

11 月 学校給食献立表(小学校)

令和7年度 お英語学校終金センター

							11 月 字 校		献 立 表(小								安芸津学校給食	ゼンダー
日(曜)	4(火)	5(水)	6(木	(5)	7(金)		10(月)		11 (火)		12 (水)		13(木)		14(金)		17(月)	
		4 乳	牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳	
献	リッチパン	ごはん	ごはん		ハヤシライス		ツナそぼろごはん		セルフチーズバーガー		ごはん		ごはん		ごはん		ごはん	
立	鶏肉と野菜のスープ煮	ちくわの磯辺揚げ	親子煮		(ごはん)		(ごはん)		(コッペパン)		五目煮		さけのテリテリやき		ごま豆乳鍋		肉豆腐	
名	もち玄米のサラダ	赤じそあえ はっすん	大豆のおかかあえ		(ルウ) かみかみサラダ		(具) いものこ汁		(ハンバーグのケチャッ (添え野菜・スライスラ	ップソース) チーズ)	春雨あえ		旬ぴらごぼう 秋の味覚を楽しもう!	野:+ARC N	広島菜漬けあえ りんご		酢の物	
"		16 5 7 70			13 07 13 07 7 7 7		0.000 = 71		根ソメスープ	/ //			八の外光を木ひり).	INT I NOO J	7702			
	ー人会 牛乳 206.0	分量 (g) 人 00 ◆ 牛乳	一人分量 (g) 4 4 9 4 9 1 1 9 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	一人分量 (g) 206.00 ●	- 4 到 20	一人分量 (g) 06.00 ●	生 到	一人分量 (g) 206.00 ●	生 到	一人分量 (g) 206.00 ●	<u></u> 生到 206	-人分量 (g) 6.00 ● :	生 到	一人分量 (g) 206.00 ●	生 到	一人分量 (g) 206.00 ●	上	一人分量(g 206.00
		00 精白米						80.00									精白米	
		学校給食用強化米	80.00 精白米 0.24 学校給食用強化米	0. 24	精白米 8 学校給食用強化米	0. 24	精白米 学校給食用強化米	0. 24	コッペハン	55.00	精白米 80 学校給食用強化米 0	0. 24	精白米 学校給食用強化米	0. 24	精白米 学校給食用強化米	0. 24	学校給食用強化米	80. 00 0. 24
	鶏肉 20.0 白ワイン 0.8	00 ● 70 竹輪1/4カット	25.00 ● 鶏肉	30.00	牛肉 1:	12.00	ツナ油漬け	34.00	ハンバーグ50g	50.00	鶏肉 25	5.00	鮭	50.00	豚肉	20. 00	豚肉	30.00
	ミニカクテルウインナー 12.0	00 ● 天ぷら粉	25.00 ● 鶏肉 5.00 ■ 料理酒 5.00 たまねぎ にんじん	1. 00 40. 00 🔺	豚肉 2	23. 00	ツナ油漬け おろししょうが ************************************	0.35	トマトケチャップ	7. 50	料理酒 0	0.80	鮭 おろししょ う が	0 12	大纯百府	40.00	料理酒	0. 80 0. 30
	たまねぎ 35.0	00 ▲ 水 00 ▲ あおのり	5.00 /たまねさ 0.11 ● /にんじん	15 00 🔺	おるしにんにく	0.30	たまねぎ にんじん	15.00	三温糖 ウスターソース	1.00	大豆(乾) 8 ちくわカット1cm 10	0.30	三温糖 こいくちしょ う ゆ	1. 00 <u> </u>	小神立 にんじん しめじ 白玉だんご はくさい	6.00	おろししょうが 木綿豆腐	80.00
	だいこん 30.0 じゃがいも 40.0	00 ▲ 掲げ油	5.00 板 こんにゃく じゃがいも	20. 40	塩	0. 10	ごぼう とうもろこし	15. 00 A 6. 40 A	水	1. 20	にんじん 15 れんこん 20	5.00	料理酒みりん風調味料	1. 30 1. 30	白玉だんご	22. 00 4 0. 00 4	たまねぎ	30. 00 4 15. 00 4
	しめじ 8.0	00 🔺 キャベツ	30.00 🔺 ねぎ	20. 40 A 60. 00 2. 00 A 20. 00	たまねぎ 6	65.00	さやいんげん	3.80	キャベツ	30.00	板こんにゃく 20	0.70 🔺	じゃがいもでん粉	0. 25	しゅんぎく	5. 00 🔺	糸こんにゃく	25. 00
	パセリ(乾) 0.0 丸鶏使用がらスープ 0.5	03 ▲ きゅうり 50 赤じそ(乾)	6.00 A 0.38 A 三温糖	20. 00 • 1. 50 •	にんじん 1: マッシュルーム	15.00	三温糖 こいくちしょ う ゆ	1.50 <mark>=</mark> 3.50	きゅうり	5. 00 🔺	干し椎茸 0 じゃがいも 50	0. 50 A 1.	水	3. 00	白すりごま だし昆布	1. 20 <mark>–</mark> 0. 50	しろねぎ こまつか	4. 00 8. 00
	うすくちしょうゆ 2.5	50	こいくちしょうゆ 11.60 ● みりん風調味料	5. 50	グリンピース	5. 10	みりん風調味料	1. 20	スライスチーズ	20.00	さやいんげん 7	7.10	ごぼう	22. 00	しゅんぎく 白すりごま だし昆布 混合削り節	0.60	こまつな三温糖	2. 00
	塩 0.1 こしょう 0.0		11.60	30 00	ハヤシルウ 1	7. 70 ^ 11. 60	鶏肉	10.00	碧 肉	8.00	三温糖 1 こいくちしょ う ゆ 5	1.40 = 5.50	にんじん 細切りこんにゃく	8.00 A	料理酒 こいくちしょうゆ	1. 00 1. 00	こいくちしょうゆ みりん風調味料	5. 50 0. 50
_	水 45.0	00 生揚げ	15 00 👛	0.50	トマトケチャップ	2. 50	生揚げ	15. 00 30. 00	料理酒	0.50	みりん風調味料 1	1.30	ごま油	0.50	みりん風調味料豆乳	2. 00	水	20. 00
食		だいこん にんじん	20.00 人 10.00 人 10.00 人 10.00 人 キャベツ	10.00	ワスターソース 三温糖	0. 50	さといも にんじん	10.00	たまねさ にんじん	8.00			三温糖 料理酒	0. 40	豆乳 中みそ	15. 50 • 7. 00 •	ちくわスライス	6. 00
材	もち玄米 2.4 キャベツ 35.0	40 📕 ごぼう	10.00 ▲ キャベツ 10.00 ▲ もやし	10.00	水 6	65. 00	板こんにゃく しめじ	5. 10 A 5. 00 A	にんじん ごぼう れんこん	8.00	はるさめ 3 カットわかめ 0	3.80	こいくちしょうゆ みりん風調味料		水	55. 00	カットわかめ だいこん	0. 40 30. 00
名	ブロッコリー 10.0	00 ▲ れんこん 00 ▲ さといも	20.00 📕 にんじん	5. 00			しろねぎ	4.00	だいこん だいこん じゃがいも	10.00	キャベツ 25	5.00					きゅうり	15. 00
	にんじん 5.0 とうもろこし 4.0	00 ▲ しいたけ 00 ▲ 板こんにゃく	4.00 🛕 和え物用花かつお 10.30 🛕 三温糖	0. 66 • 0. 85 •	だいこん 1	2. 50 • 16. 00 •	混合削り筋	1. 00 1. 20	じゃがいも パセリ(乾)	20. 00 0. 03 A	きゅうり 10 にんじん 5	0.00 A 5.00 A	豚肉 アルファベットマカロニ	12. 00 • 3. 20 •	ちりめん もやし	2. 50 • 30. 00 •	にんじん 三温糖	5. 00 0. 80
	三温糖 0.8	30 📕 🖊角切り昆布	1.20 🛑 こいくちしょうゆ	1. 70	だいこん 10 にんじん	5.00	こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ みりん風調味料	2. 30	丸鶏使用がらスープ	0.50	三温糖 0	0.80	たまねぎ	12.00	こまつな	12 00 🔺	西乍	2. 40
	酢 2.4 なたね油 0.8	80 料理酒	1. 20 1. 00		キャベツ 1 きゅうり 1	10.00	つすくらしょうゆ みりん風調味料	0.60	うすくちしょうゆ 塩	2. 00 0. 20	うすくちしょうゆ 1 酢 2	1. 00 2. 50	にんじん れんこん	10. 00 A 10. 00 A	ひろしまな清	8. 00 A 7. 70 A	うすくちしょうゆ	1. 30
	塩 0.2 こしょう 0.0	20 三温糖	1. 00 <u> </u>		とうもろこし	8. 30	塩 じゃがいもでん粉	0. 20	こしょう	0. 01 125. 00	塩 0	0. 05	しいたけ さつまいも	4. 00 A 22. 00	うすくちしょうゆ	0. 60		
	0.0	うすくちしょうゆ	2. 00		三温糖	1.00	水	125. 00	<i>/</i> /	123.00			ねぎ	2.00	りんご	36.00 🔺		
		みりん風調味料水	2. 00 70. 00		酢 こいくちしょうゆ	2. 00 0. 90							だし煮干し 中みそ	2. 00 8. 50				
					なたね油	0. 90 - 0. 10							水	120.00				
						0. 01												
	広島県の郷土料		料理			いい歯の日献立								風早小学校リクエスト献立				
エネ 蛋			24.3 g 590 kcal		630 kcal 23.2	2 g	596 kcal 2	3.7 g	598 kcal 2		583 kcal 23.0	_	600 kcal		586 kcal 2			
カルシウム 食: 日(曜)		g 326 mg 19 (水)	1.8 g 305 mg 20(7	1.3 g	330 mg 2. 2. 21(金)	ı g	295 mg 25(火)	1. / g	417 mg 26 (7K)	3.1 g	351 mg 1.5 27(木)	b g	282 mg 28(金)	2. 0 g	366 mg	1.7 g	367 mg	1.4 g
		(,	20 (7)	1*/	21 (32)		20(人)		20 (/)(/		27 (7)		20(亚)					
	牛乳	牛乳	牛乳	157	牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳			× ×		
献	コッペパン	牛乳 古代米ごはん	牛乳 豚キムチ丼	117	牛乳 ごはん		牛乳 コッペパン		牛乳 ごはん		牛乳ごはん		牛乳 ごはん			ist i	á.	
献立		牛乳	牛乳	117	牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳			ĨŖĬ.	, Ņ	
献立名	コッペパン カレースパゲッティ	牛乳 古代米ごはん ししゃもの天ぷら	牛乳 豚キムチ丼 (ごはん)	19	牛乳 ごはん いわしのみぞれ煮		牛乳 コッペパン クリームシチュー		牛乳 ごはん 噛みってる!GoGo炒め		牛乳 ごはん 八宝菜		牛乳 ごはん さといものそぼろ煮			ĨĄŠ	ĄŤ	
献立名	コッペパン カレースパゲッティ ビーンズサラダ ヨーグルト	牛乳 古代米ごはん ししゃもの天ぷら 花野菜のごまあえ 11月のゆめまる汁	牛乳 豚キムチ丼 (ごはん) (具) ビーフンスープ	一人分量(g)	牛乳 ごはん いわしのみぞれ煮 しそひじきあえ もみじのすまし汁	一人分量 (g)	牛乳 コッペパン クリームシチュー れんこんのサラダ	一人分量 (g)	牛乳 ごはん 噛みってる!GoGo炒め かきたま汁	一人分量 (g)	牛乳 ごはん 八宝菜 大学いも —	-人分量(g)	牛乳 ごはん さといものそぼろ煮 梅ちりあえ	一人分量(g)			Ħ	
献 立 名 	コッペパン カレースパゲッティ ビーンズサラダ ヨーグルト	牛乳 古代米ごはん ししゃもの天ぷら 花野菜のごまあえ 11月のゆめまる汁	牛乳 豚キムチ丼 (ごはん) (具) ビーフンスープ		牛乳 ごはん いわしのみぞれ煮 しそひじきあえ もみじのすまし汁		牛乳 コッペパン クリームシチュー れんこんのサラダ		牛乳 ごはん 噛みってる!GoGo炒め かきたま汁		牛乳 ごはん 八宝菜 大学いも —	7	牛乳 ごはん さといものそぼろ煮 梅ちりあえ	—人分量 (g) 206.00 ●			ĄŤ	
献 立 名 	コッペパン カレースパゲッティ ビーンズサラダ ヨーグルト	牛乳 古代米ごはん ししゃもの天ぷら 花野菜のごまあえ 11月のゆめまる汁 分量(g) 00 ● 牛乳	牛乳 豚キムチ丼 (ごはん) (具) ビーフンスープ -人分量 (g) 206.00 ◆ 牛乳 80.00 ■ 精白米	—人分量 (g) 206. 00 ● 80. 00 ■	牛乳 ごはん いわしのみぞれ煮 しそひじきあえ もみじのすまし汁 牛乳 精白米	—人分量 (g) 06.00 ● 80.00 ■	牛乳 コッペパン クリームシチュー れんこんのサラダ 牛乳 精白米	-人分量 (g) 206.00 ● 80.00 ■	牛乳 ごはん 噛みってる! GoGo炒め かきたま汁 牛乳 精白米	-人分量 (g) 206.00 ● 80.00 ■	牛乳 ごはん 八宝菜 大学いも - 牛乳 206	-人分量 (g) 6.00 ● 5.00 ■	牛乳 ごはん さといものそぼろ煮 梅ちりあえ 牛乳 精白米	206. 00 8 0. 00 8 0. 00			Ħ	
献 立 名 	コッペパン カレースパゲッティ ビーンズサラダ ヨーグルト 	牛乳 古代米ごはん ししゃもの天ぷら 花野菜のごまあえ 11月のゆめまる汁 分量(g) 中乳 精白米 古代米ミックス 学校給食用強化米	牛乳 豚キムチ丼 (ごはん) (具) ビーフンスープ -人分量(g) 206.00 ◆ 牛乳 80.00 ◆ 牛乳 82.40 ▼ 対象を表現して、 特白米 学校給食用強化米	—人分量 (g) 206.00 ● 80.00 ■ 0.24	牛乳 ごはん いわしのみぞれ煮 しそひじきあえ もみじのすまし汁 牛乳 20 精白米 学校給食用強化米	—人分量 (g) 06.00 ● 80.00 ■ 0.24	牛乳 コッペパン クリームシチュー れんこんのサラダ 牛乳 精白米 学校給食用強化米	—人分量 (g) 206.00 ● 80.00 ■ 0.24	牛乳 ごはん 噛みってる!GoGo炒めかきたま汁 牛乳 精白米 学校給食用強化米	—人分量 (g) 206.00 ● 80.00 ■ 0.24	牛乳 ごはん 八宝菜 大学いも 牛乳 206 コッペパン 55	-人分量 (g) 6.00 ● 5.00 ■	牛乳 ごはん さといものそぼろ煮 梅ちりあえ 牛乳 精白米 学校給食用強化米	206. 00 8 0. 00 0 . 24			ĄŤ	
献 立 名 	コッペパン カレースパゲッティ ビーンズサラダ ヨーグルト	中乳 古代米ごはん ししゃもの天ぷら 花野菜のごまあえ 11月のゆめまる汁 分量 (g) 00 ◆ 牛乳 50 ◆ 牛乳 50 ◆ 株舎 古代米ミックス 学校給食用強化米 ししゃもの天ぷら	牛乳 豚キムチ丼 (ごはん) (具) ビーフンスープ -人分量(g) 206.00 ◆ 牛乳 80.00 ◆ 牛乳 80.00 ■ 精白米 学校給食用強化米 豚肉 40.00 ◆ 料理酒	—人分量 (g) 206.00 ● 80.00 □ 0.24 35.00 ● 1.00	牛乳 ごはん いわしのみぞれ煮 しそひじきあえ もみじのすまし汁 牛乳 20 精白米 学校給食用強化米 いわしのみぞれ煮50g 5	————————————————————————————————————	牛乳 コッペパン クリームシチュー れんこんのサラダ 牛乳 精白米 学校給食用強化米 鶏肉 料理酒	— 人分量 (g) 206.00 ● 80.00 □ 0.24 30.00 □ 0.80	牛乳 ごはん 噛みってる! GoGo炒め かきたま汁 牛乳 精白米 学校給食用強化米 豚肉 料理酒	-人分量 (g) 206.00 ● 80.00 □ 0.24 20.00 □ 1.00	牛乳 ごはん 八宝菜 大学いも 牛乳 206 コッペパン 55 豚肉 25 料理酒 1	-人分量 (g) 6.00 ● 5.00 ■ 5.00 ■	牛乳 ごはん さといものそぼろ煮 梅ちりあえ 牛乳 精白米 学校給食用強化米 鶏肉 料理酒	206. 00 • 80. 00 • 0. 24 • 29. 60 • 1. 00			Į	
献 立 名 	コッペパン カレースパゲッティ ビーンズサラダ ヨーグルト -人/ 牛乳 206.0 コッペパン 45.0 豚肉 20.0 料理酒 0.8 おろしにんにく 0.2	中乳 古代米ごはん ししゃもの天ぷら 花野菜のごまあえ 11月のゆめまる汁 20 ◆ 牛乳 カロー 特白米 古代米ミックス 学校給食用強化米 ししゃもの天ぷら 揚げ油	中乳 豚キムチ丼 (ごはん) (具) ビーフンスープ -人分量(g) 206.00 ◆ 牛乳 80.00 ◆ 牛乳 80.00 ◆ 特乳 2.40 ◆ 学校給食用強化米 豚肉 料理酒 4.00 ◆ 料理酒 おろしにんにく	—人分量 (g) 206.00 ● 80.00 ■ 0.24 35.00 ● 1.00 0.50 ▲	牛乳 ごはん いわしのみぞれ煮 しそひじきあえ もみじのすまし汁 牛乳 20 精白米 学校給食用強化米 いわしのみぞれ煮50g じゃがいも 33	—人分量 (g) 06.00 ● 80.00 ■ 0.24 50.00 ● 30.00 ■	牛乳 コッペパン クリームシチュー れんこんのサラダ 牛乳 精白米 学校給食用強化米 鶏肉 料理酒 たまねぎ	- 人分量 (g) 206.00 ● 80.00 □ 0.24 30.00 □ 0.80 40.00 ▲	牛乳 ごはん 噛みってる! GoGo炒め かきたま汁 牛乳 精白米 学校給食用強化米 豚肉 豚肉酒 ごぼう	- 人分量 (g) 206.00 ● 80.00 □ 0.24 20.00 ● 1.00 20.00 ▲	牛乳 ごはん 八宝菜 大学いも 牛乳 206 コッペパン 55 豚肉 25 料理酒 1 おろししょうが 0	-人分量 (g) 6.00 ● 5.00 ■ 5.00 ■ 1.00 0.12 ▲	牛乳 ごはん さといものそぼろ煮 梅ちりあえ 牛乳 精白米 学校給食用強化米 鶏肉 料理酒 しょうが	206. 00 • 80. 00 • 0. 24 • 29. 60 • 1. 00 0. 25 •	ブロッフリー		A	こぼう
献 立 名 	コッペパン カレースパゲッティ ビーンズサラダ ヨーグルト -人3 牛乳 206.0 ホスパン 45.0 ホスパン 45.0 ホスリン 20.0 ホスリン 0.2 ホスリン 0.2 ホスリン 0.2 ホスリン 0.2 スパゲッティ 20.7	中乳 古代米ごはん ししゃもの天ぷら 花野菜のごまあえ 11月のゆめまる汁 分量(g) 中乳 精白米 古代米ミックス 学校給食用強化米 ししゃもの天ぷら 揚げ油 ブロッコリー	中乳 豚キムチ丼 (ごはん) (具) ビーフンスープ -人分量(g) 206.00 ◆ 牛乳 80.00 ◆ 牛乳 80.00 ◆ 特白米 学校給食用強化米 豚肉 40.00 ◆ 料理酒 4.00 ◆ おろししょうが たまねぎ	— 人分量 (g) 206.00 ● 80.00 □ 0.24 35.00 □ 1.00 □ 0.50 △ 0.30 △ 20.00 ▲	牛乳 ごはん いわしのみぞれ煮 しそひじきあえ もみじのすまし汁 牛乳 20 精白米 8 学校給食用強化米 いわしのみぞれ煮50g 5 じゃがいも 3 にんじん 1 こまつな 3	—人分量 (g) 06.00 ● 80.00 □ 80.00 □ 50.00 ● 30.00 □ 3.00 ■ 6.00 ▲	牛乳 コッペパン クリームシチュー れんこんのサラダ 牛乳 キシー キション キション キション キション キション キション キション キション	-人分量 (g) 206.00 ● 80.00 0.24 30.00 0.80 40.00 △ 20.00 △ 35.00 ■	牛乳 ごはん 噛みってる! GoGo炒め かきたま汁 牛乳 牛乳 特校給食用強化米 豚肉 理道う にんんじん	-人分量 (g) 206.00 ● 80.00 ■ 0.24 20.00 ● 1.00 20.00 ▲ 20.00 ▲ 10.00 ▲	牛乳 ごはん 八宝菜 大学いも 牛乳 206 コッペパン 55 豚肉 25 料300 0 おろしにんにく 0 いか 20	-人分量 (g) 6.00 ● 5.00 ■ 1.00 0.12 ▲ 0.12 ▲ 0.60 ●	牛乳 ではん さといものそぼろ煮 梅ちりあえ 牛乳 特白校給 食用強化米 鶏料酒しいねぎ ちまっが によったまったま	206. 00	ブロッコリー	Cat of	A	ごぼう
献立名	コッペパン カレースパゲッティ ビーンズサラダ ヨーグルト -人3 牛乳 206.0 ホスパン 45.0 ホスパン 45.0 ホスパン 45.0 ホスパン 45.0 ホスパン 20.7 たまわぎ 40.0 にんじん 10.0	中乳 古代米ごはん ししゃもの天ぷら 花野菜のごまあえ 11月のゆめまる汁 分量(g) 00 ◆ 牛乳 精白米 古代米ミ用強化 ラウ 20 ▲ 場げ油 ブロッコラワー カリー カリー カリー カリー カリー カリー カリー カリー カリー カリ	中乳 豚キムチ丼 (ごはん) (具) ビーフンスープ -人分量(g) 206.00 ◆ 牛乳 80.00 ◆ 特白米 学校給食用強化米 0.24 豚肉 料理酒 4.00 ◆ 料理酒 おろししょうが たまねぎ にんしょうが たまねぎ にんじん 12.00 ▲ にんじん 12.00 ▲ にんじん 10.00 ▲ しいたけ	—人分量 (g) 206.00 ● 80.00 □ 0.24 35.00 □ 1.00 □ 0.50 ▲ 0.30 ▲ 20.00 ▲ 15.00 ▲ 3.20 ▲	牛乳 ごはん いわしのみぞれ煮 しそひじきあえ もみじのすまし汁 牛乳 20 精白米 学校給食用強化米 いわしのみぞれ煮50g じゃがいもにんじんしましなしまりできの佃煮	— 人分量 (g) 06.00 ● 80.00 ● 0.24 50.00 ● 30.00 ■ 3.00 ■ 2.50 ● 0.30	キ乳 ペパン フリース クリース クリース クリース クリース クリース クリース クリース ク	-人分量 (g) 206.00 ● 80.00	牛乳 ごはん 噛みってる! GoGo炒め かきたま汁 牛乳 白校 肉理ぼんんであり の で で の で の で の で の で の で の で の で の で	-人分量 (g) 206.00 ● 80.00	牛乳 ごはん 八字いも 牛乳 206 コッペパン 55 豚肉 25 料理酒 1 およろしにんしてんしてんからの 20 おかずらの 20 たけのこ 18	-人分量 (g) 6.00 ● 5.00 ■ 1.00 0.12 △ 0.12 △ 0.12 △ 0.10 ● 8.00 △	キ乳 が まない はいい はいい も あえ を はいい も あえ を はいい も あえ を はい も あえ を はい も が まれ かい はい	206. 00 80. 00 0. 24 29. 60 1. 00 0. 25 45. 00 30. 00 15. 00 10. 70	プロッコリー	こまった	J i	ごぼう
献立名	コッペパン カレースパゲッティ ビーンズサラダ ヨーグルト 牛乳 206.0 本乳 206.0 「下肉 206.0 「下肉 20.0 「下肉 20.0 「下肉 20.0 「下肉 20.7 「下れず 20.7 「たまれず 40.0 「にんじん 10.0 「マッシュルーム 7.7	中乳 古代米ごはん ししゃもの天ぷら 花野菜ののまる汁 11月のゆめまる汁 分量(g) 00 ◆ 牛乳 お古代を含まります。 11月のゆめまる汁 ク量(g) 中乳 お古代を含まります。 11月のゆめまる汁 クラークの トライン トラークの トラー	中乳 豚キムチ丼 (ごはん) (具) ビーフンスープ -人分量(g) 206.00 ◆ 牛乳 80.00 ◆ 牛乳 80.00 ◆ 特白米 学校給食用強化米 豚肉 40.00 ◆ 料理酒 おろししよぎ にんししぎ にんしもぎ にんいたけ 5.00 ▲ しいたけ もやし	— 人分量 (g) 206.00 ● 80.00 ■ 0.24 35.00 ● 1.00 ● 0.50 ▲ 0.30 ▲ 20.00 ▲ 15.00 ▲ 3.20 ▲ 12.70 ▲	牛乳 ごはん いわしのみぞれ煮 しそひじきあえ もみじのすまし汁 牛乳 20 精白米 学校給食用強化米 いわしのみぞれ煮50g じゃがいもにんじんこまひじたの佃煮 こすくちしょうゆ	————————————————————————————————————	牛乳 ペパン クリース クリース クリース クリース クリース クリース クリース クリース	-人分量 (g) 206.00 ◆ 80.00 0.24 30.00 0.80 40.00 △ 20.00 △ 35.00 7.80 △ 4.50 △ 1.30	牛乳 ごはん 噛みってる! GoGo炒め かきたま汁 牛乳 白校 肉理ぼんんであり のがである。 は、 は、 は、 は、 は、 は、 は、 は、 は、 は、 は、 は、 は、	-人分量 (g) 206.00 ● 80.00	牛乳 ごはん 八学いも 牛乳 206 コッペパン 55 豚肉 25 料理ろしに分にくの 0 おおろしにんいうずいの卵 20 おけのこの 18 たまねぎ 35	-人分量 (g) 6.00 ● 5.00 ■ 1.00 0.12 △ 0.12 △ 0.10 ● 8.00 △ 5.00 △	キ乳 (おおり) はいい (おおり) はいい (おおり) がってぼろ煮 (おおり) がった (おおり) はいれい (おおり) はいれい (おおり) はいれい (おおり) はいれい (おおり) がいまだい (がいます) がいまず (がいます) がいます (はいます) がいます (はいます) がいます (はいます) はいます (はいます) はいま	206. 00 80. 00 0. 24 29. 60 1. 00 0. 25 45. 00 30. 00 15. 00 10. 70 20. 20	ブロッコリー	Cat Offi	Ta and the same of	ごぼう
献立名	コッペパン カレースパゲッティ ビーンズサラダ ヨーグルト 牛乳 206.0 本乳 206.0 「本乳 20.0 「ないないないないないないないないないないないないないないないないないないな	中乳 古代米ごはん ししいではある 花野菜ののめまる汁 11月のゆめまる汁 分量 (g) 20 ◆ 牛乳 30 ◆ 牛乳 30 ◆ おおですがある 20 ◆ は男子 20 ◆ は男子 20 ◆ は男 カー カキではいる 20 ◆ カリワー カキにしば 20 ◆ フリッベじん ま20 ◆ に三に 30 ◆ にこに 30 ◆ にこい 50 ◆ にこい 50 ◆ にようゆ	中乳 豚キムチ丼 (ごはん) (具) ビーフンスープ -人分量(g) 206.00 ◆ 牛乳 80.00 ◆ 牛乳 80.00 ◆ 特白 2.40 ・ 学校給食用強化米 豚肉 料理酒 4.00 ・ 料理酒 4.00 ・ おろししようが 12.00 ▲ にんじん 12.00 ▲ にんじん 10.00 ▲ にんじん 10.00 ▲ はくさいキムチ	—人分量 (g) 206.00 80.00 0.24 35.00 0.50 0.30 20.00 15.00 3.20 12.70 30.00 12.80	牛乳 ごはん いわしのみぞれ煮 しそひじきあえ もみじのすまし汁 牛乳 20 精白米 学校給食用強化米 いわしのみぞれ煮50g じゃがいもにんじんこまひいちしょうけんこまひくちしょうけん 大綿豆腐 焼きふ(おつゆふ)	-人分量 (g) 06.00 ● 80.00 0.24 50.00 ● 30.00 3.00 ▲ 6.00 ▲ 2.50 ● 0.30 25.00 ● 1.29	キュッリル キ 精学 鶏料たにじマグ有米牛 精学 鶏料たにじマグ有米米 ・	-人分量 (g) 206.00 ● 80.00 0.24 30.00 0.80 40.00 △ 20.00 △ 35.00 7.80 △ 4.50 △ 1.30 □ 3.50 □ 23.00 ●	牛乳 ではん ではん できる ! GoGo炒め かってま汁 できた おり はん できた おり はん できた おり はん	- 人分量 (g) 206.00 ● 80.00 ● 0.24 20.00 ● 1.00 20.00 ▲ 20.00 ▲ 11.60 ● 24.60 ↑ 7.70 ▲ 2.00 ■ 1.30	牛乳 ごはん 八字いも 牛乳 206 本乳 208 豚肉 25 料理ろしている 0 おおろしにん 0 いうずけのこ 18 たたまさい 40 にんじん 15	-人分量 (g) 6.00	中	206. 00 80. 00 0. 24 29. 60 1. 00 0. 25 45. 00 30. 00 15. 00 10. 70 20. 20 20. 20 4. 00	プロッコリー	こまった	ts.	ごぼう
献立名	コッペパン カレースパゲッティ ビーグルト 中乳 206.0 中乳 206.0 「	中乳 古代米ではん ししいでする 11月のゆめまる 11月のゆめまる 11月のゆめまる 11月のゆめまる 11月のゆめまる 11月のゆりまる 11月のりまる 11日のりまる 1	中乳 豚キムチ丼 (ごはん) (具) ビーフンスープ -人分量(g) 206.00 ◆ 牛乳 80.00 ◆ 特白米 学校約 0.24	-人分量 (g) 206.00 ● 80.00 □ 0.24 35.00 □ 1.00 □ 0.50 △ 0.30 △ 20.00 △ 15.00 △ 3.20 △ 12.70 △ 30.00 △ 12.80 △ 3.00 △ 2.00 ●	牛乳 ごはん いわしのみぞれ煮 しそひじきあえ もみじのすまし汁 牛乳 20 精白米 8 学校給 10 大部 30 こまなり 30 じゃがいもにしまるの 30 にこまひくちしょうけん 本綿ラムを 本線 豆腐(おつゆふ) ないままるの たまりにんじん 3	— 人分量 (g) 06.00 ● 80.00 □ 0.24 50.00 ● 30.00 □ 3.00 ▲ 6.00 ▲ 2.50 ● 0.30 25.00 ● 1.29 □ 35.00 ▲ 2.50 ▲	キュッリル キ 精学 鶏料たにじマグ有米牛丸塩 キュッリル ・	-人分量 (g) 206.00 80.00 0.24 30.00 0.80 40.00 20.00 35.00 7.80 4.50 1.30 3.50 23.00 0.65 0.35	牛ご噛か キ 精学 豚料ごれにさ細さ三こ赤黒 か はいかった 乳 白校 肉理ぼんんつ切や温いみご のがいまりいれば しょう のがいまりいれば のがいまりいます。	- 人分量 (g) 206.00 ● 80.00 □ 0.24 20.00 □ 1.00 □ 20.00 △ 10.00 △ 11.60 □ 24.60 △ 7.70 △ 2.00 □ 1.30 □ 2.20 □ 0.77 □	牛乳 ごはん 八学 牛乳 206 事別 207 大 中乳 208 10	-人分量 (g) 6.00 ● 5.00 ■ 1.00 0.12 ▲ 0.12 ▲ 0.10 ● 8.00 ▲ 0.10 ● 8.00 ▲ 0.51 ▲ 0.00 ▲	中ごさ梅 中 精学 鶏料おさたにさ絹板グ三これのいりあ 食	206. 00 80. 00 0. 24 29. 60 1. 00 0. 25 45. 00 30. 00 15. 00 10. 70 20. 20 20. 20 4. 00 1. 60 5. 50		こまつか	TS.	ごぼう
	コッペパン カレースパゲッティ ビーンズサラダ ヨーグルト 牛乳 206.0 本乳 206.0 「下内の 20.0 「下	中乳 古代というではん ししいではいいでする 11月のの ● 本乳 11月のの ● 本乳 200 ● 本乳 200 ● は 200 ●	中乳 下キムチ丼 (ご具) ビーフンスープ -人分量(g) 206.00 ◆ 牛乳 80.00 ◆ 牛乳 80.00 ◆ 特神 白米 学校を用強化米 下内 40.00 ◆ 料理酒 4.00 ◆ おおろまにししまが 12.00 ▲ にしいだけ 12.00 ▲ にしいだけ 12.00 ▲ にいいたしもくくさ 12.00 ▲ にいいたしもくくさ 12.00 ▲ にいいたしもくくさ 12.00 ▲ にいいたしもくくさ 13.00 ◆ はくらら 15.00 ◆ はくららみそ にしいたより 15.00 ◆ はよくらい 15.00 ◆ はよくらい 15.00 ◆ はよくらいき 15.00 ◆ はようゆ	-人分量 (g) 206.00 ● 80.00 □ 0.24 35.00 □ 1.00 □ 0.50 △ 0.30 △ 20.00 △ 12.70 △ 30.00 △ 12.80 △ 2.00 □ 0.75 □ 2.50	牛乳 ごれん いわしのみぞれ煮 しそかじのす もみじのす 上みじのす 牛乳 20 精学校 いわ (大き とのみぞれ煮50g がいも こしっかいも こしっす はたましま なきしま なきのは なきのより なきのより なきのおとま なきにました なきにました なきのより なきのより なきのより なきのより なきのより なきのより ないしま ないしま ないしま ないしま ないしま ないしま ないしま ないま ないま <td>-人分量 (g) 06.00 ● 80.00 □ 0.24 50.00 ● 30.00 □ 3.00 △ 2.50 ● 1.29 □ 35.00 △ 2.50 ▲</td> <td>キ乳 ペース イン・カース イン・カース</td> <td>-人分量 (g) 206.00 80.00 0.24 30.00 0.80 40.00 20.00 35.00 7.80 4.50 1.30 3.50 23.00 0.65 0.35 0.01</td> <td>牛乳 はん はみさい はいます はいます はいか はいか はいか はいか はいか はいか はいか はいか はいか はいか</td> <td>-人分量 (g) 206.00 ● 80.00</td> <td>牛乳 ご八大 十乳 206 中乳 206 中乳 207 大 中乳 208 1 35 35 35 40 20 35 35 40 35 40 35 40 40 35 40</td> <td>- 人分量 (g) 6.00 ● 5.00 ■ 1.00 0.12 ▲ 0.12 ▲ 0.12 ▲ 0.10 ● 8.00 ▲ 5.00 ▲ 0.00 ▲ 0.00 ▲ 0.00 ▲</td> <td>中</td> <td>206. 00 80. 00 0. 24 29. 60 1. 00 0. 25 45. 00 30. 00 15. 00 10. 70 20. 20 20. 20 4. 00 1. 60</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>ごぼう</td>	-人分量 (g) 06.00 ● 80.00 □ 0.24 50.00 ● 30.00 □ 3.00 △ 2.50 ● 1.29 □ 35.00 △ 2.50 ▲	キ乳 ペース イン・カース	-人分量 (g) 206.00 80.00 0.24 30.00 0.80 40.00 20.00 35.00 7.80 4.50 1.30 3.50 23.00 0.65 0.35 0.01	牛乳 はん はみさい はいます はいます はいか	-人分量 (g) 206.00 ● 80.00	牛乳 ご八大 十乳 206 中乳 206 中乳 207 大 中乳 208 1 35 35 35 40 20 35 35 40 35 40 35 40 40 35 40	- 人分量 (g) 6.00 ● 5.00 ■ 1.00 0.12 ▲ 0.12 ▲ 0.12 ▲ 0.10 ● 8.00 ▲ 5.00 ▲ 0.00 ▲ 0.00 ▲ 0.00 ▲	中	206. 00 80. 00 0. 24 29. 60 1. 00 0. 25 45. 00 30. 00 15. 00 10. 70 20. 20 20. 20 4. 00 1. 60				ごぼう
	コッペパン カレーンズルト 中乳 206.0 本乳 206.0 本乳 206.0 本乳 206.0 本乳 20.0 本別 20.0	中乳 古代という は はん しし で で で で で で で で で で で で で で で で で で	中乳 中乳 下キムチ丼 ((具) ビーフンスープ 206.00 ◆ 中乳 80.00 ◆ 特校 2.40 ◆ 24 40.00 ◆ 株理西にんにうが 12.00 ▲ たまんじたけ 12.00 ▲ たはいたしもささい 12.00 ▲ はいたしい 12.00 ▲ はくらみ 12.00 ▲ はいたし 12.00 ▲ はいたし 12.00 ▲ はいたし 12.00 ▲ ははい 1.00 ははららみ 1.00 ははい 1.00 はは	-人分量 (g) 206.00 ● 80.00 □ 0.24 35.00 □ 1.00 □ 0.50 △ 0.30 △ 20.00 △ 12.70 △ 30.00 △ 12.80 △ 2.00 □ 0.75 □ 2.50	牛乳 ごれんしのみぞれ煮 しそかじのするえ もみじのすまし汁 牛乳 20 特定 大きないのでは、 10 おいれまりのよりである。 3 ことすがいたましますがいたまでは、 2 焼きまなにきまなにきまからのきまなにしまった。 3 おかりのきまがにまりますが、 3 おかりのきまがにまりますが、 3 おかりのきまがにまりますが、 3 おかりのきまれたまからできますが、 3 おかりのきまれたまからできますが、 3 おかりのきまれたますが、 3 おかりのきますが、 3 おかりのきますが、 3 おかりのきますが、 3 おかりのきますが、 3 よりまれたますが、 4 まれますが、 4 まれますが、 4 まれますが、 4 まれますが、 4	- 人分量 (g) 06.00 ● 80.00 ● 80.00 ● 30.00 ● 30.00 ● 30.00 ● 30.00 ● 30.00 ● 2.50 ● 1.29 ■ 35.00 ● 2.50 ● 1.29 ■ 35.00 ● 1.29 ■ 35.00 ● 1.29 ■ 35.00 ● 1.29 ■ 35.00 ● 1.29 ■ 35.00 ● 1.29 ■ 35.00 ● 1.29 ■ 35.00 ● 1.29 ■ 35.00 ●	キュッリル キ 精学 鶏料たにじマグ有米牛丸塩 キュッリル ・	-人分量 (g) 206.00 ● 80.00 □ 0.24 30.00 □ 0.80 40.00 △ 20.00 △ 35.00 □ 7.80 △ 4.50 △ 1.30 □ 3.50 □ 23.00 □ 0.65 □ 0.35 □ 0.01 □ 52.00	牛 ご 噛か 中 精学 豚料ごれにさ細さ三こ赤黒ご水 中 精学 豚料ごれにさ細さ三こ赤黒ご水 は かんしょ いみごま かんしょくそま は かんしょく かんしゃん か	-人分量 (g) 206.00 ● 80.00 ● 0.24 20.00 ● 1.00 20.00 ▲ 10.00 ▲ 11.60 ▲ 11.60 ▲ 7.70 ▲ 2.00 ■ 1.30 2.20 ● 0.77 0.50 ■ 6.00	牛乳 二八大 一キ 206 1 206 207 208 209 35 35 35 40 35 40 40 35 40	- 人分量 (g) 6.00 ● 5.00 ■ 1.00 0.12 ▲ 0.12 ▲ 0.12 ▲ 0.10 ● 8.00 ▲ 5.00 ▲ 0.00 ▲ 0.00 ▲ 0.00 ▲ 0.00 ▲	中ごさ梅 牛 精学 鶏料おさたにさ絹板グ三こみ水 1 日校 肉理ろとまんつ揚こり温いり 米給 酒しいねじまげんン糖くん風 1 日本 1 日	206. 00 80. 00 0. 24 29. 60 1. 00 0. 25 45. 00 30. 00 10. 70 20. 20 20. 20 4. 00 1. 60 5. 50 1. 80 25. 00		こまつか		
食材	コッペパン カレーンズサラダ ヨーグルト 中乳 206.0 本乳 206.0 本乳 206.0 本乳 206.0 本乳 20.0 本別	中乳 古代 いる に が に で に に に に に が に の の の の の の の の の の の の の	中乳 (具) (具) (具) (三)	-人分量 (g) 206.00 80.00 0.24 35.00 1.00 0.50 0.30 20.00 15.00 3.20 12.70 30.00 12.80 3.00 2.00 0.75 2.50 0.50 6.00	牛乳 ごれしのみぞれ煮 しそみ していたしている 上のみぞれ煮 していたしている 中乳 20 精管校 いたいんまりの ちいたいんないのもいのである 30 にこしている 20 本機きまりの 30 おいんないのである 20 本機きまりの 30 おいんないのである 20 本機きまりの 30 おいたまりの 30 <	-人分量 (g) 06.00 ● 80.00 ● 80.00 ● 30.00 ■ 30.00 ■ 3.00 ▲ 2.50 ● 1.29 ■ 35.00 ▲ 2.50 ▲ 8.00 ▲ 1.00 ■	キコクれ キ 精学 鶏料たにじマグ有米牛丸塩こ水 ツリん 乳 白校 肉理まんやッリ塩粉乳鶏 し ナスシン・カー	- 人分量 (g) 206.00 ● 80.00 0.24 30.00 0.80 40.00 △ 20.00 △ 35.00 7.80 △ 4.50 △ 1.30 □ 3.50 □ 23.00 ● 0.65 0.35 0.01 52.00	牛 に	- 人分量 (g) 206.00 ● 80.00 ● 0.24 20.00 ● 1.00 20.00 ▲ 10.00 ▲ 11.60 ● 24.60 ▲ 7.70 ▲ 2.00 ■ 1.30 2.20 ● 0.77 ■ 0.50 ■ 6.00 20.00 ● 20.70 ●	牛乳 206 土井 206 土井 206 土井 206 土井 206 土井 206 土井 206 大井 207 大井 207 大井 208 <	- 人分量 (g) 6.00 5.00 1.00 0.12 0.12 0.12 0.10 0.10 8.00 0.10 0.50 0.51 0.00 0.51 0.50 0.50 0.50 0.50 0.80	中では 中	206. 00 80. 00 0. 24 29. 60 1. 00 0. 25 45. 00 30. 00 15. 00 20. 20 20. 20 4. 00 1. 60 5. 50 1. 80 25. 00 1. 50 12. 00 A		さつま	ent de	
	コッペパン カレーンズルト 中乳 206.0 本乳 206.0 本乳 206.0 本乳 206.0 本乳 20.0 本乳 20.0 本乳 20.0 本乳 20.0 本乳 20.0 本乳 20.0 大き 20.7 大き 20.7 たいが 20.7 たいが 20.7 たいが 20.7 たいが 20.7 たいががぎ 40.0 にマンと 10.0 マンス たまい 20.7 たい 20.8 まい 20.0 のい 20.0 にい	中乳 古代 (g) 中乳 出 (g) 中乳 (g) (g) 中乳 (g)	中乳 (g) 中乳 (J)	-人分量 (g) 206.00 ● 80.00 □ 0.24 35.00 □ 1.00 □ 0.50 △ 0.30 △ 20.00 △ 15.00 △ 3.20 △ 12.70 △ 30.00 △ 12.80 △ 2.00 □ 0.75 □ 2.50 □ 0.60 □ 0.60 □ 5.10 ●	牛乳 ごれんののみであえ してみのきまま 一キ乳 20 おおまし 中乳 お合いのであまり 中乳 大会 日本 大会 日本 おいした	-人分量 (g) 06.00 ● 80.00 ● 80.00 ● 30.00 ■ 30.00 ■ 3.00 ▲ 2.50 ● 1.29 ■ 35.00 ▲ 2.50 ▲ 8.00 ▲ 1.00 ■	 キコクれ キコクカ キ 精学 鶏料たにじマグ有米牛丸塩こ水 ツリん 乳 白校 肉理まんやッリ塩粉乳鶏 し 一ス みら 一ス おら 一ス 一ス この 一人 一 一<th>- 人分量 (g) 206.00 80.00 0.24 30.00 0.80 40.00 20.00 35.00 7.80 4.50 1.30 3.50 23.00 0.65 0.35 0.01 52.00</th><th>牛 ご ちょう はいます はいます はいます はいます はいます はいます はいます はいます</th><th>- 人分量 (g) 206.00 ● 80.00 ● 0.24 20.00 ● 1.00 20.00 ▲ 10.00 ▲ 11.60 ● 24.60 ▲ 7.70 ▲ 2.00 ■ 1.30 2.20 ● 0.77 ■ 0.50 ■ 6.00 20.00 ● 20.70 ● 25.00 ▲</th><th>牛乳 これ 二八大 二十 二八大 二十 二十 206 二十 206 二十 206 二十 206 二十 207 二十 35 1 20 1 20 20 20 35 40 35 40 35 40 35 40 35 40 35 40 35 40 35 40 35 40 35 40 35 40 35 40 35 40 35 40 35 40 35 40 36 40 37 40 36 40 37 40 37 40 37 40 38 40 39 40 30 40</th><th>- 人分量 (g) 6.00</th><th>中ごさ梅 牛 精学 鶏料おさたにさ絹板グ三こみ水 ち乳 白校 肉理ろとまんつ揚こリ温いり のえ 食食 しもぎん揚 にピ ち風 ん あった げっとっ し調 はいれじまげん と は が くス ょ味 強 う げっと し調 ん のめ しん しゅん かんしん めん かんしん かんしん かんしん かんしん かんしん かんしん</th><th>206. 00 80. 00 0. 24 29. 60 1. 00 0. 25 45. 00 15. 00 10. 70 20. 20 20. 20 4. 00 1. 60 5. 50 1. 80 25. 00 12. 00 20. 20 20. 20 4. 00 1. 60 5. 50 1. 80 25. 00</th><th></th><th>さつま</th><th>ent de</th><th></th>	- 人分量 (g) 206.00 80.00 0.24 30.00 0.80 40.00 20.00 35.00 7.80 4.50 1.30 3.50 23.00 0.65 0.35 0.01 52.00	牛 ご ちょう はいます はいます はいます はいます はいます はいます はいます はいます	- 人分量 (g) 206.00 ● 80.00 ● 0.24 20.00 ● 1.00 20.00 ▲ 10.00 ▲ 11.60 ● 24.60 ▲ 7.70 ▲ 2.00 ■ 1.30 2.20 ● 0.77 ■ 0.50 ■ 6.00 20.00 ● 20.70 ● 25.00 ▲	牛乳 これ 二八大 二十 二八大 二十 二十 206 二十 206 二十 206 二十 206 二十 207 二十 35 1 20 1 20 20 20 35 40 35 40 35 40 35 40 35 40 35 40 35 40 35 40 35 40 35 40 35 40 35 40 35 40 35 40 35 40 35 40 36 40 37 40 36 40 37 40 37 40 37 40 38 40 39 40 30 40	- 人分量 (g) 6.00	中ごさ梅 牛 精学 鶏料おさたにさ絹板グ三こみ水 ち乳 白校 肉理ろとまんつ揚こリ温いり のえ 食食 しもぎん揚 にピ ち風 ん あった げっとっ し調 はいれじまげん と は が くス ょ味 強 う げっと し調 ん のめ しん しゅん かんしん めん かんしん かんしん かんしん かんしん かんしん かんしん	206. 00 80. 00 0. 24 29. 60 1. 00 0. 25 45. 00 15. 00 10. 70 20. 20 20. 20 4. 00 1. 60 5. 50 1. 80 25. 00 12. 00 20. 20 20. 20 4. 00 1. 60 5. 50 1. 80 25. 00		さつま	ent de	
食材	コッペパン カレーンズルト 中乳 206.0 本乳 206.0 本乳 206.0 本乳 206.0 本乳 20.0 大きが 20.7 たいが 20.7 たいが 20.7 たいが 20.7 たいかが 20.7 たいかり 20.8 まいか 20.0 ない	中乳 はん に に で に が に で に で で で で で で で で で で で で	中乳 (g) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1	-人分量 (g) 206.00 ● 80.00 □ 0.24 35.00 □ 1.00 □ 0.50 □ 0.30 □ 20.00 □ 15.00 □ 3.20 □ 12.70 □ 30.00 □ 12.80 □ 12.80 □ 0.75 □ 2.50 □ 0.50 □	中乳 がじつひく 豆ふねにき 昆削酒くくん風料にかも は でおりの がいんな じち 魔 おぎ じけ かいんな じち 魔 おぎ じけ かいんな じち 魔 おぎ しん がじつひく こう 本焼きよりのぎ しき 関連 ちち風 かいんな しき は かいんな じち ない かいんな きし かいんな 高い かいんな 高い かいんな 高い かいんな 高い かいんな は かいんな きし かいん など は 一般 きょう は かい かいん など は かい かいんな きし かい かいん など は かい かいん など は かい かいん ない かい かいん ない は かい かいん ない は かい	- 人分量 (g) 06.00 ● 80.00 ● 80.00 ● 30.00 ■ 3.00 ■ 3.00 ■ 2.50 ● 1.29 ■ 35.00 ■ 35.00 ■ 1.20 ■ 1.20 ■ 1.20 □ 1.20 □ 1.20 □ 2.20 □ 2.20 □ 2.20 □	# は	-人分量 (g) 206.00 ● 80.00 0.24 30.00 0.80 40.00 △ 20.00 △ 35.00 △ 7.80 △ 1.30 □ 3.50 □ 23.00 0.65 0.35 0.01 52.00 △ 7.80 △ 12.00 △ 6.00 △ 25.00 △	中 ご 噛か 中 精学 豚料ごれにさ細さ三こ赤黒ご水 た木たにしい まいかき 乳 白校 肉理ぼんんつ切や温いみごま ま綿まんめ でま 食 がんが まりい糖くそま油 ご豆ねじじ はん ちょ にん ちゅうこじまりい糖くそま油 ご豆ねじじ はん ちゅう はんしょく ゆ	-人分量 (g) 206.00 ● 80.00 ● 0.24 20.00 ● 1.00 ● 10.00 ▲ 11.60 ● 24.60 ▲ 7.70 ▲ 2.00 ■ 1.30 2.20 ● 0.77 ■ 0.50 ● 6.00 20.00 ● 20.70 ● 25.00 ▲ 8.00 ▲ 5.00 ▲	牛ご八大 - 早 206 1 206 1 206 1 206 2 35 1 35 1 35 1 35 2 35 2 35 3 40 3 40 3 40 3 40 3 40 4 35 <	- 人分量 (g) 6.00	中では 中では 中では 中では 中では 中では 中では 中では	206. 00 80. 00 0. 24 29. 60 1. 00 0. 25 45. 00 30. 00 15. 00 10. 70 20. 20 20. 20 4. 00 1. 60 5. 50 1. 80 25. 00 1. 50 5. 00 20. 00 21. 00 21. 00		さつま	ent de	
食材	コッレー・イン マー・イン アー・イン アー	中乳 はん に が に が に が に が に が に が に が に が に が に	中乳 (g) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1	-人分量 (g) 206.00 ● 80.00 ■ 80.00 ■ 0.24 35.00 ■ 1.00 ● 0.50 ▲ 0.30 ▲ 20.00 ▲ 12.70 ▲ 30.00 ▲ 12.80 ▲ 3.00 ▲ 2.00 ● 0.75 ■ 2.50 ● 0.50 ■ 6.00 ● 0.60 ● 5.10 ● 20.00 ▲ 10.00 ▲ 10.00 ▲	中乳 がじつひく 豆ふねにき 昆削酒くくん のままりのぎ にこしう 木焼きまりのぎ しし調 から しし がじつひく 豆ふねにき 昆削酒くくん のぎ にんた 布り ちち風 かん かん かんち きし かんかん かいんな できんた 布り ちち 風がたがら できんた から しし調 から から は からから は からがら は は は は は は は は は は は は は は は は は は	-人分量 (g) 06.00 ● 80.00 0.24 50.00 ● 30.00 ■ 3.00 ▲ 6.00 ▲ 2.50 ● 1.29 ■ 35.00 ▲ 1.29 ■ 35.00 ▲ 1.29 ■ 1.29 ■ 1.29 ■ 2.50 ▲ 8.00 ▲ 1.00 ■ 1.20 ■ 1.00 ■	キョクれ 牛精学 鶏料たにじマグ有米牛丸塩こ水 ツれにキこノパムの 乳ッリん 乳白校 肉理まんやッリ塩粉乳鶏 し ナんんヤまンンシの 用 きんいュピタ 用 う 煮んんツなッカンシの カ カース ら レース ら レース ら レース ら レース ら アイス カー ファイス アイス カー ファイス アイス アイス アイス アイス アイス アイス アイス アイス アイス ア	-人分量 (g) 206.00 ● 80.00 ● 80.00 ● 0.24 30.00 ● 0.80 40.00 ▲ 20.00 ▲ 35.00 7.80 ▲ 1.30 ■ 3.50 23.00 ● 0.65 0.35 0.01 52.00 7.80 ● 12.00 ▲ 6.00 ▲ 9.00 ▲	中 だっぱい とうしょう はいか とう はい はい はい はい か と はい で はい か と はい	-人分量 (g) 206.00 ● 80.00 ● 0.24 20.00 ● 1.00 20.00 ▲ 10.00 ▲ 11.60 ● 24.60 ▲ 7.70 ▲ 2.00 ■ 1.30 2.20 ● 0.77 ● 0.50 ● 6.00 20.00 ● 20.70 ● 25.00 ▲ 8.00 ▲ 5.00 ▲ 1.00	牛ご八大 - 中間 206 乳 () - 1 206 2 - 1 206 2 - 2 - 2 - 3 - 3 - 4 - 4 - 2 - 3 - 4 - 2 - 3 - 4 - <	- 人分量 (g) 6.00 5.00 1.00 0.12 0.12 0.12 0.10 8.00 0.01 0.00 0.50	中ごさ梅 牛 精学 鶏料おさたにさ絹板グ三こみ水 ちこにキもカ三乳はとち 乳 白校 肉理ろとまんつ揚こり温いり りまんヤやり温い かん ちん 食 しもぎん揚 にピ ち風 んなんツ リー しょ げっと し調 んなんツ リーム かん はん が くス ょ味 はん かんり はん しん かんり はん	206. 00 80. 00 0. 24 29. 60 1. 00 0. 25 45. 00 30. 00 10. 70 20. 20 20. 20 4. 00 1. 60 5. 50 1. 80 25. 00 1. 50 20. 00 20. 00 20. 00 21. 00 20. 00 21. 00 20. 00 21. 00 21. 00 22. 00 24. 00 25. 00		さつま	int of	といも
食材	コカビョ 牛コ 豚科おこパ 20.0 の 8 料おおパイン・マングル 45.0 の 10.0 で 20.7 を 20.8 を 20.0 を 20.7 を 20.8 を 20.0 を 20.8 を	中乳 はん に が に に だ で 板 さ し だ で か に い ぎ に し が に こ か ら で が ら の の の の の の の の の の の の の の の の の の	中乳 (g) (y) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1	-人分量 (g) 206.00 80.00 0.24 35.00 1.00 0.50 0.30 20.00 15.00 3.20 12.70 30.00 12.80 3.00 2.00 0.75 2.50 0.50 6.00 0.60 5.10 20.00 10.00 4 9.00 10.00	中乳 がじつひく 豆ふねにき 昆削酒くくん のままりのぎ にこしう 木焼きまりのぎ しし調 から しし がじつひく 豆ふねにき 昆削酒くくん のぎ にんた 布り ちち風 かん かん かんち きし かんかん かいんな できんた 布り ちち 風がたがら できんた から しし調 から から は からから は からがら は は は は は は は は は は は は は は は は は は	- 人分量 (g) 06.00 ● 80.00 ● 80.00 ● 30.00 ■ 30.00 ■ 3.00 ▲ 2.50 ● 1.29 ■ 35.00 ▲ 2.50 ▲ 8.00 ▲ 1.20 □ 1.00 □ 1.00 □ 2.50 △ 1.00 □ 2.50 □ 2.50 △ 3.00 △ 1.00 □ 3.00 △	キョクれ キ精学 鶏料たにじマグ有米牛丸塩こ水 ツれにキこノ三酢乳ッリん 乳の切り 乳の理まんやッリ塩粉乳鶏 し ナんんヤまン温のよう パムん 食 ぎんいュピタ 用 う 煮んんツなッケックでである。 カース カー ママスのより カー ママスのより カース カー ママスのより カー ママスのより カー アクター・ストラー・ストラー・ストラー・ストラー・ストラー・ストラー・ストラー・ストラ	- 人分量 (g) 206.00 ● 80.00 ● 0.24 30.00 ● 0.80 40.00 ▲ 20.00 ▲ 35.00 ■ 7.80 ▲ 4.50 ▲ 1.30 ■ 3.50 ■ 23.00 ● 0.65 ● 0.35 ● 0.01 □ 52.00 ■ 7.80 ● 12.00 ▲ 6.00 ▲ 25.00 ▲ 9.00 ▲ 6.00 ▲ 9.00 ▲ 6.00 ■ 9.00 ▲ 6.00 ■	牛 ご 噛か 中 精学 豚料ごれにさ細さ三こ赤黒ご水 た木たにしねだ混料乳 はみき 乳 白校 肉理ぼんんつ切や温いみごま ま綿まんめぎし合理乳 んった 米給 酒うこじまりい糖くそま油 ご豆ねじじ 昆削酒 んん揚こん ち	- 人分量 (g) 206.00 ● 80.00 ● 1.00 ● 1.00 ● 20.00 ▲ 10.00 ▲ 11.60 ● 24.60 ▲ 7.70 ▲ 2.00 ■ 1.30 2.20 ● 0.77 ■ 0.50 ■ 6.00 ● 20.70 ● 25.00 ▲ 8.00 ▲ 5.00 ▲ 2.00 ▲ 1.20 1.00	牛ご八大 二 中間 206 中間 207 中間 208 <	- 人分量 (g) 6.00 5.00 1.00 0.12 0.12 0.12 0.10 0.10 0.10 0.10 0.10 0.10 0.10 0.50 0.50 0.51 0.00 0.50	中ごさ梅 牛 精学 鶏料おさたにさ絹板グ三こみ水 ちこにキもカ乳 はとち 乳 白校 肉理ろとまんつ揚こり温いり りまんャやり のえ 食 しもぎん揚 にピ ち風 んなんツ リー・ のえ 間 よ げ やー し調 んなんツ リボ くス ょ味 でくス ょ味 かんかん かんりん りょう くス はい かんかん りんかん りんかん りんかん りんかん りんかん かんり しゅう かんかん りんかん かんり はんかん かんかん かんかん かんかん かんかん	206. 00 80. 00 0. 24 29. 60 1. 00 0. 25 45. 00 30. 00 15. 00 10. 70 20. 20 20. 20 4. 00 1. 60 5. 50 1. 80 25. 00 1. 50 20. 00 20. 00 21. 00 21. 00 21. 00 21. 00 21. 00 24. 00 25. 00		さつま	int of	
食材	コカビョ 牛 コ 豚科おおパオ 206.0 中 コ 豚科おおパまんじかも 20.7 たにマとグカトマス乳し ツャゆらになる上の 2.5 カーレマス乳し ツャマゆんにね 3.8 カーレマス乳し ツャマウルケー用う 2.5 カーレマス乳し ツャマウルカトウスス ブールケース乳 0.2 カールケース乳 0.2 カールケース乳 0.2 カールケース 2.5 カー、 2.5 カー、 3.8 カー、 5.0 カー、 5	中乳 はん に に が に に が に に が に に か に が に に か に が に か ら の の の の の の の の の の の の の の の の の の	中	-人分量 (g) 206.00 ● 80.00 □ 0.24 35.00 □ 1.00 □ 0.50 △ 0.30 △ 20.00 △ 15.00 △ 3.20 △ 12.70 △ 30.00 △ 12.80 △ 3.00 △ 2.00 □ 0.75 □ 2.50 □ 6.00 □ 0.60 □ 5.10 □ 20.00 △ 10.00 △ 9.00 △	中乳 がじつひく 豆ふねにき 昆削酒くくん のままりのぎ にこしう 木焼きまりのぎ しし調 から しし がじつひく 豆ふねにき 昆削酒くくん のぎ にんた 布り ちち風 かん かん かんち きし かんかん かいんな できんた 布り ちち 風がたがら できんた から しし調 から から は からから は からがら は は は は は は は は は は は は は は は は は は	- 人分量 (g) 06.00 ● 80.00 ● 80.00 ● 30.00 ■ 30.00 ■ 3.00 ▲ 2.50 ● 1.29 ■ 35.00 ▲ 2.50 ▲ 8.00 ▲ 1.20 □ 1.00 □ 1.00 □ 2.50 △ 1.00 □ 2.50 □ 2.50 △ 3.00 △ 1.00 □ 3.00 △	キョクれ 牛精学 鶏料たにじマグ有米牛丸塩こ水 ツれにキこノパムの 乳ッリん 乳白校 肉理まんやッリ塩粉乳鶏 し ナんんヤまンンシの 用 きんいュピタ 用 う 煮んんツなッカンシの カ カース ら レース ら レース ら レース ら レース ら アイス カー ファイス アイス カー ファイス アイス アイス アイス アイス アイス アイス アイス アイス アイス ア	- 人分量 (g) 206.00 ● 80.00 ● 0.24 30.00 ● 0.80 40.00 ▲ 20.00 ▲ 35.00 ■ 7.80 ▲ 4.50 ▲ 1.30 ■ 3.50 ■ 23.00 ● 0.65 ● 0.35 ● 0.01 □ 52.00 ■ 7.80 ● 12.00 ▲ 6.00 ▲ 25.00 ▲ 9.00 ▲ 6.00 ▲ 9.00 ▲ 6.00 ■ 9.00 ▲ 6.00 ■	中 だっぱい とうしょう はいか とう はい はい はい はい か と はい か と はい か と はい か さ ! GoGo か と はい か で まい まい はい か で まい まい はい か で まい か で まい はい か で か か か と い か か と い か か と い か か と い か か と い か か はい か で はい か か か か か か か か か か か か か か か か か か	- 人分量 (g) 206.00 80.00 0.24 20.00 1.00 20.00 11.60 24.60 7.70 2.00 1.30 2.20 0.77 0.50 6.00 20.00 20.70 25.00 8.00 4 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00	牛ご八大 一 1 206 1 206 1 206 1 206 1 206 1 206 1 207 1 200 1 200 1 200 1 200 1 200 2 200 2 200 2 200 2 200 2 200 3 300 2 200 3 300 3 300 4 300 4 300 4 300 4 300 4 300 4 300 4 300 4 300 4 300 4 300 4 300 4 300 4 300 4 300 5 300 </th <th>- 人分量 (g) 6.00</th> <th>中ごさ梅 牛 精学 鶏料おさたにさ絹板グ三こみ水 ちこにキもカ三乳はとち 乳 白校 肉理ろとまんつ揚こり温いり りまんヤやり温い かん ちん 食 しもぎん揚 にピ ち風 んなんツ リー しょ げっと し調 んなんツ リーム かん はん が くス ょ味 はん かんり はん しん かんり はん はん</th> <th>206. 00 80. 00 0. 24 29. 60 1. 00 0. 25 45. 00 30. 00 10. 70 20. 20 20. 20 4. 00 1. 60 5. 50 1. 80 25. 00 1. 50 20. 00 20. 00 20. 00 21. 00 20. 00 21. 00 20. 00 21. 00 21. 00 22. 00 24. 00 25. 00</th> <th></th> <th>さつま</th> <th>int of</th> <th>といも</th>	- 人分量 (g) 6.00	中ごさ梅 牛 精学 鶏料おさたにさ絹板グ三こみ水 ちこにキもカ三乳はとち 乳 白校 肉理ろとまんつ揚こり温いり りまんヤやり温い かん ちん 食 しもぎん揚 にピ ち風 んなんツ リー しょ げっと し調 んなんツ リーム かん はん が くス ょ味 はん かんり はん しん かんり はん	206. 00 80. 00 0. 24 29. 60 1. 00 0. 25 45. 00 30. 00 10. 70 20. 20 20. 20 4. 00 1. 60 5. 50 1. 80 25. 00 1. 50 20. 00 20. 00 20. 00 21. 00 20. 00 21. 00 20. 00 21. 00 21. 00 22. 00 24. 00 25. 00		さつま	int of	といも
食材	コカビョ 牛コ 豚科おこパ 20.0 の 8 料おおパイン・マングル 45.0 の 10.0 で 20.7 を 20.8 を 20.0 を 20.7 を 20.8 を 20.0 を 20.8 を	中乳 大	中乳 (g) (y) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1	- 人分量 (g) 206.00 ● 80.00 □ 0.24 35.00 □ 1.00 □ 0.50 △ 0.30 △ 20.00 △ 12.70 △ 30.00 △ 12.80 △ 2.00 □ 0.75 □ 2.50 □ 0.50 □ 6.00 □ 0.60 □ 5.10 □ 20.00 △ 10.00 △ 10.00 △ 10.00 △	中乳 がじつひく 豆ふねにき 昆削酒くくん のままりのぎ にこしう 木焼きまりのぎ しし調 から しし がじつひく 豆ふねにき 昆削酒くくん のぎ にんた 布り ちち風 かん かん かんち きし かんかん かいんな できんた 布り ちち 風がたがら できんた から しし調 から から は からから は からがら は は は は は は は は は は は は は は は は は は	- 人分量 (g) 06.00 ● 80.00 ● 80.00 ● 30.00 ■ 30.00 ■ 3.00 ▲ 2.50 ● 1.29 ■ 35.00 ▲ 2.50 ▲ 8.00 ▲ 1.20 □ 1.00 □ 1.00 □ 2.50 △ 1.00 □ 2.50 □ 2.50 △ 3.00 △ 1.00 □ 3.00 △	キョクれ キ精学 鶏料たにじマグ有米牛丸塩こ水 ツれにキこノ三酢乳ッリん 乳の切り 乳の理まんやッリ塩粉乳鶏 し ナんんヤまン温のよう パムん 食 ぎんいュピタ 用 う 煮んんツなッケックでである。 カース カー ママスのより カー ママスのより カース カー ママスのより カー ママスのより カー アクター・ストラー・ストラー・ストラー・ストラー・ストラー・ストラー・ストラー・ストラ	- 人分量 (g) 206.00 ● 80.00 0.24 30.00 0.80 40.00 △ 20.00 △ 35.00 □ 7.80 △ 4.50 △ 1.30 □ 3.50 □ 23.00 □ 0.65 □ 0.35 □ 0.01 52.00 △ 6.00 △ 25.00 △ 9.00 △ 6.00 □ 0.50 □ 0.80 □	牛 ご噛か 中 精学 豚料ごれにさ細さ三こ赤黒ご水 た木たにしねだ混料う塩じ乳はみき 乳 白校 肉理ぼんんつ切や温いみごま ま綿まんめぎし合理す ゃまい かんか まま はい でん 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	-人分量 (g) 206.00 ● 80.00 ● 0.24 20.00 ● 1.00 ● 1.00 ● 20.00 ▲ 11.60 ● 24.60 ▲ 7.70 ▲ 2.00 ■ 1.30 2.20 ● 1.30 2.20 ● 20.70 ● 25.00 ▲ 8.00 ▲ 8.00 ▲ 1.00 ▲ 1.00 ▲ 1.00 ■ 1	中ご八大 中 コ 豚料おおいうたたはにきチ三こ丸オじ塩こ水 さ揚三こ酢水 は宝学 乳 ッ 肉理ろろかずけまくんくン温い鶏イャ し つげ温い かく しん いかけ ち用タい う い ちのねさじらが糖く使スが ょ ま油糖く カスーん りん かんけい ち まかい う い ち も し つげ温い かんげい ち り も し かん かんり かんけん かんり かんけん かんり かんけん 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	- 人分量 (g) 6.00	中ごさ梅 牛 精学 鶏料おさたにさ絹板グ三こみ水 ちこにキもカ三乳はとち 乳 白校 肉理ろとまんつ揚こり温いり りまんヤやり温い かん ちん 食 しもぎん揚 にピ ち風 んなんツ リー しょ げっと し調 んなんツ リーム かん はん が くス ょ味 はん かんり はん しん かんり はん	206. 00 80. 00 0. 24 29. 60 1. 00 0. 25 45. 00 30. 00 10. 70 20. 20 20. 20 4. 00 1. 60 5. 50 1. 80 25. 00 1. 50 20. 00 20. 00 20. 00 21. 00 20. 00 21. 00 20. 00 21. 00 21. 00 22. 00 24. 00 25. 00	nhzh	さつま	int of	EINE
食材	コカビョ キュー スペーング マイン	中乳 大	中下 (g) (g) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1	- 人分量 (g) 206.00 ● 80.00 ■ 80.00 ■ 1.00 ●	中乳 がじつひく 豆ふねにき 昆削酒くくん のままりのぎ にこしう 木焼きまりのぎ しし調 から しし がじつひく 豆ふねにき 昆削酒くくん のぎ にんた 布り ちち風 かん かん かんち きし かんかん かいんな できんた 布り ちち 風がたがら できんた から しし調 から から は からから は からがら は は は は は は は は は は は は は は は は は は	- 人分量 (g) 06.00 ● 80.00 ● 80.00 ● 30.00 ■ 30.00 ■ 3.00 ▲ 2.50 ● 1.29 ■ 35.00 ▲ 2.50 ▲ 8.00 ▲ 1.20 □ 1.00 □ 1.00 □ 2.50 △ 1.00 □ 2.50 □ 2.50 △ 3.00 △ 1.00 □ 3.00 △	キョクれ キ精学 鶏料たにじマグ有米牛丸塩こ水 ツれにキこノ三酢乳ッリん 乳の切り 乳の理まんやッリ塩粉乳鶏 し ナんんヤまン温のよう パムん 食 ぎんいュピタ 用 う 煮んんツなッケックでである。 カース カー ママスのより カー ママスのより カース カー ママスのより カー ママスのより カー アクター・ストラー・ストラー・ストラー・ストラー・ストラー・ストラー・ストラー・ストラ	- 人分量 (g) 206.00 ● 80.00 0.24 30.00 0.80 40.00 △ 20.00 △ 35.00 □ 7.80 △ 4.50 △ 1.30 □ 3.50 □ 23.00 □ 0.65 □ 0.35 □ 0.01 52.00 △ 6.00 △ 25.00 △ 9.00 △ 6.00 □ 0.50 □ 0.80 □	牛 ご噛か 中 精学 豚料ごれにさ細さ三こ赤黒ご水 た木たにしねだ混料う塩じ乳はみき 乳 白校 肉理ぼんんつ切や温いみごま ま綿まんめぎし合理す ゃまい かんか まま はい でん 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	-人分量 (g) 206.00 ● 80.00 ● 0.24 20.00 ● 1.00 ● 1.00 ● 20.00 ▲ 11.60 ● 24.60 ▲ 7.70 ▲ 2.00 ■ 1.30 2.20 ● 1.30 2.20 ● 20.70 ● 25.00 ▲ 8.00 ▲ 8.00 ▲ 1.00 ▲ 1.00 ▲ 1.00 ■ 1	中ご八大 中 コ 豚料おおいうたたはにきチ三こ丸オじ塩こ水 さ揚三こ酢水 や	- 人分量 (g) 6.00 ● 5.00 ■ 5.00 ■ 1.00 0.12 △ 0.12 △ 0.12 △ 0.12 △ 0.10 ● 8.00 △ 5.00 △ 0.00 △ 0.51 △ 0.00 △ 0.51 △ 0.05 ○ 0.50 ○ 0.5	中ごさ梅 牛 精学 鶏料おさたにさ絹板グ三こみ水 ちこにキもカ三乳はとち 乳 白校 肉理ろとまんつ揚こり温いり りまんヤやり温い かん ちん 食 しもぎん揚 にピ ち風 んなんツ リー しょ げっと し調 んなんツ リーム かん はん が くス ょ味 はん かんり はん しん かんり はん	206. 00 80. 00 0. 24 29. 60 1. 00 0. 25 45. 00 30. 00 10. 70 20. 20 20. 20 4. 00 1. 60 5. 50 1. 80 25. 00 1. 50 20. 00 20. 00 20. 00 21. 00 20. 00 21. 00 20. 00 21. 00 21. 00 22. 00 24. 00 25. 00	nhzh	さつま	int of	EINE
食材	コカビョ キュー スペーング マイン	中乳 はん に で で で で で で で で で で で で で で で で で で	中下 (g) (g) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1	- 人分量 (g) 206.00 ● 80.00 □ 0.24 35.00 □ 1.00 □ 0.50 □ 0.30 □ 15.00 □ 12.70 □ 30.00 □ 12.80 □ 12.70 □ 30.00 □ 12.80 □ 12.70 □ 30.00 □ 12.80 □ 12.70 □ 30.00 □ 10.00 □	中乳 がじつひく 豆ふねにき 昆削酒くくん のままりのぎ にこしう 木焼きまりのぎ しし調 から しし がじつひく 豆ふねにき 昆削酒くくん のぎ にんた 布り ちち風 かん かん かんち きし かんかん かいんな できんた 布り ちち 風がたがら できんた から しし調 から から は からから は からがら は は は は は は は は は は は は は は は は は は	- 人分量 (g) 06.00 ● 80.00 ● 80.00 ● 30.00 ■ 30.00 ■ 3.00 ▲ 2.50 ● 1.29 ■ 35.00 ▲ 2.50 ▲ 8.00 ▲ 1.20 □ 1.00 □ 1.00 □ 2.50 △ 1.00 □ 2.50 □ 2.50 △ 3.00 △ 1.00 □ 3.00 △	キョクれ キ精学 鶏料たにじマグ有米牛丸塩こ水 ツれにキこノ三酢乳ッリん 乳の切り 乳の理まんやッリ塩粉乳鶏 し ナんんヤまン温のよう パムん 食 ぎんいュピタ 用 う 煮んんツなッケックでである。 カース カー ママスのより カー ママスのより カース カー ママスのより カー ママスのより カー アクター・ストラー・ストラー・ストラー・ストラー・ストラー・ストラー・ストラー・ストラ	- 人分量 (g) 206.00 ● 80.00 0.24 30.00 0.80 40.00 △ 20.00 △ 35.00 □ 7.80 △ 4.50 △ 1.30 □ 3.50 □ 23.00 □ 0.65 □ 0.35 □ 0.01 52.00 △ 6.00 △ 25.00 △ 9.00 △ 6.00 □ 0.50 □ 0.80 □	牛 ご噛か 中 精学 豚料ごれにさ細さ三こ赤黒ご水 た木たにしねだ混料う塩じ乳はみき 乳 白校 肉理ぼんんつ切や温いみごま ま綿まんめぎし合理す ゃまい かんか まま はい でん 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	-人分量 (g) 206.00 ● 80.00 ● 0.24 20.00 ● 1.00 ● 1.00 ● 20.00 ▲ 11.60 ● 24.60 ▲ 7.70 ▲ 2.00 ■ 1.30 2.20 ● 1.30 2.20 ● 20.70 ● 25.00 ▲ 8.00 ▲ 8.00 ▲ 1.00 ▲ 1.00 ▲ 1.00 ■ 1	中ご八大 中 コ 豚料おおいうたたはにきチ三こ丸オじ塩こ水 さ揚三こ酢水 は宝学 乳 ッ 肉理ろろかずけまくんくン温い鶏イャ し つげ温い かく しん いかけ ち用タい う い ちのねさじらが糖く使スが ょ ま油糖く カスーん りん かんけい ち まかい う い ち も し つげ温い かんげい ち り も し かん かんり かんけん かんり かんけん かんり かんけん 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	- 人分量 (g) 6.00	中ごさ梅 牛 精学 鶏料おさたにさ絹板グ三こみ水 ちこにキもカ三乳はとち 乳 白校 肉理ろとまんつ揚こり温いり りまんヤやり温い かん ちん 食 しもぎん揚 にピ ち風 んなんツ リー しょ げっと し調 んなんツ リーム かん はん が くス ょ味 はん かんり はん しん かんり はん	206. 00 80. 00 0. 24 29. 60 1. 00 0. 25 45. 00 30. 00 10. 70 20. 20 20. 20 4. 00 1. 60 5. 50 1. 80 25. 00 1. 50 20. 00 20. 00 20. 00 21. 00 20. 00 21. 00 20. 00 21. 00 21. 00 22. 00 24. 00 25. 00	nhzh	さつま	int of	EINE
食材	コカビョ キュー スペーング マイン	中乳 (g) 中	中	- 人分量 (g) 206.00 ● 80.00 ■ 80.00 ■ 1.00 ●	牛乳 ごわしている 上も 中間 大きま 一年 大きま 一年 大きま 大きまりのぎので 大きまりのぎした 大きまりのきまと 大きまりのきまと 大きままりのきまと 大きまりのきまと 大きまりのきまと 大きないと 大きないと <th>- 人分量 (g) 06.00 ● 80.00 ● 80.00 ● 30.00 ■ 30.00 ■ 3.00 ▲ 2.50 ● 1.29 ■ 35.00 ▲ 2.50 ▲ 8.00 ▲ 1.20 □ 1.00 □ 1.00 □ 2.50 △ 1.00 □ 2.50 □ 2.50 △ 3.00 △ 1.00 □ 3.00 △</th> <th>キョクれ キ精学 鶏料たにじマグ有米牛丸塩こ水 ツれにキこノ三酢乳ッリん 乳の切り 乳の理まんやッリ塩粉乳鶏 し ナんんヤまン温のよう パムん 食 ぎんいュピタ 用 う 煮んんツなッケックでである。 カース カー ママスのより カー ママスのより カース カー ママスのより カー ママスのより カー アクター・ストラー・ストラー・ストラー・ストラー・ストラー・ストラー・ストラー・ストラ</th> <th>- 人分量 (g) 206.00 ● 80.00 0.24 30.00 0.80 40.00 △ 20.00 △ 35.00 □ 7.80 △ 4.50 △ 1.30 □ 3.50 □ 23.00 □ 0.65 □ 0.35 □ 0.01 52.00 △ 6.00 △ 25.00 △ 9.00 △ 6.00 □ 0.50 □ 0.80 □</th> <th>牛 ご噛か 中 精学 豚料ごれにさ細さ三こ赤黒ご水 た木たにしねだ混料う塩じ水 れった 乳 白校 肉理ぼんんつ切や温いみごま ま綿まんめぎし合理す ゃく いんかん ち はん でんり ちいけんげ しょ でんり はんじん はんじん ちんりん かんりん かんりん かんりん かんりん かんりん かんりん かんり</th> <th>-人分量 (g) 206.00 ● 80.00 ● 0.24 20.00 ● 1.00 20.00 ▲ 10.00 ▲ 11.60 ● 24.60 ▲ 7.70 ▲ 2.00 ■ 1.30 2.20 ● 0.77 ■ 0.50 ■ 6.00 20.70 ● 25.00 ▲ 8.00 ▲ 2.00 ▲ 1.00 ▲ 1.00 ▲ 1.00 ■ 1.20 ■</th> <th>中ご八大 中 コ 豚料おおいうたたはにきチ三こ丸オじ塩こ水 さ揚三こ酢水 は宝学 乳 ッ 肉理ろろかずけまくんくン温い鶏イャ し つげ温い かく しん いかけ ち用タい う い ちのねさじらが糖く使スが ょ ま油糖く カスーん りん かんけい ち まかい う い ち も し つげ温い かんげい ち り も し かん かんり かんけん かんり かんけん かんり かんけん 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</th> <th>- 人分量 (g) 6.00</th> <th>中ごさ梅 牛 精学 鶏料おさたにさ絹板グ三こみ水 ちこにキもカ三乳はとち 乳 白校 肉理ろとまんつ揚こり温いり りまんヤやり温い かん ちん 食 しもぎん揚 にピ ち風 んなんツ リー しょ げっと し調 んなんツ リーム かん はん が くス ょ味 はん かんり はん しん かんり はん はん</th> <th>206. 00 80. 00 0. 24 29. 60 1. 00 0. 25 45. 00 30. 00 10. 70 20. 20 20. 20 4. 00 1. 60 5. 50 1. 80 25. 00 1. 50 20. 00 20. 00 20. 00 21. 00 20. 00 21. 00 20. 00 21. 00 21. 00 22. 00 24. 00 25. 00</th> <th>nhzh</th> <th>さつま</th> <th>int of</th> <th>といも</th>	- 人分量 (g) 06.00 ● 80.00 ● 80.00 ● 30.00 ■ 30.00 ■ 3.00 ▲ 2.50 ● 1.29 ■ 35.00 ▲ 2.50 ▲ 8.00 ▲ 1.20 □ 1.00 □ 1.00 □ 2.50 △ 1.00 □ 2.50 □ 2.50 △ 3.00 △ 1.00 □ 3.00 △	キョクれ キ精学 鶏料たにじマグ有米牛丸塩こ水 ツれにキこノ三酢乳ッリん 乳の切り 乳の理まんやッリ塩粉乳鶏 し ナんんヤまン温のよう パムん 食 ぎんいュピタ 用 う 煮んんツなッケックでである。 カース カー ママスのより カー ママスのより カース カー ママスのより カー ママスのより カー アクター・ストラー・ストラー・ストラー・ストラー・ストラー・ストラー・ストラー・ストラ	- 人分量 (g) 206.00 ● 80.00 0.24 30.00 0.80 40.00 △ 20.00 △ 35.00 □ 7.80 △ 4.50 △ 1.30 □ 3.50 □ 23.00 □ 0.65 □ 0.35 □ 0.01 52.00 △ 6.00 △ 25.00 △ 9.00 △ 6.00 □ 0.50 □ 0.80 □	牛 ご噛か 中 精学 豚料ごれにさ細さ三こ赤黒ご水 た木たにしねだ混料う塩じ水 れった 乳 白校 肉理ぼんんつ切や温いみごま ま綿まんめぎし合理す ゃく いんかん ち はん でんり ちいけんげ しょ でんり はんじん はんじん ちんりん かんりん かんりん かんりん かんりん かんりん かんりん かんり	-人分量 (g) 206.00 ● 80.00 ● 0.24 20.00 ● 1.00 20.00 ▲ 10.00 ▲ 11.60 ● 24.60 ▲ 7.70 ▲ 2.00 ■ 1.30 2.20 ● 0.77 ■ 0.50 ■ 6.00 20.70 ● 25.00 ▲ 8.00 ▲ 2.00 ▲ 1.00 ▲ 1.00 ▲ 1.00 ■ 1.20 ■	中ご八大 中 コ 豚料おおいうたたはにきチ三こ丸オじ塩こ水 さ揚三こ酢水 は宝学 乳 ッ 肉理ろろかずけまくんくン温い鶏イャ し つげ温い かく しん いかけ ち用タい う い ちのねさじらが糖く使スが ょ ま油糖く カスーん りん かんけい ち まかい う い ち も し つげ温い かんげい ち り も し かん かんり かんけん かんり かんけん かんり かんけん 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	- 人分量 (g) 6.00	中ごさ梅 牛 精学 鶏料おさたにさ絹板グ三こみ水 ちこにキもカ三乳はとち 乳 白校 肉理ろとまんつ揚こり温いり りまんヤやり温い かん ちん 食 しもぎん揚 にピ ち風 んなんツ リー しょ げっと し調 んなんツ リーム かん はん が くス ょ味 はん かんり はん しん かんり はん	206. 00 80. 00 0. 24 29. 60 1. 00 0. 25 45. 00 30. 00 10. 70 20. 20 20. 20 4. 00 1. 60 5. 50 1. 80 25. 00 1. 50 20. 00 20. 00 20. 00 21. 00 20. 00 21. 00 20. 00 21. 00 21. 00 22. 00 24. 00 25. 00	nhzh	さつま	int of	といも
食材	コカビョ キュー スペーング マイン	中乳 はん に で で で で で で で で で で で で で で で で で で	中	- 人分量 (g) 206.00 ● 80.00 ■ 80.00 ■ 1.00 ●	中乳 がじつひく 豆ふねにき 昆削酒くくん のままりのぎ にこしう 木焼きまりのぎ しし調 から しし がじつひく 豆ふねにき 昆削酒くくん のぎ にんた 布り ちち風 かん かん かんち きし かんかん かいんな できんた 布り ちち 風がたがら できんた から しし調 から から は からから は からがら は は は は は は は は は は は は は は は は は は	- 人分量 (g) 06.00 ● 80.00 ● 80.00 ● 30.00 ■ 30.00 ■ 3.00 ▲ 2.50 ● 1.29 ■ 35.00 ▲ 2.50 ▲ 8.00 ▲ 1.20 □ 1.00 □ 1.00 □ 2.50 △ 1.00 □ 2.50 □ 2.50 △ 3.00 △ 1.00 □ 3.00 △	キョクれ キ精学 鶏料たにじマグ有米牛丸塩こ水 ツれにキこノ三酢乳ッリん 乳の切り 乳の理まんやッリ塩粉乳鶏 し ナんんヤまン温のよう パムん 食 ぎんいュピタ 用 う 煮んんツなッケックでである。 カース カー ママスのより カー ママスのより カース カー ママスのより カー ママスのより カー アクター・ストラー・ストラー・ストラー・ストラー・ストラー・ストラー・ストラー・ストラ	- 人分量 (g) 206.00 ● 80.00 0.24 30.00 0.80 40.00 △ 20.00 △ 35.00 □ 7.80 △ 4.50 △ 1.30 □ 3.50 □ 23.00 □ 0.65 □ 0.35 □ 0.01 52.00 △ 6.00 △ 25.00 △ 9.00 △ 6.00 □ 0.50 □ 0.80 □	牛 ご噛か 中 精学 豚料ごれにさ細さ三こ赤黒ご水 た木たにしねだ混料う塩じ乳はみき 乳 白校 肉理ぼんんつ切や温いみごま ま綿まんめぎし合理す ゃまい かんか まま はい でん 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	-人分量 (g) 206.00 ● 80.00 ● 0.24 20.00 ● 1.00 20.00 ▲ 10.00 ▲ 11.60 ● 24.60 ▲ 7.70 ▲ 2.00 ■ 1.30 2.20 ● 0.77 ■ 0.50 ■ 6.00 20.70 ● 25.00 ▲ 8.00 ▲ 2.00 ▲ 1.00 ▲ 1.00 ▲ 1.00 ■ 1.20 ■	中ご八大 中 コ 豚料おおいうたたはにきチ三こ丸オじ塩こ水 さ揚三こ酢水 は宝学 乳 ッ 肉理ろろかずけまくんくン温い鶏イャ し つげ温い かく しん いかけ ち用タい う い ちのねさじらが糖く使スが ょ ま油糖く カスーん りん かんけい ち まかい う い ち も し つげ温い かんげい ち り も し かん かんり かんけん かんり かんけん かんり かんけん 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	- 人分量 (g) 6.00	中ごさ梅 牛 精学 鶏料おさたにさ絹板グ三こみ水 ちこにキもカ三乳はとち 乳 白校 肉理ろとまんつ揚こり温いり りまんヤやり温い かん ちん 食 しもぎん揚 にピ ち風 んなんツ リー しょ げっと し調 んなんツ リーム かん はん が くス ょ味 はん かんり はん しん かんり はん	206. 00 80. 00 0. 24 29. 60 1. 00 0. 25 45. 00 30. 00 10. 70 20. 20 20. 20 4. 00 1. 60 5. 50 1. 80 25. 00 1. 50 20. 00 20. 00 20. 00 21. 00 20. 00 21. 00 20. 00 21. 00 21. 00 22. 00 24. 00 25. 00	nhzh	さつま	int of	EINE
食材	コッレーーグ	中乳	中	- 人分量 (g) 206.00 ● 80.00 □ 0.24 35.00 □ 1.00 □ 0.50 □ 0.30 □ 15.00 □ 3.20 □ 12.70 □ 30.00 □ 12.80 □ 3.00 □ 12.80 □ 0.75 □ 2.50 □ 0.50 □ 6.00 □ 0.60 □ 20.00 □ 10.00 □ 10.00 □ 10.00 □ 10.00 □ 10.00 □ 21.10 □ 0.60 □ 0.10 □ 0.02 125.00	牛乳 ごわしている 上も 中間 大きま 一年 大きま 一年 大きま 大きまりのぎので 大きまりのぎした 大きまりのきまと 大きまりのきまと 大きままりのきまと 大きまりのきまと 大きまりのきまと 大きないと 大きないと <th>- 人分量 (g) 06.00 ● 80.00</th> <th>キコクれ 牛精学 鶏料たにじマグ有米牛丸塩こ水 ツれにキこノ三酢こ キコクれ キ精学 鶏料たにじマグ有米牛丸塩こ水 ツれにキこノ三酢こ キコクれ キャンシの 用</th> <th>-人分量 (g) 206.00 ● 80.00 □ 0.24 30.00 □ 0.80 40.00 ▲ 20.00 ▲ 35.00 □ 7.80 ▲ 4.50 ▲ 1.30 □ 3.50 □ 23.00 □ 0.65 □ 0.35 □ 0.01 □ 52.00 ■ 7.80 ■ 12.00 ▲ 6.00 ■ 9.00 ▲ 6.00 □ 9.00 ▲ 0.50 □ 0.80 □ 0.01</th> <th>牛 ご噛か 中 精学 豚料ごれにさ細さ三こ赤黒ご水 た木たにしねだ混料う塩じ水 れった 乳 白校 肉理ぼんんつ切や温いみごま ま綿まんめぎし合理す ゃく いんかん ち はん でんり ちいけんげ しょ でんり はんじん はんじん ちんりん かんりん かんりん かんりん かんりん かんりん かんりん かんり</th> <th>- 人分量 (g) 206.00 ● 80.00 ● 1.00 20.00 ▲ 10.00 ▲ 11.60 ▲ 11.60 ▲ 11.60 ▲ 11.60 ▲ 24.60 ▲ 7.70 ▲ 2.00 ■ 1.30 ② 2.20 ● 0.77 □ 0.50 ⑥ 6.00 ● 20.70 ● 25.00 ▲ 8.00 ▲ 5.00 ▲ 5.00 ▲ 1.00 1.20 1.2</th> <th>中ご八大 中 コ 豚料おおいうたたはにきチ三こ丸オじ塩こ水 さ揚三こ酢水 は宝学 乳 ッ 肉理ろろかずけまくんくン温い鶏イャ し つげ温い かく しん いかけ ち用タい う い ちのねさじらが糖く使スが ょ ま油糖く カスーん りん かんけい ち まかい う い ち も し つげ温い かんげい ち り も し かん かんり かんけん かんり かんけん かんり かんけん 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</th> <th>- 人分量 (g) 6.00</th> <th>中ごさ梅 牛 精学 鶏料おさたにさ絹板グ三こみ水 ちこにキもカ三う いいり おん 肉理ろとまんつ揚こり温いり りまんゃやり温すのえ 自校 肉理ろとまんつ揚こり温いり りまんゃやり温する りょう げゃー し調 んなんツ リ ち のま は う げゃー し調 んなんツ リ ち は かんかん りゅう はん かっじべしカ糖く かんかん りゅう はんかん かっじべしカ糖く かんかん りゅう はんかん かっしん しゅう はんかん かっしん しゅう はんかん かっしん かっしん かっしん かっしん かっしん はん かんかん かっしん かんかん かんかん はん かんかん はん かんかん はん かんかん はん かんかん はん かんかん はん かん かん はん かん かん はん かん はん かん はん かん はん かん かん はん かん はん かん はん かん はん かん かん はん かん はん かん はん かん はん かん はん かん かん はん かん はん かん はん かん はん かん はん かん はん はん かん はん かん はん かん はん はん はん かん はん はん はん かん はん はん</th> <th>206. 00 80. 00 0. 24 29. 60 1. 00 0. 25 45. 00 30. 00 10. 70 20. 20 4. 00 1. 80 25. 00 1. 50 12. 00 5. 00 20. 00 20. 00 A 0. 54 0. 40 0. 80</th> <th>nhzh</th> <th>さつま</th> <th>int of</th> <th>EINE</th>	- 人分量 (g) 06.00 ● 80.00	キコクれ 牛精学 鶏料たにじマグ有米牛丸塩こ水 ツれにキこノ三酢こ キコクれ キ精学 鶏料たにじマグ有米牛丸塩こ水 ツれにキこノ三酢こ キコクれ キャンシの 用	-人分量 (g) 206.00 ● 80.00 □ 0.24 30.00 □ 0.80 40.00 ▲ 20.00 ▲ 35.00 □ 7.80 ▲ 4.50 ▲ 1.30 □ 3.50 □ 23.00 □ 0.65 □ 0.35 □ 0.01 □ 52.00 ■ 7.80 ■ 12.00 ▲ 6.00 ■ 9.00 ▲ 6.00 □ 9.00 ▲ 0.50 □ 0.80 □ 0.01	牛 ご噛か 中 精学 豚料ごれにさ細さ三こ赤黒ご水 た木たにしねだ混料う塩じ水 れった 乳 白校 肉理ぼんんつ切や温いみごま ま綿まんめぎし合理す ゃく いんかん ち はん でんり ちいけんげ しょ でんり はんじん はんじん ちんりん かんりん かんりん かんりん かんりん かんりん かんりん かんり	- 人分量 (g) 206.00 ● 80.00 ● 1.00 20.00 ▲ 10.00 ▲ 11.60 ▲ 11.60 ▲ 11.60 ▲ 11.60 ▲ 24.60 ▲ 7.70 ▲ 2.00 ■ 1.30 ② 2.20 ● 0.77 □ 0.50 ⑥ 6.00 ● 20.70 ● 25.00 ▲ 8.00 ▲ 5.00 ▲ 5.00 ▲ 1.00 1.20 1.2	中ご八大 中 コ 豚料おおいうたたはにきチ三こ丸オじ塩こ水 さ揚三こ酢水 は宝学 乳 ッ 肉理ろろかずけまくんくン温い鶏イャ し つげ温い かく しん いかけ ち用タい う い ちのねさじらが糖く使スが ょ ま油糖く カスーん りん かんけい ち まかい う い ち も し つげ温い かんげい ち り も し かん かんり かんけん かんり かんけん かんり かんけん 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	- 人分量 (g) 6.00	中ごさ梅 牛 精学 鶏料おさたにさ絹板グ三こみ水 ちこにキもカ三う いいり おん 肉理ろとまんつ揚こり温いり りまんゃやり温すのえ 自校 肉理ろとまんつ揚こり温いり りまんゃやり温する りょう げゃー し調 んなんツ リ ち のま は う げゃー し調 んなんツ リ ち は かんかん りゅう はん かっじべしカ糖く かんかん りゅう はんかん かっじべしカ糖く かんかん りゅう はんかん かっしん しゅう はんかん かっしん しゅう はんかん かっしん かっしん かっしん かっしん かっしん はん かんかん かっしん かんかん かんかん はん かんかん はん かんかん はん かんかん はん かんかん はん かんかん はん かん かん はん かん かん はん かん はん かん はん かん はん かん かん はん かん はん かん はん かん はん かん かん はん かん はん かん はん かん はん かん はん かん かん はん かん はん かん はん かん はん かん はん かん はん はん かん はん かん はん かん はん はん はん かん はん はん はん かん はん	206. 00 80. 00 0. 24 29. 60 1. 00 0. 25 45. 00 30. 00 10. 70 20. 20 4. 00 1. 80 25. 00 1. 50 12. 00 5. 00 20. 00 20. 00 A 0. 54 0. 40 0. 80	nhzh	さつま	int of	EINE