00 ● 30.00 ● 10.00 ● 5.10 ● 0.03 ● 0.03 ● 0.03 ● 0.03 ● 0.03 ● 0.00 ● 0.01 ● 0.00 ● 1.00 ●