

11月 学校給食献立表(中学校)

令和7年度 安芸津学校給食センター

| | | | | | | | 11月 字形 | V 11A 2C | 献 立 表(日 | J / / | | | | | | | 令和7年度 安芸津学校給食 | センター |
|------------------|--|---|---|--|---|--|---|--|---|---|---|--|---|---|---------------------------|---------------------------------|----------------------|---------------------------------|
| 日(曜) | 4(火) | 5(水) | 6(木 | () | 7(金) | | 10(月) | | 11(火) |) | 12(水) | | 13(木) | | 14(金) | | 17(月) | |
| | 牛乳 | 上 上 1 上 1 | 上 4 4 1 | | 牛乳 | | 上 | | 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 | | 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 (添え野菜・スライス | ァッフソース) スチーズ) | 春雨あえ | | 旬ぴらごぼう 秋の味覚を楽しもう! | 豚∷+ABC Þ | 広島菜漬けあえ りんご | | 酢の物 | |
| 1 11 | | 10. 5 7 70 | | | 3 47 13 47 7 7 7 | | 000271 | | 根ソメスープ | ,,,,, | | | スマッパラ とぶ ひ ひ ケ こ | 19,717100 | 7.02 | | | |
| - | | 一人分量 (g) 4 4 1 4 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 | —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 ● | 上 | 一人分量 (g) 206.00 ● | 上 | 一人分量 (g) 206.00 ● | 牛到 | 一人分量 (g) 206.00 ● | 生 到 | 一人分量 (g) 206.00 ● | 牛១ | 一人分量 (g) 206.00 ● | 上 | 一人分量 (g) 206.00 ● | 生 到 | 一人分量(g 206.00 |
| | リッチパン | | 100.00 精白米 | | 精白米 | | | 100.00 | | 75. 00 | | | | | | | , <i>7.</i> 精白米 | 100.00 |
| | | 学校給食用強化米 | 0.30 学校給食用強化米 | 0. 30 | 学校給食用強化米 | 0. 30 | 精白米 学校給食用強化米 | 0. 30 | コッペハン | 75.00 | 相口不 学校給食用強化米 | 0. 30 | 精白米 学校給食用強化米 | 0. 30 | 精白米 学校給食用強化米 | 0.30 | 相口不 学校給食用強化米 | 0. 30 |
| | 鶏肉 白ワイン | 26.80 • 竹輪ハーフカット | 50.00 ● 鶏肉 | 40. 20 | 上 | 16 08 | ツナ油漬け | 45 56 | ハンバーグ60g | 60.00 | 雞肉 | 33. 50 | 鮭 | 60.00 | 豚肉 | 26. 80 | 豚肉 | 40. 20 |
| | ミニカクテルウインナー | - 17.15 ● 天ぷら粉 | 10.00 料理酒 | 1. 34 | 豚肉 | 30. 82 | おろししょうが | 0. 47 🔺 | トマトケチャップ | 9. 00 | 料理酒 | 1. 07 | おろししょうが | 0.14 | 木綿豆腐 | 53. 60 | 料理酒 | 1. 07 |
| | にんじん たまねぎ | 46.90 A 水 26.80 A あおのり | 10.00 たまねぎ 0.22 ● にんじん | 53. 60 A 20. 10 A | おろしにんにく | 1. 34 0. 40 🔺 | たまねぎ にんじん | 26. 80 A 20. 10 A | ニ温糖 ウスターソース | 0. 60 <u> </u> | 大豆(乾) ちくわカット1cm | 10. 72 | 三温糖 こいくちしょうゆ | 1. 20 - 2. 40 | にんじん しめじ | 8. 04 🔺 | おろししょうが 木綿豆腐 | 0. 40 107. 20 |
| | だいこん | 42.88 ▲ 揚げ油 53.60 ■ | 10.00 📕 板こんにゃく | 27. 34 A 80. 40 | 塩 | 0. 13 | ごぼう | 20. 10 | 水 | 1. 44 | にんじん | 20. 10 | 料理酒 みりん風調味料 | 1.56 | 白玉だんご はくさい | 29. 48 | たまねぎ にんじん | 40. 20 |
| | じゃがいも しめじ | 8.04 🔺 キャベツ | じゃがいも 40.20 ▲ ねぎ | 2. 68 🔺 | たまねぎ | 87. 10 🔺 | とうもろこし さやいんげん | 8. 58 A 5. 09 A | キャベツ | 40. 20 | れんこん 板こんにゃく | 27. 74 🔺 | じゃがいもでん粉 | 1. 56 0. 30 | しゅんぎく 白すりごま | 6. 70 🔺 | 糸こんにゃく | 20. 10 4 33. 50 4 |
| | パセリ(乾) 丸鶏使用がらスープ | 0.04 ▲ きゅうり 0.67 赤じそ(乾) | 8.04 A たまご 0.51 A 三温糖 | 26.80 | にんじん マッシュルーム | 20. 10 A 8. 58 A | 三温糖 こいくちしょうゆ | 2. 01 - 4. 69 | きゅうり | 6. 70 | 干し椎茸 じゃがいも | 0. 67 A 67. 00 | 水 | 3. 60 | 白すりごま | 1. 61 <mark>–</mark> 0. 67 | しろねぎ こまつな | 5. 36 4 10. 72 4 |
| | うすくちしょうゆ | 3. 35 | こいくちしょうゆ | 7. 37 | グリンピース | 6. 83 🔺 | みりん風調味料 | 1. 61 | スライスチーズ | 20.00 | さやいんげん | 9. 51 🔺 | ごぼう | 29. 48 | だし昆布混合削り節 | 0.80 | 三温糖 | 2. 68 |
| | 塩 こしょう | 0.13 むきえび 0.03 鶏肉 | 15.54 ● みりん風調味料 26.80 ● 水 | 2. 01 40. 20 | トマト缶 ハヤシルウ | 10. 32 A 15. 54 | 鶏肉 | 13. 40 | 鶏肉 | 10. 72 | 三温糖 こいくちしょうゆ | 1. 88 <mark>–</mark> 7. 37 | にんじん 細切りこんにゃく | 10. 72 A 10. 18 A | 料理酒 こいくちしょうゆ | 1. 34 1. 34 | こいくちしょうゆ みりん風調味料 | 7. 37 0. 67 |
| _ | 水 | 60.30 生揚げ | 20. 10 | | トマトケチャップ | 3. 35 | 生揚げ | 20. 10 | 料理酒 | 0. 67 | みりん風調味料 | 1. 74 | ごま油 | 0. 67 | こいくちしょうゆ みりん風調味料 豆乳 | 2. 68 | 水 | 26. 80 |
| 食 | | 274.70 だいこん にんじん | 26.80 ▲ 大豆(ゆで) 13.40 ▲ こまつな | 13. 40 | ウスターソース | 1. 34 0. 67 | さといも にんじん | 13. 40 🔺 | たまねぎ にんじん | 20. 10 A 10. 72 A | 水 | 53. 60 | 三温糖 料理酒 | 0. 54 | 豆乳 中みそ | 20. 77 | ちくわスライス | 8. 04 |
| 材 | もち玄米 キャベツ | 3.44 ごぼう 46.90 ▲ れんこん | 13.40 ▲ キャベツ 13.40 ▲ もやし | 26. 80 A 21. 57 A | 水 | 87. 10 | 板こんにゃく しめじ | 6. 83 🔺 | ごぼう れんこん | 10.72 | はるさめ カットわかめ | 5. 09 0. 54 | こいくちしょうゆ みりん風調味料 | 2. 68 0. 40 | 水 | 73. 70 | カットわかめ だいこん | 0. 54 40. 20 |
| 名 | ブロッコリー | 13.40 🔺 さといも | 26.80 📕 にんじん | 6. 70 | | | しろねぎ | 5. 36 | れんこん だいこん じゃがいも | 13. 40 | キャベツ | 33. 50 | | | | 217.10 | たいこん きゅうり にんじん | 20. 10 |
| | にんじん とうもろこし | 6.70 ▲ しいたけ 5.09 ▲ 板こんにゃく | 5.36 A 和え物用花かつお 13.80 A 三温糖 | 0. 88 • 1. 14 • | かえりいりこ だいこん | 21 44 | だし昆布 混合削り節 | 1. 34 1. 61 | じゃがいも パセリ(乾) | | きゅうり にんじん | | 豚肉 アルファベットマカロニ | 16. 08 • 4. 29 • | ちりめん もやし | 3. 35 • 40. 20 • | にんじん 三温糖 | 6. 70 4 1. 07 |
| | 三温糖 | 1.07 📕 角切り昆布 | 1.61 🛑 こいくちしょうゆ | 2. 28 | にんじん | 6. 70 | こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ みりん風調味料 | 3. 08 | 丸鶏使用がらスープ | 0. 67 | 三温糖 | 1. 07 | たまねぎ | 16.08 | こまつな | 16.08 | 酢 | 3. 22 1. 74 |
| | なたね油 | 3.22 だし煮干し 1.07 料理酒 | 1. 61 1. 34 | | キャベツ きゅうり | 13. 40 | つすくちしょうゆ みりん風調味料 | 0.80 | うすくちしょうゆ 塩 | 0. 27 | うすくちしょうゆ 酢 | 1. 34 3. 35 | にんじん れんこん | 13. 40 A 13. 40 A | ひろしまな清 | 10. 72 A 10. 32 A | うすくちしょうゆ | 1. 74 |
| | 塩 こしょ う | 0.27 三温糖 0.01 こいくちしょ う ゆ | 1. 34 - 2. 68 | | とうもろこし アーモンド | 11. 12 | 塩 じゃがいもでん粉 | | こしょう 水 | 0. 01 167. 50 | 塩 | 0. 07 | しいたけ さつまいも | 5. 36 A 29. 48 | うすくちしょうゆ | 0. 80 | | |
| | | うすくちしょうゆ | 2. 68 | | 三温糖 | 1. 34 | 水 | 167. 50 | У. | 107. 30 | | | ねぎ | 2. 68 | りんご | 36.00 🔺 | | |
| | | みりん風調味料水 | 2. 68 93. 80 | | 酢 こいくちしょうゆ | 2. 68 1. 21 | | | | | | | だし煮干し 中みそ | 2. 68 11. 39 • | | | | |
| | | | | | なたね油 | 1. 21 0. 13 | | | | | | | 水 | 160.80 | | | | |
| | | | | | こしょう | 0. 01 | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 広島県の郷土料理 | | | いい歯の日献立 | | | | | | | | | 風早小学校リクエスト献立 | | | | | |
| エネ 蛋白 | | | 31.5 g 725 kcal | 30.5 g | | 28. 4 g | | 28. 9 g | | 33.8 g | | 28. 0 g | | 33.8 g | 709 kcal | | | |
| カルシウム 食塩 日(曜) | | | 2.5 g 331 mg 20(オ | 1. / g 5) | 367 mg 21(金) | 2. / g | 321 mg 25(火) | 2. 3 g | 441 mg 26 (7k) | 3.9 g | 391 mg 27(木) | 1.9 g | 299 mg 28(金) | 2. 4 g | 412 mg | 2.1 g | 417 mg | 1.9 g |
| | 牛乳 | 牛乳 | 牛乳 | | 牛乳 | | 牛乳 | | 牛乳 | | 牛乳 | | 牛乳 | | | | | |
| 献 | コッペパン | 古代米ごはん | 豚キムチ丼 | | ごはん | | コッペパン | | ごはん | | ごはん | | ごはん | | | in the | -A-¥ | |
| 立 | カレースパゲッティ ビーンズサラダ | ししゃもの天ぷら 花野菜のごまあえ | (ごはん) (具) | | いわしのみぞれ煮 しそひじきあえ | | クリームシチュー れんこんのサラダ | | 噛みってる!GoGo炒め かきたま汁 | Ď | 八宝菜 大学いも | | さといものそぼろ煮 梅ちりあえ | | | EO 65 - | | |
| 名 | ヨーグルト | | | | もみじのすまし汁 | | | | | | | | | | 1 | 7 | 77 | |
| | | 11月のゆめまる汁 | ビーフンスープ | | もみしのすました | | | | | | | | | | | | oar j | |
| | | 一人分量(g) | ビーフンスープ -人分量 (g) | 一人分量 (g) | もみしのりました | 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) | | 400 | a.î | |
| | 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 ● | 牛乳 | 一人分量 (g) 206.00 ● | 牛乳 | | 牛乳 | 一人分量 (g) 206.00 ● | | % | osti | |
| | 牛乳コッペパン | ———————————————————————————————————— | ———————————————————————————————————— | 206. 00 | 牛乳精白米 | 206. 00 | 牛乳コッペパン | 206. 00 • 75. 00 • | 精白米 | 206. 00 | 精白米 | 206. 00 | 牛乳精白米 | 206. 00 | | , in the second | esti. | |
| 1 | | -人分量 (g) 206.00 ● 牛乳 65.00 ■ 精白米 古代米ミックス | -人分量 (g) 206.00 ◆ 牛乳 100.00 ■ 精白米 3.00 ▼ 校給食用強化米 | 206. 00 | 牛乳 | 206. 00 | | 206. 00 • 75. 00 • | | 206. 00 | | 206. 00 | 牛乳 | 206. 00 | | | M) | |
| | コッペパン豚肉 | -人分量 (g) 206.00 ◆ 牛乳 65.00 ■ 精白米 古代米ミックス 学校給食用強化米 | -人分量 (g) 206.00 ◆ 牛乳 100.00 ■ 精白米 3.00 ● 学校給食用強化米 豚肉 | 206. 00 • 100. 00 • 0. 30 • 46. 90 • | 牛乳精白米 | 206. 00 • 100. 00 • 0. 30 • 60. 00 • | コッペパン | 206. 00 • 75. 00 • 40. 20 • | 精白米 学校給食用強化米 豚肉 | 206. 00 • 100. 00 • 0. 30 • 26. 80 • • | 精白米 学校給食用強化米 豚肉 | 206. 00 • 100. 00 • 0. 30 • 33. 50 • | 牛乳 精白米 学校給食用強化米 鶏肉 | 206. 00 • 100. 00 • 0. 30 • 39. 66 • • | | | 1 | |
| | コッペパン 豚肉 料理酒 おろしにんにく | -人分量 (g) 206.00 ◆ 牛乳 65.00 ■ 精白米 古代米ミックス 学校給食用強化米 1.07 0.27 ▲ 揚げ油 | -人分量(g) 206.00 ◆ 牛乳 100.00 ■ 精白米 3.00 ▼校給食用強化米 0.30 60.00 ◆ 料理酒 6.00 ■ おろしにんにく | 206. 00 100. 00 0. 30 46. 90 1. 34 0. 67 | 牛乳 精白米 学校給食用強化米 いわしのみぞれ煮60g じゃがいも | 206. 00 • 100. 00 • 0. 30 • 60. 00 • 40. 20 • | コッペパン 鶏肉 料理酒 たまねぎ | 206. 00 | 精白米 学校給食用強化米 豚肉 料理酒 ごぼう | 206. 00 • 100. 00 0. 30 • 26. 80 • 1. 34 26. 80 • | 精白米 学校給食用強化米 豚肉 料理酒 おろししょうが | 206. 00 | 牛乳 精白米 学校給食用強化米 鶏肉 料理酒 おろししょうが | 206. 00 • 100. 00 • 0. 30 • 0. 34 • • 1. 34 • 0. 34 • • 1. 34 | | | | |
| | コッペパン 豚肉 料理酒 おろしししょう おろが スパゲッティ | -人分量(g) 206.00 ◆ 牛乳 65.00 ■ 精白米 古代米ミックス 学校給食用強化米 26.80 ● 1.07 0.27 ▲ 0.27 ▲ 27.74 ■ ブロッコリー | -人分量(g) 206.00 ◆ 牛乳 100.00 ■ 精白米 3.00 ■ 学校給食用強化米 0.30 豚肉 60.00 ● 料理酒 6.00 ■ おろしにんにくおろしょうがたまねぎ | 206. 00 | 牛乳 精白米 学校給食用強化米 いわしのみぞれ煮60g じゃがいも にんじん こまつな | 206.00 | コッペパン 鶏肉 料理酒 たんん じゃがいも | 206.00 | 精白米 学校給食用強化米 豚肉 料理酒 ごんんこん にんじん | 206. 00 • 100. 00 0. 30 • 26. 80 • 1. 34 26. 80 • 26. 80 • 13. 40 • 1 | 精白米 学校給食用強化米 豚肉 料理酒 おろしにんにく いか | 206. 00 | 牛乳 特白米 食用強化米 鶏肉 理理ししも が さとまねぎ | 206. 00 | プロッコリー | こまつが | 3 | ごぼう |
| | コッペパン 豚 理酒 おろパにしょう およりだっぎ たまね | -人分量(g) 206.00 ◆ 牛乳 65.00 ■ 精白米 古代米ミックス 学校給食用強化米 1.07 0.27 ▲ ししゃもの天ぷら 3.27 ▲ 揚げ油 | -人分量(g) 206.00 ◆ 牛乳 100.00 ■ 精白米 3.00 ■ 学校給食用強化米 0.30 ■ 豚肉 60.00 ● 料理酒 6.00 ■ おろしにんにくおろしょうがたまねぎにんじん | 206. 00 100. 00 0. 30 46. 90 1. 34 0. 67 0. 40 26. 80 20. 10 | 牛乳 精白米 学校給食用強化米 いわしのみぞれ煮60g じゃがいも にんじん こまつな しそひじきの佃煮 | 206. 00 | コッペパン パタ 内 野理 おっぱい いっぱい かっぱい かっぱい かっぱい いっぱい カーム グリンピース | 206.00 | 精学 豚肉 白米食用強化米 肉肉 理ぼううんんじる がしま揚んんじま揚んにさ細切りこや | 206. 00 • 100. 00 0. 30 • 26. 80 • 1. 34 26. 80 • 26. 80 • 13. 40 • 15. 54 • • | 精白米 学校給食用強化米 豚肉 料理酒 おろしにんにく いか | 206. 00 | 牛乳 特白米 食用強化米 鶏肉 理理ししも が さとまねぎ | 206. 00 | ブロッコリー | こまつか | £ | ごぼう |
| | コ 豚料おおればない。 の 内理ろししがねにしょうイ にしょうイ にしがぎん ながながら ががないシ | - 人分量 (g) 206.00 ◆ 牛乳 65.00 ★ 精白米 古代米ミックス学校給食用強化米 26.80 ◆ ししゃもの天ぷら 揚げ油 の.27 ▲ ブロッコリー カッコラワー 13.40 ▲ カャベツ にんじん | -人分量 (g) 206.00 ◆ 牛乳 100.00 ◆ 精白米 3.00 ◆ 学校給食用強化米 60.00 ◆ 料理酒 6.00 ◆ 料理酒 おろししょうが 16.08 ▲ にんじん 13.40 ▲ しいたけ 6.70 ▲ もやし | 206. 00 100. 00 0. 30 46. 90 1. 34 0. 67 0. 40 26. 80 20. 10 4. 29 17. 02 | 牛乳 精白米 学校給食用強化米 いわしのみぞれ煮60g じゃがいも にんじん こまひじさ しそひじきの佃煮 うすくちしょうゆ | 206.00 | コ 鶏科 まんじょう がっかい かい か | 206.00 | 精学 豚肉 料ごれんつつ切い にさ細さやいんがしたが | 206. 00 • 100. 00 0. 30 • 26. 80 • 1. 34 26. 80 • 26. 80 • 13. 40 • 15. 54 • 32. 96 • 10. 32 • • | 精学 豚 料 さいずい かいうたま かいった たた | 206. 00 | 牛 精学 鶏 円 白 校 肉 酒 し い お じ ま よ る り で り で り で り で う で う い り た り で う り い り し り じ り し り し り し り し り し り し り し り し | 206. 00 100. 00 0. 30 39. 66 1. 34 0. 34 40. 20 40. 20 20. 10 14. 34 27. 07 | プロッコリー | こまつが | 3 | ごぼう |
| | コ 豚料おおスたにマとグツ 肉理ろろパまんッうリン にうィ にしゅぎん ユこーしょう ルこー しっぱん はっちん リカン しんしょう ローしス | -人分量 (g) 206.00 ◆ 牛乳 65.00 ★ 精白米 古代米ミックス 学校給食用強化米 26.80 ◆ ししゃもの天ぷら 0.27 ▲ ば油 0.27 ▲ ブロッコリー 53.60 ▲ カリマラワー 13.40 ▲ キャベンツ 10.32 ▲ にんじん 6.03 ▲ こいくちしょうゆ | -人分量(g) 206.00 ◆ 牛乳 100.00 ■ 精白米 3.00 ■ 学校給食用強化米 0.30 ■ 豚肉 60.00 ● 料理酒 6.00 ■ おろしによが 16.08 ▲ にんじん 13.40 ▲ しいたけ 6.70 ▲ しやさい 0.54 ■ はくさいキムチ | 206. 00 100. 00 0. 30 46. 90 1. 34 0. 67 0. 40 26. 80 20. 10 4. 29 17. 02 40. 20 17. 15 | 牛乳 精白米 学校給食用強化米 いわしのみぞれ煮60g じゃがいも にんとつびじん こまひくち しっすくち は綿豆の (おつゆふ) | 206.00 | コ 鶏料たにじマグ有 パ | 206.00 | 精学 豚料ごれにさ細さ三こ 会 会 を の理ぼんんつ切や温い がはにん はんが にん ばんげ にん はんが にん はんが しょ はんが しょ ちゅう しゅう しゅう しゅう しゅう しゅう しゅう しゅう しゅう しゅう し | 206. 00 | 精学 豚料おおいうたたはに 特学 豚料おおいうたたはに の理ろろかずけまくん がく がく がく がく がらのねさじ がらいん | 206. 00 100. 00 0. 30 33. 50 1. 34 0. 16 27. 60 26. 93 24. 12 46. 90 53. 60 20. 10 | 牛 精学 鶏料おさたにさ絹板グ 乳 白校 肉理ろとまんつ揚こリ 乳 お給 酒しいねじまげ やー はもぎん揚 にピ が マス | 206. 00 100. 00 0. 30 39. 66 1. 34 0. 34 60. 30 40. 20 20. 10 14. 34 27. 07 27. 07 5. 36 | | こまつか | £ | ごぼう |
| | コ 豚料おおスたにマとグカトパ 内理ろろパまんッうリレマパ にしゅぎん ルこーウモン・ルニーウチ レス・マ マッカード アイ・アイ アイ ア | -人分量(g) 206.00 ◆ 牛乳 65.00 ◆ 牛乳 65.00 ◆ 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 0.27 ▲ ブロッコリー 53.60 ▲ ブロッフラワー 13.40 ▲ キャんじ約 10.32 ▲ にんばり 5.09 ▲ こいくま 0.32 3.35 | -人分量(g) 206.00 ◆ 牛乳 100.00 ■ 精白米 3.00 ■ 学校給食用強化米 60.00 ● 料理酒 6.00 ■ おろししょが 16.08 ▲ にんじが 16.08 ▲ にんじが 16.08 ▲ にんじが 16.08 ▲ はくさい 1.34 0 ▲ はくさい 1.34 0 はくさい 1.34 0 はくさい 1.34 0 ほうちゃ | 206. 00 100. 00 0. 30 46. 90 1. 34 0. 67 0. 40 26. 80 20. 10 4. 29 17. 02 40. 20 17. 15 4. 02 2. 68 | 牛乳 精白米 学校 れ煮 60 g いわ がいんなじち 腐 にこそす 気の かいんこまそす 豆ふねじち 腐 (ぎ しつ かいん かいり かいり かいり かいり かいり かいり でんかい は しゅう かいり ない は しゅい かいり がいり がいり かいり がいり がいり がいり がいり がいり がいり がいり がいり がいり が | 206.00 | コ 鶏料たにじマグ有米牛丸塩 | 206.00 | 精学 豚料ごれにさ細さ三こ赤黒 合枝 肉理ぼんんつ切や温いみごれにん ちっかい たんちん ちゅうにん ちゅう かんり はんがら しゅう かんり はんがった かんり はんがった かんり はんしょく ゆんしゃく かんしゃく はんしゃく はんし | 206. 00 | 精学 豚料おおいうたたはにきチー 白校 肉理ろろかずけまくんくというに 卵こぎいんげいんがく かいがく かいがく かいがく かいかい かいがく かいかい かいがく かいかい かいかい | 206. 00 100. 00 0. 30 33. 50 1. 34 0. 16 27. 60 26. 93 24. 12 46. 90 53. 60 20. 10 0. 68 13. 40 | 牛精学 鶏料おさたにさ絹板グ三こ 乳 白校 肉理ろとまんつ揚こリ温い 乳 合校 肉理ろとまんつ揚にピーち 水給 酒しいねじまげんン糖く って くス よう ウ くス より | 206. 00 100. 00 0. 30 39. 66 1. 34 0. 34 60. 30 40. 20 20. 10 14. 34 27. 07 27. 07 5. 36 2. 14 7. 37 | プロッコリー | こまつが | | こぼう |
| | コ 豚料おおスたにマとグカトウッ 肉理ろろパまんッうリレマスパ にしゅぎん ュろピルケートター ルこーウチソイ にうィ ーしス ャース・マー カー ス・マー アース・マー アース・マース・マース・マース・マース・マース・マース・マース・マース・マース・マ | -人分量(g) 206.00 ◆ 牛乳 65.00 ■ 精白米 古代米ミックス学校給食用強化米 26.80 ● 1.07 | -人分量(g) 206.00 ◆ 牛乳 100.00 ■ 精白米 3.00 ■ 特校 の 30 60.00 ● 料理酒 6.00 ■ おろろねにんらがたんしぎんしもでんしがにんいたけもなくくらい はくらさい 1.34 ■ 0.55 ■ ホ温糖 | 206. 00 100. 00 0. 30 46. 90 1. 34 0. 67 0. 40 26. 80 20. 10 4. 29 17. 02 40. 20 17. 15 4. 02 2. 68 1. 00 | 牛乳 精白米 学校 いわ がじつひく 取られる はんない かんない もいんない ひっかい いんない でき かん はん たい はん | 206.00 | コ 鶏料たにじマグ有米牛丸塩こパ 内理まんやッリ塩粉乳鶏 しがシンバ 使 用 う いっぱん カース カース カース カース カース アープ がら カース アープ がら カース アープ | 206.00 | 精学 豚料ごれにさ細さ三こ赤黒ご白校 肉理ぼんんつ切や温いみごま という ちょう いっぱい しんが | 206. 00 | 精学 豚料おおいうたたはにきチ三 白校 肉理ろろかずけまくんくン温 食 | 206. 00 100. 00 0. 30 33. 50 1. 34 0. 16 27. 60 26. 93 24. 12 46. 90 53. 60 20. 10 0. 68 13. 40 0. 94 | 中 精学 鶏料おさたにさ絹板グ三こみ 乳 白校 肉理ろとまんつ揚こリ温いり 乳 合校 西世のいねじまげんン糖くん が でん よい げっと ち風 はいないないない でん は味 か は か は か は か は か は か は か は か は か は | 206. 00 100. 00 0. 30 39. 66 1. 34 0. 34 60. 30 40. 20 20. 10 14. 34 27. 07 27. 07 5. 36 2. 14 7. 37 2. 41 | | | | |
| 食; | コ 豚料おおスたにマとグカトパ 内理ろろパまんッうリレマパ にしゅぎん ルこーウモン・ルニーウチ レス・マ マッカード アイ・アイ アイ ア | - 人分量 (g) 206.00 ◆ 牛乳 65.00 ◆ 特乳 信が、 | -人分量 (g) 206.00 ◆ 牛乳 100.00 ■ 精白米 学校給食用強化米 F 内 本 で | 206. 00 100. 00 0. 30 46. 90 1. 34 0. 67 0. 40 26. 80 20. 10 4. 29 17. 02 40. 20 17. 15 4. 02 2. 68 1. 00 3. 35 | 牛乳 精神 (中乳) (中乳 | 206.00 100.00 0.30 60.00 40.20 4.02 8.04 3.35 0.40 33.50 1.73 46.90 3.35 10.72 4.02 1.34 | コ 鶏料たにじマグ有米牛丸塩こパ 内理まんやッリ塩粉乳鶏 しがシンバ 使 用 う いっぱん カース カース カース カース カース アープ がら カース アープ がら カース アープ | 206.00 | 精学 豚料ごれにさ細さ三こ赤黒ご水白校 肉理ぼんんつ切や温いみごま 米 | 206. 00 100. 00 0. 30 26. 80 1. 34 26. 80 26. 80 13. 40 15. 54 32. 96 10. 32 2. 68 1. 74 2. 95 1. 03 0. 67 8. 04 | 精学 豚料おおいうたたはにきチ三こ丸 白校 肉理ろうかずけまくんくン温い鶏 かいりょう かいりょう かいりょう はいりょう いんげん ちんん がく かいがく がく かいがく かいがく かいがく かいがく かいがく かいが | 206. 00 100. 00 0. 30 33. 50 1. 34 0. 16 27. 60 26. 93 24. 12 46. 90 53. 60 20. 10 0. 68 13. 40 0. 94 3. 35 0. 67 | 中 精学 鶏料おさたにさ絹板グ三こみ水 乳 白校 肉理ろとまんつ揚こリ温いり 飛 1 にもぎん揚 にピ ち 国 いねじまげんン糖くん が くス ょ味 しもぎん場 にピ ち 国 の は いか に いか は いか は いか は いか は いか は いか は いか | 206. 00 100. 00 0. 30 39. 66 1. 34 0. 34 60. 30 40. 20 20. 10 14. 34 27. 07 27. 07 5. 36 2. 14 7. 37 2. 41 33. 50 | 602 | こまった | | こぼう |
| 食材名 | コ 豚料おおスたにマとグカトウ丸ツ 肉理ろろパまんッうリレマス鶏でしょう ルこーウチソが しょう ルーレス ヤーらくが ムス マーら くが ムー フーー ファイス ファイン アース アース ステース アース アース アース アース アース アース アース アース アース ア | - 人分量 (g) 206.00 ◆ 牛乳 65.00 ◆ 特乳 結合・ | -人分量(g) 206.00 ◆ 牛乳 100.00 ■ 精白米 | 206. 00 100. 00 0. 30 46. 90 1. 34 0. 67 0. 40 26. 80 20. 10 4. 29 17. 02 40. 20 17. 15 4. 02 2. 68 1. 00 3. 35 0. 67 8. 04 | 中 精学 い じにこしう 大焼た飾えねだ混料 お | 206.00 100.00 0.30 60.00 40.20 4.02 8.04 3.35 0.40 33.50 1.73 46.90 3.35 10.72 4.02 1.34 1.61 1.34 | コ 鶏料たにじマグ有米牛丸塩こ水 ツカ理まんやッリ塩粉乳鶏 し オイン はい カース から レース から レース から アイス カーカース カーカース カーカーカース カーカーカーカーカーカーカーカーカー | 206.00 75.00 40.20 1.07 53.60 26.80 46.90 10.45 6.03 1.74 4.69 30.82 0.87 0.47 0.01 69.68 281.40 | 精学 豚料ごれにさ細さ三こ赤黒ご水 た木白校 肉理ぼんんつ切や温いみごま ま綿食 酒うこじまりい糖くそま油 ご豆 がんが し ばんが し にん ょ | 206. 00 100. 00 0. 30 26. 80 1. 34 26. 80 26. 80 13. 40 15. 54 32. 96 10. 32 2. 68 1. 74 2. 95 1. 03 0. 67 8. 04 26. 80 27. 74 | 精学 豚料おおいうたたはにきチ三こ丸才じ 内理ろろかずけまくんくン温い鶏イや 食 | 206. 00 100. 00 0. 30 33. 50 1. 34 0. 16 27. 60 26. 93 24. 12 46. 90 53. 60 20. 10 0. 68 13. 40 0. 94 3. 35 0. 67 0. 67 1. 07 | 中 精学 鶏料おさたにさ絹板グ三こみ水 ちこ乳 白校 肉理ろとまんつ揚こり温いり りま かん | 206. 00 100. 00 0. 30 39. 66 1. 34 0. 34 40. 20 20. 10 14. 34 27. 07 5. 36 2. 14 7. 37 2. 41 33. 50 2. 01 16. 08 | | さつま | int es | |
| 食材名 | コ 豚料おおスたにマとグカトウ丸こ水 肉理ろろパまんッうリレマス鶏しんよテ ルニーウチソが にしゅぎんュろピートケー用うにうィ ーしス ヤーら イーレス マーら プープ プープ ブーブ ブーブ ブーブ ブーブ ブーブ ブーブ ブーブ アード・アード・アード・アード・アード・アード・アード・アード・アード・アード・ | -人分量 (g) 206.00 ◆ 牛乳 65.00 ◆ 精白米 古代米含食用強化米 26.80 ◆ しゃもの天ぷら 0.27 ▲ しが油 0.27 ▲ ブロッコリー 53.60 ▲ カリー 13.40 ▲ キにんじ糖 5.09 ▲ にいますのはある。 5.09 ▲ にいますのはある。 10.32 ▲ にいますのはある。 5.09 ▲ にいますのはないますのはないますのはないますのはないますのはないますのは、まずいますが、まずいまが、まずいまが、まずいまが、まずいまが、まずいまが、まずいまが、まずいまが、まずいまが、まずいまが、まずいまが、まずいまが、まずいまが、まずいまが、まがいまが、まずいまが、まずいまが、まずいまが、まがいまが、まずいまが、まがいまが、まずいまが、まがいまが、まずいまが、まがいまがりまがり、まがいまが、まがいまがりまがりまがりまがりまがりまがりまがりまがりまがりまがりまがりまがりまがりま | -人分量(g) 206.00 ◆ 牛乳 100.00 ■ 精白米 | 206. 00 100. 00 0. 30 46. 90 1. 34 0. 67 0. 40 26. 80 20. 10 4. 29 17. 02 40. 20 17. 15 4. 02 2. 68 1. 00 3. 35 0. 67 8. 04 0. 80 | 中 精学 い じにこしう 木焼た飾えねだ混料こ 中 精学 い じにこしう 木焼た飾えねだ混料に かんまそす 綿きまりのぎし合理い かんなじち 腐(ぎんた 布り ちゅん でんしょ で しけ 節 しょ で かん ちゅう かん かんしょ かん かんしゅ かんり | 206.00 100.00 0.30 60.00 40.20 4.02 8.04 3.35 0.40 33.50 1.73 46.90 3.35 10.72 4.02 1.34 1.61 1.34 2.68 | コ 鶏料たにじマグ有米牛丸塩こ水 ツれ | 206.00 75.00 40.20 1.07 53.60 26.80 46.90 10.45 6.03 1.74 4.69 30.82 0.87 0.47 0.01 69.68 281.40 10.45 16.08 | 精学 豚料ごれにさ細さ三こ赤黒ご水 た木た白校 肉理ぼんんつ切や温いみごま ま綿ま食 酒うこじまりい糖くそま油 ご豆ね げんげ し にん ょ | 206. 00 100. 00 0. 30 26. 80 1. 34 26. 80 26. 80 13. 40 15. 54 32. 96 10. 32 2. 68 1. 74 2. 95 1. 03 0. 67 8. 04 26. 80 27. 74 33. 50 | 精学 豚料おおいうたたはにきチ三こ丸才じ塩白校 肉理ろろかずけまくんくン温い鶏イャー いっこざいんげン ち用り しに 卵こぎいんげン ち用りょん りに がく はがり うに ないがく カール はがく かんしん がく カース かんしん がく カース かんしん かく カース 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 かんし | 206. 00 100. 00 0. 30 33. 50 1. 34 0. 16 27. 60 26. 93 24. 12 46. 90 53. 60 20. 10 0. 68 13. 40 0. 94 3. 35 0. 67 0. 67 1. 07 0. 20 | 牛 精学 鶏料おさたにさ絹板グ三こみ水 ちこに乳 白校 肉理ろとまんつ揚こリ温いり りまん 飛ん かっじゅう はいかい がい くス よ味 かっぱ くス よ味 がい くス よい かなん がい くろ はい かなん | 206. 00 100. 00 0. 30 39. 66 1. 34 0. 34 40. 20 20. 10 14. 34 27. 07 27. 07 5. 36 2. 14 7. 37 2. 41 33. 50 2. 01 16. 08 6. 70 | | さつま | vit de | |
| 名 | コ 豚料おおスたにマとグカトウ丸こ水 ミキッ 肉理ろろパまんッうリレマス鶏し ッヤパ にしゅぎんュろピルケー用う スツー・タウェートタウェー・タグ ビライ ーしス・ヤーら ーーン マイン ブー ズツ ブー ブー ズ | -人分量(g) 206.00 ◆ 牛乳 65.00 ◆ 牛乳 65.00 ◆ 精古学校 26.80 ◆ し場が 27.74 ◆ し場が 27.74 ◆ フリーー 13.60 ◆ カキに温いごすり 10.32 ◆ に温いごすり 10.32 ◆ に温いごすり 10.32 ◆ に温いごすり 10.32 ◆ におぎり 27.001 80.40 をしる 281.40 ◆ 13.80 ◆ 46.90 ◆ 13.80 ◆ 46.90 ◆ 4 | - 人分量 (g) 206.00 ◆ 牛乳 100.00 ■ 精中校 角角 | 206. 00 100. 00 0. 30 46. 90 1. 34 0. 67 0. 40 26. 80 20. 10 4. 29 17. 02 40. 20 17. 15 4. 02 2. 68 1. 00 3. 35 0. 67 8. 04 0. 80 6. 83 26. 80 | 中 精学 い じにこしう 木焼た飾えねだ混料こうみ 乳 白校 わ ゃんまそす 綿きまりのぎし合理いすり の いんなじち 腐(おんた 布り ちち風 か も きし つ じけ 節 しし調強 ぞ のよ つ ん じゅ 節 しし調 か も まん で かん から かん | 206. 00 100. 00 0. 30 60. 00 40. 20 4. 02 8. 04 3. 35 0. 40 33. 50 1. 73 46. 90 3. 35 10. 72 4. 02 1. 34 1. 61 1. 34 2. 68 2. 95 0. 27 | コ 鶏料たにじマグ有米牛丸塩こ水 ツれにキッ 物理まんやッリ塩粉乳鶏 し ナんんヤン が 一つ が まんんツー が カース トラー カース カーカース カーカース カーカーカー カース カーカース カーカー カース 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 | 206.00 75.00 40.20 1.07 53.60 26.80 46.90 10.45 6.03 1.74 4.69 30.82 0.87 0.47 0.01 69.68 281.40 10.45 16.08 8.04 33.50 | 精学 豚料ごれにさ細さ三こ赤黒ご水 た木たにしら枝 肉理ぼんんつ切や温いみごま ま綿まんめ ち | 206. 00 100. 00 0. 30 26. 80 1. 34 26. 80 26. 80 13. 40 15. 54 32. 96 10. 32 2. 68 1. 74 2. 95 1. 03 0. 67 8. 04 26. 80 27. 74 33. 50 10. 72 6. 70 | 精学 豚料おおいうたたはにきチ三こ丸才じ 内理ろろかずけまくんくン温い鶏イや 食 | 206. 00 100. 00 0. 30 33. 50 1. 34 0. 16 27. 60 26. 93 24. 12 46. 90 53. 60 20. 10 0. 68 13. 40 0. 94 3. 35 0. 67 0. 67 1. 07 0. 20 0. 03 | 中 精学 鶏料おさたにさ絹板グ三こみ水 ちこにキも乳 白校 肉理ろとまんつ揚こり温いり りまんゃや乳 白校 酒しいねじまげんン糖くん めつじべし お風 んなんツ け やー し調 んなんツ くス ょ味 ゆ くス ょ味 ゆ | 206. 00 100. 00 0. 30 39. 66 1. 34 0. 34 60. 30 40. 20 20. 10 14. 34 27. 07 27. 07 5. 36 2. 14 7. 37 2. 41 33. 50 2. 01 16. 08 6. 70 26. 80 28. 14 | | さつま | vit de | |
| 名 | コ 豚料おおスたにマとグカトウ丸こ水 ミキきにッ 肉理ろろパまんッうリレマス鶏し ッヤゆんパ にしっぎん ユラートタ使よ クベうじん しょテ ルこーウチソが ビーレス ヤーら ビーション・マート アートタ はいかい カー・ファイン ブーズ ブーブ ブーブー ズ ブーブーブ ブーブー ブーブー ブーブー ブー | -人分量(g) 206.00 ◆ 牛乳 65.00 ◆ 牛乳 65.00 ◆ 精白米 ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** | -人分量 (g) 206.00 ◆ 牛乳 100.00 ■ 精白糸 食用強化米 60.00 ● おっているのである。 60.00 ● おっているのである。 16.08 ▲ にしいおっているがにしいがいたしいがいたしいがいたいとう。 13.40 ▲ ははにいかとくらみ温います。 1.34 □ 34 □ ははによった。 1.34 □ 34 □ ははによった。 1.34 □ 34 □ ははによった。 22.78 ● 10.72 ▲ 21.44 ▲ 9.38 ▲ 11.39 ▲ 26.80 ■ たこのである。 11.39 ● ともももしもします。 21.44 ▲ 9.38 ▲ 21.39 ▲ 21.39 ▲ 26.80 ■ たこんうももはによった。 22.78 ● 10.72 ▲ 21.44 ▲ 9.38 ▲ 21.39 ▲ 26.80 ■ たこんらももはによった。 22.78 ● 10.72 ▲ 21.44 ▲ 9.38 ▲ 21.39 ■ 26.80 ■ たこんらももはによった。 24.74 ■ 25.36 ■ 25. | 206. 00 100. 00 0. 30 46. 90 1. 34 0. 67 0. 40 26. 80 20. 10 4. 29 17. 02 40. 20 17. 15 4. 02 2. 68 1. 00 3. 35 0. 67 8. 04 0. 80 6. 83 26. 80 13. 40 6. 70 | 中 精学 い じにこしう 木焼た飾えねだ混料こうみ塩 | 206.00 100.00 0.30 60.00 40.20 4.02 8.04 3.35 0.40 33.50 1.73 46.90 3.35 10.72 4.02 1.34 1.61 1.34 2.68 2.95 | コ 鶏料たにじマグ有米牛丸塩こ水 ツれにキこノ ツ 肉理まんやッリ塩粉乳鶏 し ナんんヤまンパ で ボース が フース が フース から レーマ グライン グライン ガース 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 カ | 206.00 75.00 40.20 1.07 53.60 26.80 46.90 10.45 6.03 1.74 4.69 30.82 0.87 0.47 0.01 69.68 281.40 10.45 16.08 8.04 33.50 12.06 8.04 | 精学 豚料ごれにさ細さ三こ赤黒ご水 た木たにしねだら校 肉理ぼんんつ切や温いみごま ま綿まんめぎしく 大給 酒うこじまりい糖くそま油 ご豆ねじじ 昆んん ちんりょう にん よ にん よ にん よ にん よ はい にん と か にん と か はい にん と か にん こん と か にん と か にん と か にん と い にん と にん と | 206. 00 100. 00 0. 30 26. 80 1. 34 26. 80 26. 80 13. 40 15. 54 31. 96 10. 32 2. 68 1. 74 2. 95 1. 03 0. 67 8. 04 26. 80 27. 74 33. 50 10. 72 6. 70 2. 68 1. 34 | 精学 豚料おおいうたたはにきチ三こ丸才じ塩こ水 さら 白校 肉理ろろかずけまくんくン温い鶏イャ しん いん かんじん かん いんげン ち用 しに 卵こぎいんげン ち用みい ういっち いっぱい かんけい かんけい ちんりで かんけい ちんりで かんけい かんけい かんけい かんけい かんけい かんけい かんけい かんけい | 206. 00 100. 00 0. 30 33. 50 1. 34 0. 16 27. 60 26. 93 24. 12 46. 90 53. 60 20. 10 0. 68 13. 40 0. 94 3. 35 0. 67 0. 67 1. 07 0. 20 0. 03 26. 80 60. 30 | 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 白校 肉理ろとまんつ揚こり温いり りまんヤやり温乳 白校 酒しいねじまげんン糖くん めつじべしカ糖 はっぱって くス よ味 はいがくス よ味 はいがくス よ味 ゆ | 206. 00 100. 00 0. 30 39. 66 1. 34 0. 34 60. 30 40. 20 20. 10 14. 34 27. 07 27. 07 5. 36 2. 14 7. 37 2. 41 33. 50 2. 01 16. 08 6. 70 26. 80 28. 14 0. 72 0. 54 | | さつま | int es | といも |
| 名 | コ 豚料おおスたにマとグカトウ丸こ水 ミキきになっ 肉理ろろパまんッうリレマス鶏し ッヤゅんたい にうィ ルニーウチソが ビルにうイ ーしス ヤーら ビルケー用う スツりん油くが ム ッスス ンくが ム プー ズ | - 人分量 (g) 206.00 ◆ 牛乳 65.00 ◆ 牛乳 65.00 ◆ キ乳 右 | -人分量 (g) 206.00 ◆ 牛乳 100.00 ■ 精白米 食用強化米 夢内 内 西 | 206. 00 100. 00 0. 30 46. 90 1. 34 0. 67 0. 40 26. 80 20. 10 4. 29 17. 02 40. 20 17. 15 4. 02 2. 68 1. 00 3. 35 0. 67 8. 04 0. 80 6. 83 26. 80 13. 40 6. 70 12. 06 13. 40 | 中 精学 い じにこしう 木焼た飾えねだ混料こうみ塩 | 206. 00 100. 00 0. 30 60. 00 40. 20 4. 02 8. 04 3. 35 0. 40 33. 50 1. 73 46. 90 3. 35 10. 72 4. 02 1. 34 1. 61 1. 34 2. 68 2. 95 0. 27 0. 13 | コ 鶏料たにじマグ有米牛丸塩こ水 ツれにキこツ 肉理まんやッリ塩粉乳鶏 し ナんんヤまい がっかい エピタ 用 う 煮んんツない かんしゃま カース アイ | 206.00 75.00 40.20 1.07 53.60 26.80 46.90 10.45 6.03 1.74 4.69 30.82 0.87 0.47 0.01 69.68 281.40 10.45 16.08 8.04 33.50 12.06 8.04 0.67 1.07 | 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白校 肉理ぼんんつ切や温いみごま ま綿まんめぎし合理米給 酒うこじまりい糖くそま油 ご豆ねじじ 昆削酒用 げんげ し 腐ぎん 布りにん ょ にん ょ う にん よ ゆ や う | 206. 00 100. 00 0. 30 26. 80 1. 34 26. 80 26. 80 13. 40 15. 54 32. 96 10. 32 2. 68 1. 74 2. 95 1. 03 0. 67 8. 04 26. 80 27. 74 33. 50 10. 72 6. 70 2. 68 1. 34 1. 61 | 精学 豚料おおいうたたはにきチ三こ丸才じ塩こ水白校 肉理ろろかずけまくんくン温い鶏イャ しん いい かい さいかい ういん いんげい ち用り しに 卵こぎいんげい ち用タい うに いっさいんげい ちんりで かんけい かく かんしん かく カスーん がく かんしん かく カスーん かんしん かく カスーん カース 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 かんし | 206. 00 100. 00 0. 30 33. 50 1. 34 0. 16 27. 60 26. 93 24. 12 46. 90 53. 60 20. 10 0. 68 13. 40 0. 94 3. 35 0. 67 0. 67 1. 07 0. 20 0. 03 26. 80 60. 30 | 牛 精学 鶏料おさたにさ絹板グ三こみ水 ちこにキもカ乳 白校 肉理ろとまんつ揚こり温いり りまんャやリ乳 白校 酒しいねじまげんン糖くん めつじべしカー はんなん男 にピ ち風 んなんツ リー はい が くス よ味 ゆ くス は味 ゆ ゆ かんなんツ り りゅう かんかん かんかん かんかん かんかん かんかん かんかん かんかん かん | 206. 00 100. 00 0. 30 39. 66 1. 34 0. 34 60. 30 40. 20 20. 10 14. 34 27. 07 27. 07 5. 36 2. 14 7. 37 2. 41 33. 50 2. 01 16. 08 6. 70 26. 80 28. 14 0. 72 | | さつま | int es | |
| 名 | コ 豚料おおスたにマとグカトウ丸こ水 ミキきにッ 肉理ろろパまんッうリレマス鶏し ッヤゆんパ にしっぎん ユラートタ使よ クベうじん しょテ ルこーウチソが ビーレス ヤーら ビーション・マート アートタ はいかい カー・ファイン ブーズ ブーブ ブーブー ズ ブーブーブ ブーブー ブーブー ブーブー ブー | - 人分量 (g) 206.00 ◆ 牛乳 65.00 ◆ 牛乳 65.00 ◆ 牛乳 右 | - 人分量 (g) | 206. 00 100. 00 0. 30 46. 90 1. 34 0. 67 0. 40 26. 80 20. 10 4. 29 17. 02 40. 20 17. 15 4. 02 2. 68 1. 00 3. 35 0. 67 8. 04 0. 80 6. 83 26. 80 13. 40 6. 70 12. 06 13. 40 0. 80 | 中 精学 い じにこしう 木焼た飾えねだ混料こうみ塩 | 206. 00 100. 00 0. 30 60. 00 40. 20 4. 02 8. 04 3. 35 0. 40 33. 50 1. 73 46. 90 3. 35 10. 72 4. 02 1. 34 1. 61 1. 34 2. 68 2. 95 0. 27 0. 13 | コ 鶏料たにじマグ有米牛丸塩こ水 ツれにキこノ ツ 肉理まんやッリ塩粉乳鶏 し ナんんヤまンパ で ボース が フース が フース から レーマ グライン グライン ガース 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 カ | 206.00 75.00 40.20 1.07 53.60 26.80 46.90 10.45 6.03 1.74 4.69 30.82 0.87 0.47 0.01 69.68 281.40 10.45 16.08 8.04 33.50 12.06 8.04 0.67 1.07 | 精学 豚料ごれにさ細さ三こ赤黒ご水 た木たにしねだ混らた 肉理ぼんんつ切や温いみごま ま綿まんめぎし合 米給 酒うこじまりい糖くそま油 ご豆ねじじ 昆削 げんげ し 腐ぎん 布りにん よ (の) にん は (の) にん | 206. 00 100. 00 0. 30 26. 80 1. 34 26. 80 26. 80 13. 40 15. 54 32. 96 10. 32 2. 68 1. 74 2. 95 1. 03 0. 67 8. 04 26. 80 27. 74 33. 50 10. 72 6. 70 2. 68 1. 34 1. 61 1. 34 4. 69 | 精学 豚料おおいうたたはにきチ三こ丸才じ塩こ水 さ揚白校 肉理ろろかずけまくんくン温い鶏イャ し つげん ちゅうに いっぱいんげン ち用タい う いんげン ち用タい う いんげん ちんりで もった かく いんげん かく ジスーん かく マスティー カスーん かく カスーん かく カスーん かく カスーん カース粉 | 206. 00 100. 00 0. 30 33. 50 1. 34 0. 16 27. 60 26. 93 24. 12 46. 90 53. 60 20. 10 0. 68 13. 40 0. 94 3. 35 0. 67 0. 67 1. 07 0. 20 0. 03 26. 80 60. 30 5. 36 4. 96 0. 94 | 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 白校 肉理ろとまんつ揚こり温いり りまんヤやり温乳 白校 酒しいねじまげんン糖くん めつじべしカ糖 はっぱって くス よ味 はいがくス よ味 はいがくス よ味 ゆ | 206. 00 100. 00 0. 30 39. 66 1. 34 0. 34 60. 30 40. 20 20. 10 14. 34 27. 07 27. 07 5. 36 2. 14 7. 37 2. 41 33. 50 2. 01 16. 08 6. 70 26. 80 28. 14 0. 72 0. 54 | | さつま | int es | といも |
| 名 | コ 豚料おおスたにマとグカトウ丸こ水 ミキきになっ 肉理ろろパまんッうリレマス鶏し ッヤゅんたい にうィ ルニーウチソが ビルにうイ ーしス ヤーら ビルケー用う スツりん油くが ム ッスス ンくが ム プー ズ | - 人分量 (g) 206.00 ◆ 牛乳 65.00 ◆ 牛乳 65.00 ◆ キ乳 右 | -人分量(g) 206.00 ◆ 牛乳 100.00 ■ 精白給 3.00 ● 特白給 0.30 ● 移校 肉酒にんにうが 60.00 ● おおまんじたが 16.08 ▲ にいやくくらみましいやくくらみ器(いやり、カリン・カリン・カリン・カリン・カリン・カリン・カリン・カリン・カリン・カリン・ | 206. 00 100. 00 0. 30 46. 90 1. 34 0. 67 0. 40 26. 80 20. 10 4. 29 17. 02 40. 20 17. 15 4. 02 2. 68 1. 00 3. 35 0. 67 8. 04 0. 80 6. 83 26. 80 13. 40 6. 70 12. 06 13. 40 0. 80 2. 81 0. 80 2. 81 0. 80 | 中 精学 い じにこしう 木焼た飾えねだ混料こうみ塩 | 206. 00 100. 00 0. 30 60. 00 40. 20 4. 02 8. 04 3. 35 0. 40 33. 50 1. 73 46. 90 3. 35 10. 72 4. 02 1. 34 1. 61 1. 34 2. 68 2. 95 0. 27 0. 13 | コ 鶏料たにじマグ有米牛丸塩こ水 ツれにキこノ三酢パ 内理まんやッリ塩粉乳鶏 し ナんんヤまン温がら ルーー が フース から レーマー が フーター グマース から レーマー が フーター・ジャー ファイン グマース カース アー・ファイン グラー・ファイン グラー・ファイン グラー・ファイン グラー・ファイン アー・ファイン アー・フィイン アー・ファイン アー・フェー・ファイン アー・ファイン アー・ファイン アー・ファイン アー・ファイン アー・フェー・ファイン アー・ファイン アー・ファイン アー・ファイン アー・ファイン アー・ファイン アー・フェー・ファイン アー・ファイン アー・フェー・ファイン アー・ファイン アー・フェー・ファイン アー・フェー・ファイン アー・フェー・ファイン アー・フェー・フェー・ファイン アー・フェー・ファイン アー・フェー・ファイン アー・フェー・ファイン アー・フェー・ファイン アー・フェー・フェー・ファイン アー・ファイン アー・ファイン アー・フェー・ファイン アー・フェー・フェー・ファイン アー・ファイン アー・フェー・フェー・ファイン アー・フェー・ファイン アー・ファイン アー・フェー・ファイン アー・ファイン アー・フェー・ファイン アー・ファイン アー・フェー・ファイン アー・フェー・フェー・フェー・フェー・フェー・フェー・ファイン アー・フェー・フェー・フェー・フェー・フェー・フェー・フェー・フェー・フェー・フェ | 206.00 75.00 40.20 1.07 53.60 26.80 46.90 10.45 6.03 1.74 4.69 30.82 0.87 0.47 0.01 69.68 281.40 10.45 16.08 8.04 33.50 12.06 8.04 0.67 1.07 | 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白校 肉理ぼんんつ切や温いみごま ま綿まんめぎし合理米給 酒うこじまりい糖くそま油 ご豆ねじじ 昆削酒用 げんげ し 腐ぎん 布りにん ょ にん ょ う にん よ ゆ や う | 206. 00 100. 00 0. 30 26. 80 1. 34 26. 80 26. 80 13. 40 15. 54 32. 96 10. 32 2. 68 1. 74 2. 95 1. 03 0. 67 8. 04 26. 80 27. 74 33. 50 10. 72 6. 70 2. 68 1. 34 1. 61 1. 34 4. 69 0. 27 0. 94 | 精学 豚料おおいうたたはにきチ三こ丸才じ塩こ水 さ揚三こ酢水白校 肉理ろろかずけまくんくン温い鶏イャ し つげ温い 大給 酒しし らのねさじらゲ糖く使スが よ ま油糖く カー よん いんげン ち用タい う い ち は うに 卵こぎいんげン ち用タい う い ち は うに がく シイ ょらソで も し は かく かく カスーん ジャース粉 ゆース粉 ゆース粉 | 206. 00 100. 00 0. 30 33. 50 1. 34 0. 16 27. 60 26. 93 24. 12 46. 90 53. 60 20. 10 0. 68 13. 40 0. 94 3. 35 0. 67 1. 07 0. 67 1. 07 0. 20 0. 03 26. 80 60. 30 5. 36 4. 96 0. 94 0. 13 0. 80 | 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 白校 肉理ろとまんつ揚こり温いり りまんヤやり温乳 白校 酒しいねじまげんン糖くん めつじべしカ糖 はっぱって くス よ味 はいがくス よ味 はいがくス よ味 ゆ | 206. 00 100. 00 0. 30 39. 66 1. 34 0. 34 60. 30 40. 20 20. 10 14. 34 27. 07 27. 07 5. 36 2. 14 7. 37 2. 41 33. 50 2. 01 16. 08 6. 70 26. 80 28. 14 0. 72 0. 54 | nhīh | さつま | int es | といも |
| 名 | コ 豚料おおスたにマとグカトウ丸こ水 ミキきにな三酢塩ツ 肉理ろろパまんッうリレマス鶏し ツャゆんた温い にしッぎんュろピルケー用う スツりん油にうイ 一しス ャーら ビバイ スター グライ ブー ブー ズ | -人分量 (g) 206.00 ◆ 牛乳 65.00 ◆ 牛乳 65.00 ◆ 牛乳 信代 | - 人分量 (g) 206.00 ◆ | 206. 00 100. 00 0. 30 46. 90 1. 34 0. 67 0. 40 26. 80 20. 10 4. 29 17. 02 40. 20 17. 15 4. 02 2. 68 1. 00 3. 35 0. 67 8. 04 0. 80 6. 83 26. 80 13. 40 6. 70 12. 06 13. 40 0. 80 0. 80 0. 13 0. 80 0. 13 0. 03 | 中 精学 い じにこしう 木焼た飾えねだ混料こうみ塩 | 206. 00 100. 00 0. 30 60. 00 40. 20 4. 02 8. 04 3. 35 0. 40 33. 50 1. 73 46. 90 3. 35 10. 72 4. 02 1. 34 1. 61 1. 34 2. 68 2. 95 0. 27 0. 13 | コ 鶏料たにじマグ有米牛丸塩こ水 ツれにキこノ三酢パ 内理まんやッリ塩粉乳鶏 し ナんんヤまン温がら ルーー が フース から レーマー が フーター グマース から レーマー が フーター・ジャー ファイン グマース カース アー・ファイン グラー・ファイン グラー・ファイン グラー・ファイン グラー・ファイン アー・ファイン アー・フィイン アー・ファイン アー・フェー・ファイン アー・ファイン アー・ファイン アー・ファイン アー・ファイン アー・フェー・ファイン アー・ファイン アー・ファイン アー・ファイン アー・ファイン アー・ファイン アー・フェー・ファイン アー・ファイン アー・フェー・ファイン アー・ファイン アー・フェー・ファイン アー・フェー・ファイン アー・フェー・ファイン アー・フェー・フェー・ファイン アー・フェー・ファイン アー・フェー・ファイン アー・フェー・ファイン アー・フェー・ファイン アー・フェー・フェー・ファイン アー・ファイン アー・ファイン アー・フェー・ファイン アー・フェー・フェー・ファイン アー・ファイン アー・フェー・フェー・ファイン アー・フェー・ファイン アー・ファイン アー・フェー・ファイン アー・ファイン アー・フェー・ファイン アー・ファイン アー・フェー・ファイン アー・フェー・フェー・フェー・フェー・フェー・フェー・ファイン アー・フェー・フェー・フェー・フェー・フェー・フェー・フェー・フェー・フェー・フェ | 206.00 75.00 40.20 1.07 53.60 26.80 46.90 10.45 6.03 1.74 4.69 30.82 0.87 0.47 0.01 69.68 281.40 10.45 16.08 8.04 33.50 12.06 8.04 0.67 1.07 | 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食 あいいまりい糖くそま油 ご豆ねじじ 昆削酒く食 んん揚こん ち 腐ぎん 布り ちん げんげ し 腐ぎん 節 しん いん | 206. 00 100. 00 0. 30 26. 80 1. 34 26. 80 26. 80 13. 40 15. 54 32. 96 10. 32 2. 68 1. 74 2. 95 1. 03 0. 67 8. 04 26. 80 27. 74 33. 50 10. 72 6. 70 2. 68 1. 34 1. 61 1. 34 4. 69 0. 27 0. 94 | 精学 豚料おおいうたたはにきチ三こ丸才じ塩こ水 さ揚三こ酢白校 肉理ろろかずけまくんくン温い鶏イャ し つげ温い 大給 酒しし らのねさじらゲ糖く使スが ょ ま油糖く カー よん のこぎいんげン ち用タい う い ち は しん かく シイ ょらソで も し 強 うに 乾イ ょらソで も しょかく かく カスーん うべん がく カスーん ヴィース粉 ゆース粉 | 206. 00 100. 00 0. 30 33. 50 1. 34 0. 16 27. 60 26. 93 24. 12 46. 90 53. 60 20. 10 0. 68 13. 40 0. 94 3. 35 0. 67 0. 67 1. 07 0. 20 0. 03 26. 80 60. 30 5. 36 4. 96 0. 94 0. 13 | 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 白校 肉理ろとまんつ揚こり温いり りまんヤやり温乳 白校 酒しいねじまげんン糖くん めつじべしカ糖 はっぱって くス よ味 はいがくス よ味 はいがくス よ味 ゆ | 206. 00 100. 00 0. 30 39. 66 1. 34 0. 34 60. 30 40. 20 20. 10 14. 34 27. 07 27. 07 5. 36 2. 14 7. 37 2. 41 33. 50 2. 01 16. 08 6. 70 26. 80 28. 14 0. 72 0. 54 | nhīh | さつま | int es | といも |
| 名 | コ 豚料おおスたにマとグカトウ丸こ水 ミキきにな三酢塩こッ 肉理ろろパまんッうリレマス鶏し ッヤゆんた温 しっぱん かんょう ルニーウチソが ビルル にうイ 一しス・ヤーら ーロス・マーら イーレス・マーら ブーズ スツリん油 ブーズ グ プーズ | - 人分量 (g) 206.00 ◆ 牛乳 65.00 ◆ 牛乳 65.00 ◆ 牛乳 65.00 ◆ 精古学校 26.80 ◆ L級 27.74 ◆ L級 27.74 ◆ JA 40 ← JA 4 | - 人分量 (g) 206.00 ● 特別 100.00 ■ 100.0 | 206. 00 100. 00 0. 30 46. 90 1. 34 0. 67 0. 40 26. 80 20. 10 4. 29 17. 02 40. 20 17. 15 4. 02 2. 68 1. 00 3. 35 0. 67 8. 04 0. 80 6. 83 26. 80 13. 40 6. 70 12. 06 13. 40 0. 80 0. 80 0. 13 | 中 精学 い じにこしう 木焼た飾えねだ混料こうみ塩 | 206. 00 100. 00 0. 30 60. 00 40. 20 4. 02 8. 04 3. 35 0. 40 33. 50 1. 73 46. 90 3. 35 10. 72 4. 02 1. 34 1. 61 1. 34 2. 68 2. 95 0. 27 0. 13 | コ 鶏料たにじマグ有米牛丸塩こ水 ツれにキこノ三酢パ 内理まんやッリ塩粉乳鶏 し ナんんヤまン温がら ルーー が フース から レーマー が フーター グマース から レーマー が フーター・ジャー ファイン グマース カース アー・ファイン グラー・ファイン グラー・ファイン グラー・ファイン グラー・ファイン アー・ファイン アー・フィイン アー・ファイン アー・フェー・ファイン アー・ファイン アー・ファイン アー・ファイン アー・ファイン アー・フェー・ファイン アー・ファイン アー・ファイン アー・ファイン アー・ファイン アー・ファイン アー・フェー・ファイン アー・ファイン アー・フェー・ファイン アー・ファイン アー・フェー・ファイン アー・フェー・ファイン アー・フェー・ファイン アー・フェー・フェー・ファイン アー・フェー・ファイン アー・フェー・ファイン アー・フェー・ファイン アー・フェー・ファイン アー・フェー・フェー・ファイン アー・ファイン アー・ファイン アー・フェー・ファイン アー・フェー・フェー・ファイン アー・ファイン アー・フェー・フェー・ファイン アー・フェー・ファイン アー・ファイン アー・フェー・ファイン アー・ファイン アー・フェー・ファイン アー・ファイン アー・フェー・ファイン アー・フェー・フェー・フェー・フェー・フェー・フェー・ファイン アー・フェー・フェー・フェー・フェー・フェー・フェー・フェー・フェー・フェー・フェ | 206.00 75.00 40.20 1.07 53.60 26.80 46.90 10.45 6.03 1.74 4.69 30.82 0.87 0.47 0.01 69.68 281.40 10.45 16.08 8.04 33.50 12.06 8.04 0.67 1.07 | 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食 あいいまりい糖くそま油 ご豆ねじじ 昆削酒く食 んん揚こん ち 腐ぎん 布り ちん げんげ し 腐ぎん 節 しん いん | 206. 00 100. 00 0. 30 26. 80 1. 34 26. 80 26. 80 13. 40 15. 54 32. 96 10. 32 2. 68 1. 74 2. 95 1. 03 0. 67 8. 04 26. 80 27. 74 33. 50 10. 72 6. 70 2. 68 1. 34 1. 61 1. 34 4. 69 0. 27 0. 94 | 精学 豚料おおいうたたはにきチ三こ丸才じ塩こ水 さ揚三こ酢水白校 肉理ろろかずけまくんくン温い鶏イャ し つげ温い 大給 酒しし らのねさじらゲ糖く使スが よ ま油糖く カー よん いんげン ち用タい う い ち は うに 卵こぎいんげン ち用タい う い ち は うに がく シイ ょらソで も し は かく かく カスーん ジャース粉 ゆース粉 ゆース粉 | 206. 00 100. 00 0. 30 33. 50 1. 34 0. 16 27. 60 26. 93 24. 12 46. 90 53. 60 20. 10 0. 68 13. 40 0. 94 3. 35 0. 67 1. 07 0. 67 1. 07 0. 20 0. 03 26. 80 60. 30 5. 36 4. 96 0. 94 0. 13 0. 80 | 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 白校 肉理ろとまんつ揚こり温いり りまんヤやり温乳 白校 酒しいねじまげんン糖くん めつじべしカ糖 はっぱって くス よ味 はいがくス よ味 はいがくス よ味 ゆ | 206. 00 100. 00 0. 30 39. 66 1. 34 0. 34 60. 30 40. 20 20. 10 14. 34 27. 07 27. 07 5. 36 2. 14 7. 37 2. 41 33. 50 2. 01 16. 08 6. 70 26. 80 28. 14 0. 72 0. 54 | nhīh | さつま | int es | といも |
| 名 | コ 豚料おおスたにマとグカトウ丸こ水 ミキきにな三酢塩こッ 肉理ろろパまんッうリレマス鶏し ッヤゆんた温 しっぱん かんょう ルニーウチソが ビルル にうイ 一しス・ヤーら ーロス・マーら イーレス・マーら ブーズ スツリん油 ブーズ グ プーズ | - 人分量 (g) 206.00 ◆ 牛乳 65.00 ◆ 特乳 65.00 ◆ 精古学 クス化米 ショカ クス化米 ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ | - 人分量 (g) 206.00 ◆ 100.00 ■ 3.00 ● 4 | 206. 00 100. 00 0. 30 46. 90 1. 34 0. 67 0. 40 26. 80 20. 10 4. 29 17. 02 40. 20 17. 15 4. 02 2. 68 1. 00 3. 35 0. 67 8. 04 0. 80 6. 83 26. 80 13. 40 6. 70 12. 06 13. 40 0. 80 0. 80 0. 13 0. 80 0. 13 0. 03 | 中 精学 い じにこしう 木焼た飾えねだ混料こうみ塩水 中 精学 い じにこしう 木焼た飾えねだ混料こうみ塩水 化 れ のょ つ じけ 節 しし調強 ぞ のよ つ じけ 節 しし調強 ぞ のよ つ じけ 節 しし調味 が のよ つ がり ちち風 かん いんなじち 腐(ぎんた 布り ちち風 かん うう料 のよう かかり かかり かかり かかり かかり かかり かかり かかり かかり かか | 206.00 100.00 0.30 60.00 40.20 4.02 8.04 3.35 0.40 33.50 1.73 46.90 3.35 10.72 4.02 1.34 1.61 1.34 2.68 2.95 0.27 0.13 167.50 | コ 鶏料たにじマグ有米牛丸塩こ水 ツれにキこノ三酢パ 内理まんやッリ塩粉乳鶏 し ナんんヤまン温がら ルーー が フース から レーマー が フーター グマース から レーマー が フーター・ジャー ファイン グマース カース アー・ファイン グラー・ファイン グラー・ファイン グラー・ファイン グラー・ファイン アー・ファイン アー・フィイン アー・ファイン アー・フェー・ファイン アー・ファイン アー・ファイン アー・ファイン アー・ファイン アー・フェー・ファイン アー・ファイン アー・ファイン アー・ファイン アー・ファイン アー・ファイン アー・フェー・ファイン アー・ファイン アー・フェー・ファイン アー・ファイン アー・フェー・ファイン アー・フェー・ファイン アー・フェー・ファイン アー・フェー・フェー・ファイン アー・フェー・ファイン アー・フェー・ファイン アー・フェー・ファイン アー・フェー・ファイン アー・フェー・フェー・ファイン アー・ファイン アー・ファイン アー・フェー・ファイン アー・フェー・フェー・ファイン アー・ファイン アー・フェー・フェー・ファイン アー・フェー・ファイン アー・ファイン アー・フェー・ファイン アー・ファイン アー・フェー・ファイン アー・ファイン アー・フェー・ファイン アー・フェー・フェー・フェー・フェー・フェー・フェー・ファイン アー・フェー・フェー・フェー・フェー・フェー・フェー・フェー・フェー・フェー・フェ | 206.00 75.00 40.20 1.07 53.60 26.80 46.90 10.45 6.03 1.74 4.69 30.82 0.87 0.47 0.01 69.68 281.40 10.45 16.08 8.04 33.50 12.06 8.04 0.67 1.07 | 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 かい かんり ちいい かんり ちいんり はんがらい ちんり はんがらい はん にん よ で はん にん と にん よ で はん にん と に | 206. 00 100. 00 0. 30 26. 80 1. 34 26. 80 26. 80 13. 40 15. 54 32. 96 10. 32 2. 68 1. 74 2. 95 1. 03 0. 67 8. 04 26. 80 27. 74 33. 50 10. 72 6. 70 2. 68 1. 34 1. 61 1. 34 4. 69 0. 27 0. 94 160. 80 | 精学 豚料おおいうたたはにきチ三こ丸才じ塩こ水 さ揚三こ酢水白校 肉理ろろかずけまくんくン温い鶏イャ し つげ温い 大給 酒しし らのねさじらゲ糖く使スが よ ま油糖く カー よん いんげン ち用タい う い ち は うに 卵こぎいんげン ち用タい う い ち は うに がく シイ ょらソで も し は かく かく カスーん ジャース粉 ゆース粉 ゆース粉 | 206. 00 100. 00 0. 30 33. 50 1. 34 0. 16 27. 60 26. 93 24. 12 46. 90 53. 60 20. 10 0. 68 13. 40 0. 94 3. 35 0. 67 1. 07 0. 67 1. 07 0. 20 0. 03 26. 80 60. 30 5. 36 4. 96 0. 94 0. 13 0. 80 | 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 白校 肉理ろとまんつ揚こり温いり りまんヤやり温乳 白校 酒しいねじまげんン糖くん めつじべしカ糖 はっぱって くス よ味 はいがくス よ味 はいがくス よ味 ゆ | 206. 00 100. 00 0. 30 39. 66 1. 34 0. 34 60. 30 40. 20 20. 10 14. 34 27. 07 27. 07 5. 36 2. 14 7. 37 2. 41 33. 50 2. 01 16. 08 6. 70 26. 80 28. 14 0. 72 0. 54 | nhīh | さつま | int es | といも |
| 名 | コ 豚料おおスたにマとグカトウ丸こ水 ミキきにな三酢塩こッ 肉理ろろパまんッうリレマス鶏し ッヤゆんた温 しっぱん かんょう ルニーウチソが ビルル にうイ 一しス・ヤーら ーロス・マーら イーレス・マーら ブーズ スツリん油 ブーズ グ プーズ | - 人分量 (g) 206.00 ◆ 牛乳 65.00 ◆ 牛乳 65.00 ◆ 牛乳 65.00 ◆ 精古学校 26.80 ◆ L級 27.74 ◆ L級 27.74 ◆ JA 40 ← JA 4 | - 人分量 (g) 206.00 ◆ 100.00 ■ 3.00 ● 4 | 206. 00 100. 00 0. 30 46. 90 1. 34 0. 67 0. 40 26. 80 20. 10 4. 29 17. 02 40. 20 17. 15 4. 02 2. 68 1. 00 3. 35 0. 67 8. 04 0. 80 6. 83 26. 80 13. 40 6. 70 12. 06 13. 40 0. 80 0. 80 0. 13 0. 80 0. 13 0. 03 | 中 精学 い じにこしう 木焼た飾えねだ混料こうみ塩 | 206.00 100.00 0.30 60.00 40.20 4.02 8.04 3.35 0.40 33.50 1.73 46.90 3.35 10.72 4.02 1.34 1.61 1.34 2.68 2.95 0.27 0.13 167.50 | コ 鶏料たにじマグ有米牛丸塩こ水 ツれにキこノ三酢パ 内理まんやッリ塩粉乳鶏 し ナんんヤまン温がら ルーー が フース から レーマー が フーター グマース から レーマー が フーター・ジャー ファイン グマース カース アー・ファイン グラー・ファイン グラー・ファイン グラー・ファイン グラー・ファイン アー・ファイン アー・フィイン アー・ファイン アー・フェー・ファイン アー・ファイン アー・ファイン アー・ファイン アー・ファイン アー・フェー・ファイン アー・ファイン アー・ファイン アー・ファイン アー・ファイン アー・ファイン アー・フェー・ファイン アー・ファイン アー・フェー・ファイン アー・ファイン アー・フェー・ファイン アー・フェー・ファイン アー・フェー・ファイン アー・フェー・フェー・ファイン アー・フェー・ファイン アー・フェー・ファイン アー・フェー・ファイン アー・フェー・ファイン アー・フェー・フェー・ファイン アー・ファイン アー・ファイン アー・フェー・ファイン アー・フェー・フェー・ファイン アー・ファイン アー・フェー・フェー・ファイン アー・フェー・ファイン アー・ファイン アー・フェー・ファイン アー・ファイン アー・フェー・ファイン アー・ファイン アー・フェー・ファイン アー・フェー・フェー・フェー・フェー・フェー・フェー・ファイン アー・フェー・フェー・フェー・フェー・フェー・フェー・フェー・フェー・フェー・フェ | 206.00 75.00 40.20 1.07 53.60 26.80 46.90 10.45 6.03 1.74 4.69 30.82 0.87 0.47 0.01 69.68 281.40 10.45 16.08 8.04 33.50 12.06 8.04 0.67 1.07 | 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食 あいいまりい糖くそま油 ご豆ねじじ 昆削酒く食 んん揚こん ち 腐ぎん 布り ちん げんげ し 腐ぎん 節 しん いん | 206. 00 100. 00 0. 30 26. 80 1. 34 26. 80 26. 80 13. 40 15. 54 32. 96 10. 32 2. 68 1. 74 2. 95 1. 03 0. 67 8. 04 26. 80 27. 74 33. 50 10. 72 6. 70 2. 68 1. 34 1. 61 1. 34 4. 69 0. 27 0. 94 160. 80 | 精学 豚料おおいうたたはにきチ三こ丸才じ塩こ水 さ揚三こ酢水白校 肉理ろろかずけまくんくン温い鶏イャ し つげ温い 大給 酒しし らのねさじらゲ糖く使スが よ ま油糖く カー よん いんげン ち用タい う い ち は うに 卵こぎいんげン ち用タい う い ち は うに がく シイ ょらソで も し は かく かく カスーん ジャース粉 ゆース粉 ゆース粉 | 206. 00 100. 00 0. 30 33. 50 1. 34 0. 16 27. 60 26. 93 24. 12 46. 90 53. 60 20. 10 0. 68 13. 40 0. 94 3. 35 0. 67 1. 07 0. 67 1. 07 0. 20 0. 03 26. 80 60. 30 5. 36 4. 96 0. 94 0. 13 0. 80 | 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 白校 肉理ろとまんつ揚こり温いり りまんヤやり温乳 白校 酒しいねじまげんン糖くん めつじべしカ糖 はっぱって くス よ味 はいがくス よ味 はいがくス よ味 ゆ | 206. 00 100. 00 0. 30 39. 66 1. 34 0. 34 60. 30 40. 20 20. 10 14. 34 27. 07 27. 07 5. 36 2. 14 7. 37 2. 41 33. 50 2. 01 16. 08 6. 70 26. 80 28. 14 0. 72 0. 54 | nhīh | さつま | int es | といも |
| 名 | ローコ 豚料おおスたにマとグカトウ丸こ水 ミキきにな三酢塩こ ヨッ 肉理ろろパまんッうリレマス鶏し ッヤゆんた温 し ーパ にしゃぎん ュラピルケー用う スツりん油 う ル にうィ ーしス ャーら ー スツりん油 う ル でうじん が ム ッスス ン にうかん シー・スス ン にうかん カー・スス ン にうかん カー・スー・スー カー・スート アリカ にっかった かん かんと アートタ にっかった アートタ にっかった アートタ にっかった アートタ にっかった アートタ にっかった アートタ にんかん アートタ にんかん アートタ にん アート アート アートタ にん アート・アート にん アート アート アート アート アート・アート にん アート・アート・アート にん アート・アート にん アート・アート・アート にん アート・アート・アート にん アート・アート にん アート・アート・アート にん アート・アート にん アート・アート にん アート・アート・アート にん アート・アート・アート・アート・アート・アート・アート・アート・アート・アート・ | - 人分量 (g) 206.00 ◆ 牛乳 65.00 ◆ 牛乳 65.00 ◆ 牛乳 65.00 ◆ 精白米 3.07 0.27 ▲ ブラツ 10.32 4 10.32 4 10.32 3.35 1.07 0.27 0.01 80.40 281.40 ◆ 13.80 ◆ 46.90 ▲ 13.40 ▲ 13.80 ◆ 46.90 ▲ 13.40 ▲ 13.80 ◆ 46.90 ▲ 13.40 ▲ 13.35 0.27 0.01 80.00 ◆ 食育の日献: 31.6 g 799 kcal 2 | - 人分量 (g) 206.00 ● 100.00 ■ 3.00 ■ 100.00 ■ 4 精学 km 4 hm 4 | 206. 00 100. 00 0. 30 46. 90 1. 34 0. 67 0. 40 26. 80 20. 10 4. 29 17. 02 40. 20 17. 15 4. 02 2. 68 1. 00 3. 35 0. 67 8. 04 0. 80 6. 83 26. 80 13. 40 6. 70 12. 06 13. 40 0. 80 2. 81 0. 80 0. 13 0. 80 0 | 中 精学 い じにこしう 木焼た飾えねだ混料こうみ塩水 中 精学 い がじつひく 豆ふねにき 昆削酒くくん 田 み も きし のよ つ ん とち風 の いんなじち 腐(ぎんた 布り ちち風 しし調味 ちち風 かん こう 高級 にき こり ちち風 かん ちん あん こう なん こう なん ちん こう なん こう はん こう | 206.00 100.00 0.30 60.00 40.20 4.02 8.04 3.35 0.40 33.50 1.73 46.90 3.35 10.72 4.02 1.34 1.61 1.34 2.68 2.95 0.27 0.13 167.50 | コ 鶏料たにじマグ有米牛丸塩こ水 ツれにキこノ三酢こ ツ 肉理まんやッリ塩粉乳鶏 し ナんんヤまン温 し マ コース ら レ マ コース ら レ マ カース ら レ マ ブ グ グ がっかっかっかっかっかっかっかっかっかっかっかっかっかっかっかっかっかっかっか | 206.00 75.00 40.20 1.07 53.60 26.80 46.90 10.45 6.03 1.74 4.69 30.82 0.87 0.47 0.01 69.68 281.40 10.45 16.08 8.04 33.50 12.06 8.04 0.67 1.07 0.01 | 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 白枝 肉理ぼんんつ切や温いみごま ま綿まんめぎし合理す ゃ | 206. 00 100. 00 0. 30 26. 80 1. 34 26. 80 26. 80 13. 40 15. 54 32. 96 10. 32 2. 68 1. 74 2. 95 1. 03 0. 67 8. 04 26. 80 27. 74 33. 50 10. 72 6. 70 2. 68 1. 34 1. 61 1. 34 4. 69 0. 27 0. 94 160. 80 | 精学 豚料おおいうたたはにきチ三こ丸才じ塩こ水 さ揚三こ酢水白校 肉理ろろかずけまくんくン温い鶏イャ し つげ温い 大給 酒しし らのねさじらゲ糖く使スが よ ま油糖く カー よん いんげン ち用タい う い ち は うに 卵こぎいんげン ち用タい う い ち は うに がく シイ ょらソで も し は かく かく カスーん ジャース粉 ゆース粉 ゆース粉 | 206. 00 100. 00 0. 30 33. 50 1. 34 0. 16 27. 60 26. 93 24. 12 46. 90 53. 60 20. 10 0. 68 13. 40 0. 94 3. 35 0. 67 0. 67 1. 07 0. 20 0. 03 26. 80 60. 30 5. 36 4. 96 0. 94 0. 13 0. 80 0. 68 | 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 乳 白校 肉理ろとまんつ揚こり温いり りまんヤやり温す まん 酒しいねじまげんン糖くん めつじべしカ糖く は 一 しもぎん揚 にピ ち風 んなんツ リ ち は でくス よ味 し が くス よ味 ら が くス よ味 ら が られる かり りまん と は なん り りまん と は なん り りまん と は なん り り まん と は なん り りまん と は なん り りまん と は い かり は なん り りまん と は い かり は なん り まん と は い かり は なん り まん と い かり は なん り りまん と い かり は なん り りまん と り まん と い かり は なん り りまん と り まん と い かり は なん り りまん と り まん と り まん と り まん と い り まん と し まん と り まん と しまん と しまん と り まん と しまん と しま | 206. 00 100. 00 0. 30 39. 66 1. 34 0. 34 60. 30 40. 20 20. 10 14. 34 27. 07 27. 07 5. 36 2. 14 7. 37 2. 41 33. 50 2. 01 16. 08 6. 70 26. 80 28. 14 0. 72 0. 54 1. 07 | nhīh | さつま | int es | といも |