

## 12月 学校給食献立表(小学校)

令和7年度 安芸津学校給食センター

											安芸津学校給食センター
日(曜)	1(月)		2(火)	3 (水)	4(木)	5(金)	8(月)	9(火)	10(水)	11(木)	12(金)
		2	<b>牛乳</b>					  牛乳	  牛乳	上 牛乳	
献	ごはん	1	リッチパン	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	コッペパン	ごはん	ごはん	ごはん
立	寄せ鍋		ごろごろ野菜とチキンのポトフ	ホキの香芳だれかけ	高野豆腐のうま煮	キムチチゲ				魚の天ぷら	マーボー豆腐
名	ひじきのごまマヨネーズあえ	.	フレンチーズサラダ	つけものあえ かきたま汁	ちくわと野菜のレモンあえ	大豆と野菜のナムル	ポテトサラダ ABCスープ	ひよこ豆のソテー	切干大根のごまじゃこあえ	更紗あえ ちゃんこ汁	シャキッとポテトの中華あえ
1				N. C. I. S. II			ADUX J			347/27	
	一人分	分量 (g)	—人分量 (g)	一人分量(約	一人分量 (g)	—————————————————————————————————————	一人分量 (g)	————————————————————————————————————	一人分量 (g)	—————————————————————————————————————	一人分量(g
		00 • 2									
	精白米 80.0 学校給食用強化米 0.2	00 = 1	リッチパン 55.00	精白米 80.00 P	精白米 80.00 <b>80.24</b> 80.24	精白米 80.00 <b>24 80.24</b>	精白米 80.00 <b>以</b> 学校給食用強化米 0.24	コッペパン 55.00	精白米 80.00 <b>2</b> 学校給食用強化米 0.24	精白米 80.00 <b>2</b> 学校給食用強化米 0.24	精白米 80.00 <b>24</b> 80.24
				子仪和良用强化术 0.24			•				
	鶏肉 15.0 たら 22.0	00	鶏肉 20.00 ● 白ワイン 0.80	ホキでん粉付き 50.00 <b>(</b>	鶏肉 30.00 ● 料理酒 1.00 高野豆腐 7.00 ● にんじん 15.00 ▲ たけのこ 20.00 ▲ 板こんにゃく 7.4 維甘 0.70 ▲	豚肉 25.00 ● 3.20 ★ 3.	鶏肉 50.00 ● 0.20	鶏肉 20.00 ●	豚肉 20.00 ●     料理酒 0.80	白身魚天ぷら50g 50.00 ● 揚げ油 5.00 ■	豚肉 15.00 ● 料理酒 0.80
	大線豆腐 40 0	00 🛑 🖪	ら 0.00 ミニカクテルウインナー 15.00 ●	おろししょうが 0.20 🛕	高野豆腐 7.00	料理酒 0.80	ニ こしょう 0.01	料理酒 0.80 さつまいも 45.00	じゃがいも 60.00	物() 油 5.00	<b>おろしにんにく 0.30 ▲</b>
	にんじん 15.0	00 🛕 /	たまねぎ 20.00 🛕	三温糖 1.40	にんじん 15.00 🛕	木綿豆腐 50.00 ●	ガーリックパウダー 0.05 じゃがいもでん粉 5.00	たまねぎ 40.00 A にんじん 20.00 A	にんじん 15.00 <b>A</b>	錦糸卵 4.00 ●	おろししょうが 0.30 ▲ トウバンジャン 0.10
	にんじん 15.0 はくさい 35.0 だいこん 20.0	00 🛕	たまねぎ 20.00 A にんじん 10.00 A じゃがいも 55.00	料理四	板こんにゃく 20.00 🛕	にんじん 15.00 🛦	揚げ油	しめじ 6.00 🛦	たまねさ 35.00 A  糸こんにゃく 20.00 A	にんじん 3.00 🛕	大豆ミート 10.00
	1はるさめ 5 O	00   17	かぶ 25.00 ▲ キャベツ 10.00 ▲		干し椎茸 0.70 ▲	しめじ 6.00 🛕	三温糖 1.50	グリンピース 4.00 ▲	絹揚げ 25.00 ●	錦糸卵 4.00 ● キャベツ 12.00 ▲ にんじん 3.00 ▲ もやし 10.00 ▲ ほうれんそう 7.00 ▲	水 20.00 木綿豆腐 80.00
	しろねぎ 5.0	00 🛕 🖥	さやいんげん 4.00 🛕	1D C S 1. 20	干し椎茸 0.70 ▲ さつま揚げ 9.50 ● じゃがいも 50.00 ■	はくさいキムチ 15.00 🛦	うすくちしょうゆ	にんじん 20.00 ▲ 6.00 ▲ 6.00 ▲ グリンピース 4.00 ▲ 1.10 ■ 1.10 ■ 3.50 ■	三温糖 1.50 こいくちしょうゆ 5.50	塩昆布	不稀豆腐 80.00 ▲ 13.00 ▲
	だし昆布 0.5 混合削り節 0.6	50   3	丸鶏使用がらスープ 0.50 塩 0.20		さやいんげん 6.00 ▲ 三温糖 1.70 ■	しろねぎ 8.00 ▲	酢 0.70	米粉 3.50	豚肉 20.00 ● 料理酒 0.80 じゃがいも 60.00 ■ にんじん 15.00 ▲ たまねぎ 35.00 ▲ たこんにゃく 20.00 ▲ 編揚げ 25.00 ● さやいんげん 8.00 ▲ 三温糖 1.50 ■ こいくちしょうゆ カりん風調味料 0.80 水 30.00	塩 0.05	にんじん 13.00 A たまねぎ 35.00 A たけのこ 20.00 A
	こいくちしょうゆ 3.0	00 3	塩 0.20 こしょう 0.02	たくあん 5.90 A にんじん 3.00 A	二温稲	こいくちしょうゆ 2.50	レモン果汁 1.30 A 水 3.50	U. TU	水 30.00	こしょう 0.01 ごま油 0.30	エ
	みりん風調味料 2.0 料理酒 1.0	00 7	水 50.00	もやし 18.00 A こまつな 10.00 A	みりん風調味料 1.20 水 50.00	うすくちしょうゆ 0.80 水 30.00	水 3.50	- 1		<b>愛白 ノナカ</b> 15 00 <b>カ</b>	ねぎ 4.00 4.20
食	塩 0.2	25		三温糖 0.24	•		じゃがいも 40.00 □ にんじん 3.00 ▲	50.00	ちりめん 1.30 ● 切干しだいこん 5.30 ▲ カットわかめ 0.50 ● きゅうり 18.00 ▲	株部豆腐	れぎ 4.00 ▲ 三温糖 1.20 ■ こいくちしょうゆ 1.80 みりん風調味料 1.60
材	水 30.0	00	ダイスチーズ 2.50 <b>●</b>	酢 0.70	ちくわスライス 8.00 <b>●</b>	大豆(ゆで) 7.60 ●	きゅうり 6.00 ▲	E C 00	カットわかめ 0.50	油揚げ 2.50 ●	みりん風調味料 1.60
名	ツナ水煮フレーク 7.6	60	キャベツ 34.00 ▲ きゅうり 10.00 ▲	_ いくちしょうゆ 0.20	にんじん 5.00 A	にんじん 5.00 🛦	三温糖	豚肉 6.00 <b>●</b> ひよこまめ(ゆで) 10.00 <b>●</b>	にんじん 7.00 A	ごぼう	おき 4.00 ▲ 1.20 ■ 1.80 → 1.80 → 1.60 → 1.60 → 3.00 ■ 1.80 → 3.00 ■ 1.60 → 3.00 ■ 1.60 ■ 1.60 → 3.00 ■ 1.6
	干ひじき 1.2	20	にんじん 6.00 ▲	たまご 18.00	キャベツ 20.00 ▲	もやし 15.00 🛦	じゃがいも 40.00 にんじん 3.00 ▲ 6.00 ▲ 7.2 シャラリ 4.00 ■ 1.2 三温糖 0.20 ■ 1.0 重 0.10	にんじん 8.00 ▲	三温糖 1.00	だいこん 12.00 A 細切りこんにゃく 8.00 A	じゃがいもでん粉 0.80 水 25.00
	キャベツ 30.0 こまつな 8.0	00 🛕	・	小柿立腐 18.00 油揚げ 2.50	ちくわスライス 8.00 ● だいこん 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 ■ 19.00 ■	10.00 🔺	1 こしょう りり	にんじん 8.00 A キャベツ 25.00 A とうもろこし 4.00 A	ちりめん 1.30 ● 1.30 ● 1.30 ● 1.30 ● 1.30 ● 1.30 ● 1.20 ● 1	描切りこんにやく 8.00 A   はくさい 12.00 A	25.00
	にんじん 5.0	00 🛕 🖺	酢 2.50	たまねぎ 22.00 4	こいくちしょうゆ 1.60	三温糖 0.60 こいくちしょうゆ 1.70		1.00	10 6 5 0.00	しろねぎ 3.00 ▲	<b>I</b> ちりめん 1.30 <b>●</b>
	【こいくちしょうゆ 1.0	00  ‡	二温槽 0.80 <mark>-</mark> 塩 0.18	7.07 C 7.17 0.00 Z	レモン果汁 1.30 A 酢 1.00	ごま油 0.60	料理酒 0.85	塩 0.22		だし昆布 1.00 混合削り節 1.20	にんじん 5.00 🔺
	酢 0.2	20 20 = 3	こしょう 0.01				アルファベットマカロニ 3.70	こしょう 0.01		こいくちしょうゆ 3.00 みりん風調味料 0.60	こまつな 13.00 ▲ 三温糖 0.70 ■
	1.2	20		混合削り節 1.20			にんじん 15.00 🔺			塩 0.25	うすくちしょうゆ 1.70
				料理酒 0.80 こいくちしょうゆ 2.30			マッシュルーム キャベツ 4.00 ▲ 20.00 ▲			水 120.00	酢 2.20 ごま油 0.80
				うすくちしょうゆ 2.50			パセリ(乾) 0.03 🔺				しま温 0.00
				じゃがいもでん粉 0.70 N 130.00			丸鶏使用がらスープ 0.60 うすくちしょうゆ 1.20				
				100.00			塩 0.30	12月8日(月)			
	体を温める和風の鍋料理	≝	体を温める洋風の鍋料理			体を温める韓国風の鍋料理	こしょう 0.02 水 130.00	三永小学校リクエスト献立			
エネ 蛋E		g	592 kcal 23.6 g 319 mg 2.0 g	595 kcal 25.0 g 324 mg 1.6 g	586 kcal 26.0 g 336 mg 1.7 g	559 kcal 23.5 g 344 mg 1.5 g	674 kcal 24.5 g 257 mg 1.7 g	557 kcal 24.1 g 339 mg 2.0 g	574 kcal 21.2 g 345 mg 1.4 g	631 kcal 23.0 g 301 mg 1.3 g	629 kcal 27.4 g 378 mg 1.8 g
			ore ing								
日(曜)	15(月)		16(火)	17(水)	18(木)	19(金)	22(月)	23(火)	040 IIIg 1.4 g	UT IIIG 1.0 g	370 mg   1.0 g
日(曜)		4		17(水)		19(金)	22(月)	23(火)	9	001 mg 1 1.0 g	370 iiig   1.0 g
献	牛乳 ごはん	=	牛乳コッペパン	17(水) 牛乳 うずみ	18(木) 牛乳 冬野菜カレーライス	19(金) 牛乳 古代米ごはん	22(月) 牛乳 ごはん	23(火) 牛乳 パターパン	A		-
献	牛乳 ごはん 煮込みおでん	=	牛乳 コッペパン ゴロゴロ野菜のみ-そソーススパゲッティ	17(水) 牛乳 うずみ	18(木) 牛乳 冬野菜カレーライス (ごはん)	19(金) 牛乳 古代米ごはん さばの照り焼き	22(月) 牛乳 ごはん かぼちゃとじゃがいものそぼろ煮	23 (火) 牛乳 バターパン もみの木ハンバーグ	A	の食材で 元気モリ	-
献立	牛乳 ごはん	=	牛乳コッペパン	17(水) 牛乳 うずみ	18(木) 牛乳 冬野菜カレーライス	19(金) 牛乳 古代米ごはん	22(月) 牛乳 ごはん	23 (火) 牛乳 バターパン もみの木ハンバーグ カラフルサラダ サンタの赤いスープ	A		9
献	牛乳 ごはん 煮込みおでん アーモンドあえ	=	牛乳 コッペパン ゴロゴロ野菜のみ-そソーススパゲッティ ブロッコリーとみかんのサラダ	4乳 うずみ (ごはん) (具) くわいのから揚げ 甘酢あえ	18(木) 牛乳 冬野菜カレーライス (ごはん) (ルウ) 白菜のサラダ みかん	19(金) 牛乳 古代米ごはん さばの照り焼き ゆず香あえ 12月のゆめまる汁	22(月) 牛乳 ごはん かぼちゃとじゃがいものそぼろ煮 いわしのつみれ汁	23(火) 牛乳 バターパン もみの木ハンバーグ カラフルサラダ サンタの赤いスープ クリスマスデザート	A		-
献立	牛乳 ごはん 煮込みおでん アーモンドあえ	5 元 分量 (g)	牛乳 コッペパン ゴロゴロ野菜のみ-そソーススパゲッティ ブロッコリーとみかんのサラダ -人分量(g)	17(水) 牛乳 うずみ (ごはん) (具) くわいのから揚げ 甘酢あえ	18(木) 牛乳 冬野菜カレーライス (ごはん) (ルウ) 白菜のサラダ みかん	19(金) 牛乳 古代米ごはん さばの照り焼き ゆず香あえ 12月のゆめまる汁	22(月) 牛乳 ごはん かぽちゃとじゃがいものそぼろ煮 いわしのつみれ汁	23 (火) 牛乳 バターパン もみの木ハンバーグ カラフルサラダ サンタの赤いスープ クリスマスデザート -人分量 (g)	A		-
献立	牛乳 ごはん 煮込みおでん アーモンドあえ - 人が 牛乳 206.0	分量 (g) 分0 <b>○</b> 左	牛乳 コッペパン ゴロゴロ野菜のみ-そソーススパゲッティ ブロッコリーとみかんのサラダ -人分量 (g) 牛乳 206.00 ●	サ乳 カラボみ (ごはん) (具) くわいのから揚げ 甘酢あえ (力分量() を 206.00 ●	18(木) 牛乳 冬野菜カレーライス (ごはん) (ルウ) 白菜のサラダ みかん ) -人分量(g) 牛乳 206.00 ●	19(金) 牛乳 古代米ごはん さばの照り焼き ゆず香あえ 12月のゆめまる汁 -人分量(g) 牛乳 206.00 ●	22(月) 牛乳 ごはん かぼちゃとじゃがいものそぼろ煮 いわしのつみれ汁 -人分量(g) 牛乳 206.00 ●	23(火) 牛乳 パターパン もみの木ハンバーグ カラフルサラダ サンタの赤いスープ クリスマスデザート -人分量(g) 牛乳 206.00 ●	A		-
献立	牛乳       ごはん         煮込みおでん       アーモンドあえ         牛乳       206.0         精白米       80.0	分量 (g) 分量 (g) 00 ● 4	牛乳 コッペパン ゴロゴロ野菜のみ-そソーススパゲッティ ブロッコリーとみかんのサラダ -人分量(g)	17(水)  牛乳 うずみ (ごはん) (具) くわいのから揚げ 甘酢あえ  -人分量(質) 牛乳 206.00	18(木)  牛乳 冬野菜カレーライス (ごはん) (ルウ) 白菜のサラダ みかん ) -人分量(g) 牛乳 206.00 ● 精白米 80.00 ■	19(金)  牛乳 古代米ごはん さばの照り焼き ゆず香あえ 12月のゆめまる汁  -人分量(g) 牛乳 206.00  精白米 80.00	22(月)  牛乳 ごはん かぼちゃとじゃがいものそぼろ煮 いわしのつみれ汁  -人分量(g) 牛乳 206.00 ● 精白米 80.00	23 (火) 牛乳 バターパン もみの木ハンバーグ カラフルサラダ サンタの赤いスープ クリスマスデザート -人分量 (g)	A		-
献立	牛乳         ごはん         煮込みおでん         アーモンドあえ         牛乳         206.0         精白米         学校給食用強化米         0.2	分量 (g) 分量 (d) 分量 (d) 分量 (d)	牛乳 コッペパン ゴロゴロ野菜のみ-そソーススパゲッティ ブロッコリーとみかんのサラダ -人分量 (g) 牛乳 206.00 ●	17(水)  牛乳 うずみ (ごはん) (具) くわいのから揚げ 甘酢あえ  牛乳 206.00  精白米 学校給食用強化米  17(水)	18(木)  牛乳 冬野菜カレーライス (ごはん) (ルウ) 白菜のサラダ みかん )  牛乳 206.00  精白米 学校給食用強化米  18(木)  80.00  0.24	19(金)  牛乳 古代米ごはん さばの照り焼き ゆず香あえ 12月のゆめまる汁  -人分量(g) 牛乳 206.00  精白米 80.00	22(月)  牛乳 ごはん かぼちゃとじゃがいものそぼろ煮 いわしのつみれ汁  -人分量(g) 牛乳 206.00 ● 精白米 学校給食用強化米 0.24	23 (火)  牛乳 バターパン もみの木ハンバーグ カラフルサラダ サンタの赤いスープ クリスマスデザート  ―――――――――――――――――――――――――――――――――――	旬0	の食材で 元気モリ	₹11!
献立	牛乳       ごはん         煮込みおでん       アーモンドあえ         牛乳       206.0         精白米       80.0         学校給食用強化米       0.2         鶏肉       15.0         料理酒       1.0	分量 (g) 分量 (g) 00	牛乳 コッペパン ゴロゴロ野菜のみ-そソーススパゲッティ ブロッコリーとみかんのサラダ ー人分量(g) 牛乳 206.00 ● コッペパン 45.00 ■ スパゲッティ 23.00 ■ 豚肉 23.00 ●	17(水)  牛乳 うずみ (ごはん) (具) くわいのから揚げ 甘酢あえ  牛乳 206.00  精白米 学校給食用強化米 30.00 ウジャン・シャン・シャン・シャン・シャン・シャン・シャン・シャン・シャン・シャン・シ	18(木)  牛乳 冬野菜カレーライス (ごはん) (ルウ) 白菜のサラダ みかん ) -人分量(g)  牛乳 206.00 ● 精白米 80.00 ● 学校給食用強化米 0.24  豚肉 20.00 ● 料理酒 0.80	19(金)  牛乳 古代米ごはん さばの照り焼き ゆず香あえ 12月のゆめまる汁  -人分量(g) 牛乳 206.00  精白米 お代米ミックス 学校給食用強化米 0.24  さば 50.00	22(月)  牛乳 ごはん かぼちゃとじゃがいものそぼろ煮 いわしのつみれ汁  -人分量(g) 牛乳 206.00  精白米 学校給食用強化米 0.24  鶏肉 10.00  豚肉 10.00	23 (火)  牛乳 バターパン もみの木ハンバーグ カラフルサラダ サンタの赤いスープ クリスマスデザート  牛乳 206.00 ● バターパン 55.00 ■	A	の食材で 元気モリ	
献立	牛乳       ごはん         煮込みおでん       アーモンドあえ         牛乳       206.0         精白米       80.0         学校給食用強化米       0.2         鶏肉       15.0         料理酒       1.0         だいこん       47.0	分量 (g) 分量 (g) 00	牛乳 コッペパン ゴロゴロ野菜のみ-そソーススパゲッティ ブロッコリーとみかんのサラダ  -人分量(g) 牛乳 206.00 ● コッペパン 45.00 ■ スパゲッティ 23.00 ■ 豚肉 23.00 ● 料理酒 1.20	17(水)  牛乳 うずみ (ごはん) (具) くわいのから揚げ 甘酢あえ  牛乳 206.00  精白米 学校給食用強化米 9、20.00 大綿豆腐 20.00 た綿豆腐 20.00	18(木)  牛乳 冬野菜カレーライス (ごはん) (ルウ) 白菜のサラダ みかん ) -人分量(g) 牛乳 206.00 ● 精白米 80.00 ● 学校給食用強化米 0.24  豚肉 20.00 ● 料理酒 0.80 おろしにんにく 0.30 ▲	19(金)  牛乳 古代米ごはん さばの照り焼き ゆず香あえ 12月のゆめまる汁  -人分量(g) 牛乳 206.00  精白米 さば、80.00 古代米ミックス 学校給食用強化米 0.24  さば 50.00 あるししょうが 0.20	22(月)  牛乳 ごはん かぼちゃとじゃがいものそぼろ煮 いわしのつみれ汁  -人分量(g) 牛乳 206.00  精白米 学校給食用強化米 0.24  鶏肉 豚肉 10.00 料理酒 0.80	23 (火)  牛乳 パターパン もみの木ハンバーグ カラフルサラダ サンタの赤いスープ クリスマスデザート -人分量(g) 牛乳 206.00 ● パターパン 55.00 ■	旬0	の食材で 元気モリ	₹1!
献立	牛乳       ごはん         煮込みおでん       アーモンドあえ         牛乳       206.0         精白米       80.0         学校給食用強化米       0.2         鶏肉       15.0         料理酒       1.0         だいこん       47.0         板こかにゃく       25.0         うずら卵       23.0	→ (g) (c) (d) (d) (d) (d) (d) (d) (d) (d) (d) (d	牛乳 コッペパン ゴロゴロ野菜のみ-そソーススパゲッティ ブロッコリーとみかんのサラダ  -人分量(g) 牛乳 206.00 ● コッペパン 45.00 ■ スパゲッティ 23.00 ■ 双パゲッティ 23.00 ● 料理酒 1.20 おろしにんにく 0.20 ▲ おろしにんにく 0.10 ▲	17(水)       牛乳     うずみ       (ごはん)     (具)       くわいのから揚げ     甘酢あえ       牛乳     206.00       精白米     80.00       学校給食用強化米     0.24       鶏肉     20.00       むきえび     20.00       木綿豆腐     20.00       にんじん     10.00       ごぼう     8.00	18(木)  牛乳 冬野菜カレーライス (ごはん) (ルウ) 白菜のサラダ みかん ) -人分量(g) 牛乳 206.00 ●  精白米 80.00 ● 学校給食用強化米 0.24  豚肉 20.00 ● 料理酒 0.80 おろしにんにく 0.30 ▲ おろしにんにく 22.00 ▲ にんじん 15.00 ▲	中乳 古代米ごはん さばの照り焼き ゆず香あえ 12月のゆめまる汁 牛乳 206.00 ● 精白米 80.00 ● お古代米ミックス 2.40 ● 学校給食用強化米 0.24 さば 50.00 ● おろししょうが 0.20 ▲ 料理酒 0.60 料理酒 0.60 三温糖 1.20	22(月)  牛乳 ごはん かぼちゃとじゃがいものそぼろ煮 いわしのつみれ汁  -人分量(g) 牛乳 206.00 ● 精白米 学校給食用強化米 0.24  鶏肉 10.00 ● 豚肉 10.00 ● 料理酒 0.80 おろししょうが 0.20 ▲ かぼちゃ 20.00 ▲	23 (火)  牛乳 パターパン もみの木ハンバーグ カラフルサラダ サンタの赤いスープ クリスマスデザート	旬0	の食材で 元気モリ	₹1!
献立	牛乳       ごはん         煮込みおでん       アーモンドあえ         牛乳       206.0         精白米       80.0         学校給食用強化米       0.2         鶏肉       15.0         料理酒       1.0         だいこん       47.0         板こんにゃく       25.0         うどいも       30.0	分量 (g) 分量 (g) 00 ● 2 00 ■ = 24 00 ● 月 00 ▲ お 00 ▲ お 00 ● カ	牛乳 コッペパン ゴロゴロ野菜のみ-そソーススパゲッティ ブロッコリーとみかんのサラダ  -人分量(g) 牛乳 206.00 ● コッペパン 45.00 ■ スパゲッティ 23.00 ■ スパゲッティ 23.00 ● 料理酒 1.20 おろしにんにく 0.20 ▲ おろしにんにく 0.20 ▲ たまねぎ 30.00 ▲	17(水)       牛乳     うずみ (ごはん)       (具)     くわいのから揚げ       甘酢あえ     -人分量(       牛乳     206.00       精白米     80.00       学校給食用強化米     0.24       鶏肉     20.00       むきえび     20.00       木綿豆腐     20.00       にんじん     10.00       ごぼう     8.00       干し椎茸     0.50	18(木)  牛乳 冬野菜カレーライス (ごはん) (ルウ) 白菜のサラダ みかん ) 牛乳 206.00  株育 株食用強化米  大学校給食用強化米  大きなぎ 22.00 たまねぎ にんじん だいこん 20.00  20.00  15.00  ただいこん 20.00  20.00	中乳 古代米ごはん さばの照り焼き ゆず香あえ 12月のゆめまる汁 牛乳 206.00 ● 精白米 80.00 ● 右代米ミックス 2.40 ■ 学校給食用強化米 0.24 さば 50.00 ● おろししょうが 0.20 ▲ 料理酒 0.60 料理酒 0.60 料理酒 1.20 ■ こいくちしょうゆ 2.40	22(月)  牛乳 ごはん かぼちゃとじゃがいものそぼろ煮 いわしのつみれ汁  -人分量(g) 牛乳 206.00 ● 精白米 学校給食用強化米 0.24  鶏肉 豚肉 10.00 ● 料理酒 0.80 おろししょうが 0.20 ▲ かぼちゃ たまねぎ 20.00 ▲	23 (火)  牛乳 バターパン もみの木ハンバーグ カラフルサラダ サンタの赤いスープ クリスマスデザート  ―――――――――――――――――――――――――――――――――――	旬0	の食材で 元気モリ	₹1!
献立	牛乳       ごはん         煮込みおでん       アーモンドあえ         牛乳       206.0         精白米       80.0         学校給食用強化米       0.2         鶏肉       15.0         料理酒       1.0         だいこん       47.0         板こがら卵       23.0         さ場がいも       30.0         おりカット1cm       15.0	分量 (g) 分量 (g) 00 ● 4 00 ■ 5 00 ■ 5 00 ■ 6 00 ■ 7 00	牛乳 コッペパン ゴロゴロ野菜のみ-そソーススパゲッティ ブロッコリーとみかんのサラダ  -人分量(g) 牛乳 206.00 ● コッペパン 45.00 ■ スパゲッティ 23.00 ● 豚肉 23.00 ● 料理酒 1.20 おろしにんにく 0.20 ▲ おろしにんにく 0.20 ▲ おおしにもぎ 30.00 ▲ たまお 30.00 ▲ にんじん 10.00 ▲ にんじん 10.00 ▲	17(水)       牛乳     うずみ (ごはん)       (具)     くわいのから揚げ       甘酢あえ     -人分量(変)       牛乳     206.00       精白米     80.00       学校給食用強化米     0.24       鶏肉     20.00       むきえび     20.00       木綿豆腐     20.00       にんじん     10.00       ごぼう     8.00       干し椎茸     0.50       なぎ     20.00       ねぎ     2.00	18(木)  牛乳  冬野菜カレーライス (ごはん) (ルウ) 白菜のサラダ みかん )  牛乳  206.00 ●  精白米 学校給食用強化米  「ないのでする。 ののでする。	中乳 古代米ごはん さばの照り焼き ゆず香あえ 12月のゆめまる汁 ・ 12月のゆめまる汁 ・ 206.00 ● 精白米 80.00 ● お古代米ミックス 2.40 ● がおき食用強化米 0.24 さば 50.00 ● おろししょうが 0.20 ▲ 料理酒 0.60 三温・いくちしょうゆ 2.40 みりりん風調味料 1.80 じゃがいもでん粉 0.30 ■	22(月)  牛乳 ごはん かぼちゃとじゃがいものそぼろ煮 いわしのつみれ汁  -人分量(g)  牛乳 206.00  精白米 学校給食用強化米 0.24  鶏肉 10.00  豚肉 10.00  料理酒 0.80 おろししょうが 0.20 かぼちゃ 20.00 たまねぎ にんじん じゃがいも 20.00  □	23 (火)  中乳 バターパン もみの木ハンバーグ カラフルサラダ サンタの赤いスープ クリスマスデザート  ―――――――――――――――――――――――――――――――――――	旬0	の食材で 元気モリ	₹1!
献立	牛乳       ごはん         煮込みおでん       アーモンドあえ         牛乳       206.0         精白米       80.0         学校給食用強化米       0.2         鶏肉       15.0         料理酒       1.0         だいこんにゃく       25.0         うずらい       23.0         結び       20.0         結び       15.0         結び       1.2	分量 (g) 分量 (g) 000	牛乳 コッペパン ゴロゴロ野菜のみ-そソーススパゲッティ ブロッコリーとみかんのサラダ  -人分量(g) 牛乳 206.00 ● コッペパン 45.00 ■ スパゲッティ 23.00 ■ 豚肉 23.00 ● 料理酒 1.20 おろしにんにく 0.20 ▲ おろしにんにく 0.20 ▲ おろもしもようが 0.10 ▲ たまむぎ 30.00 ▲ にんじん 10.00 ▲ ごぼう 8.00 ▲ れんこん 10.00 ▲	17(水)       牛乳     うずみ (ごはん)       (具)     くわいのから揚げ       甘酢あえ     -人分量(収 206.00       牛乳     206.00       精白米     80.00       学校給食用強化米     0.24       鶏肉     20.00       むきえび     20.00       木綿豆腐     20.00       にんじん     10.00       ごぼう     8.00       干と比も     20.00       おぎ     2.00       だし煮干し     1.00	18(木)  牛乳  冬野菜カレーライス (ごはん) (ルウ) 白菜のサラダ みかん ) -人分量(g)  牛乳 206.00 ●  精白米 80.00 ●  特校給食用強化米 0.24  豚肉 20.00 ● 料理酒 0.80 おろしにんにく 0.30 ▲ おろしにんにく 0.30 ▲ たまねぎ 22.00 ▲ にんじん 15.00 ▲ だいこん 20.00 ▲ じゃがいも 40.00 ▲ カリフラワー 10.00 ▲ さやいんげん 3.80 ▲	中乳 古代米ごはん さばの照り焼き ゆず香あえ 12月のゆめまる汁 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	22(月)  牛乳 ごはん かぼちゃとじゃがいものそぼろ煮 いわしのつみれ汁  -人分量(g) 牛乳 206.00 ● 精白米 学校給食用強化米 0.24  鶏肉 10.00 ● 豚肉 10.00 ● 豚肉 10.00 ● 料理酒 0.80 おろししょうが 0.20 ▲ かぼちゃ 20.00 ▲ たまねぎ にんじん じゃがいも 20.00 ▲ につま揚げ 6.00	23 (火)  中乳 バターパン もみの木ハンバーグ カラフルサラダ サンタの赤いスープ クリスマスデザート  ―――――――――――――――――――――――――――――――――――	旬0	の食材で 元気モリ	₹1!
献立	牛乳       ごはん         煮込みおでん       アードあえ         ・人グ         牛乳       206.0         精白米       80.0         学校給食用強化米       0.2         料理酒       1.0         がこんにゃく       25.0         うずといり       23.0         お場げ       20.0         おび温糖       1.2         こい       5.0	分量 (g) 00 ● 左 00 □ □ 00 □ 0	牛乳 コッペパン ゴロゴロ野菜のみ-そソーススパゲッティ ブロッコリーとみかんのサラダ  -人分量(g) 牛乳 206.00 ● コッペパン 45.00 ■ スパゲッティ 23.00 ■ スパゲッティ 23.00 ■ 和理酒 1.20 おろしにんにく 0.20 ▲ おろしにんにく 0.20 ▲ おろしにんだく 0.20 ▲ にようが 0.10 ▲ たまねぎ 30.00 ▲ にようが 0.10 ▲ たまねぎ 30.00 ▲ にばら 8.00 ▲ たもいんじん 10.00 ▲ にばう 8.00 ▲ れんこん 10.00 ▲ たやいんげん 8.00 ▲	17(水)  牛乳 うずみ (ごはん) (具) くわいのから揚げ 甘酢あえ  ・人分量(ほどの) ・特乳 ・お食用強化米 ・おきたが ・おのではんでいる。 ・おいではんではんではんではんではんではんではんではんではんではんではんではんができた。 このでは、はできたいもいます。 このでは、たいもいます。 このでは、たいもいます。 このでは、たいもいます。 このでは、たいもいます。 このでは、たいもいます。 このでは、たいもいます。 このでは、このでは、このでは、このでは、このでは、このでは、このでは、このでは、	18(木)  中乳 冬野菜カレーライス (ごはん) (ルウ) 白菜のサラダ みかん  ・ 18 (木)	19(金)  中乳 古代米ごはん さばの照り焼き ゆず香あえ 12月のゆめまる汁  -人分量(g) 年乳 206.00  精白米 まツクス 学校給食用強化米 さば ようが 料理酒 こいくちしょうが 料理酒 こいくちしょうゆ ようりん風調味料 しゃがいもでん粉 の、30 水 こまつな 6.00  A	22(月)  牛乳 ごはん かぼちゃとじゃがいものそぼろ煮 いわしのつみれ汁  -人分量(g) 牛乳 206.00 ● 精白米 学校給食用強化米 80.00 ● 特理酒 0.80 おろししょうが 0.20 ▲ かぼちゃ 20.00 ▲ たまねぎ にんじん じゃがいも 20.00 ▲ にんじん じゃがいも 20.00 ▲ にんじん じゃがいも 20.00 ▲ にんじん もつきま場げ 6.00 ● 編揚げ 20.00 ● 板こんにゃく	23 (火)  中乳 バターパン もみの木ハンバーグ カラフルサラダ サンタの赤いスープ クリスマスデザート  -人分量(g)  中乳 206.00 ● バターパン 55.00 ●  もみのきハンバーグ40 g 40.00 ● チキンハム 5.00 ● にんじん 5.00 ▲ ピーマンミックス 12.00 ▲ ブロッコリー 12.00 ▲ 三温糖 0.40 ● 酢 0.80 なたね油 0.60 ■	旬0	の食材で 元気モリ	₹1!
献立	牛乳       ごはん         煮込みおでん       アーモンドあえ         牛乳       206.0         精白米       80.0         学校給食用強化米       0.2         鶏肉       15.0         料理酒       1.0         だいこんにゃく       25.0         うずらい       23.0         結場け       20.0         おけったいの       15.0         おびこんぶ       1.2         三温糖       1.5	分量 (g) 200 ● 200 ● 24	牛乳 コッペパン ゴロゴロ野菜のみ-そソーススパゲッティブロッコリーとみかんのサラダ  -人分量(g) 牛乳 206.00 ● コッペパン 45.00 ■ スパゲッティ 23.00 ● スパゲッティ 23.00 ● 料理酒 1.20 おろしにんにく 0.20 ▲ おろしにんにく 0.20 ▲ たまおろしにんにく 10.00 ▲ たまはぎ 30.00 ▲ たまはぎ 30.00 ▲ たまにんじん 10.00 ▲ たまにんじん 10.00 ▲ たまいた 10.00 ▲ こだられんこん 8.00 ▲ れんこん 8.00 ▲ たマトト缶 20.00 ▲ 丸鶏使用がらスープ 0.30 ●	17(水)	18(木)  中乳 冬野菜カレーライス (ごはん) (ルウ) 白菜のサラダ みかん ) -人分量(g)  牛乳 206.00 ●  精白米 80.00 ●  精白米 0.24  豚肉 20.00 ● 料理酒 0.80 おおもれぎ 22.00 ▲ たまねぎ 22.00 ▲ にんじん 15.00 ▲ だいこん 20.00 ▲ じゃがいも 40.00 ■ カリフラー 10.00 ▲ カリフトケチャップ 2.50 ウスターソース 0.60	中乳	22(月)  中乳 ごはん かぼちゃとじゃがいものそぼろ煮 いわしのつみれ汁  -人分量(g) 中乳 206.00 ● 精白米 学校給食用強化米 0.24  鶏肉 肉肉 10.00 ● 料理酒 0.80 おろししょうが 0.20 ▲ かぼちゃ 20.00 ▲ たまおぎ 20.00 ▲ たんじん じゃがいも 20.00 ▲ さつま揚げ 40.00 ● 網揚げ 40.00 ● 網揚げ 40.00 ● 網揚げ 40.00 ● にんじん にゃく ニ温特 1.20 ■ こいくちしょうゆ 3.80	23 (火)  中乳 バターパン もみの木ハンバーグ カラフルサラダ サンタの赤いスープ クリスマスデザート  ―――――――――――――――――――――――――――――――――――	たら だいこん	の食材で 元気モリ	モリ!
献立	牛乳ごはん煮込みおでん-人/ダ子206.0牛乳206.0特食80.0学校給食用強化米0.2鶏肉1.0料理いこん47.0板ですといんにゃく うさんのいます。 はいたいも はいたいます。 はいたいます。 はいたいます。 はいたいます。 はいたいます。 はいたいます。 はいたいます。 はいたいます。 はいたいます。 はいたいます。 はいたいます。 はいたいます。 はいたいます。 はいたいます。 はいたいます。 はいまする。 はいます。 はいます。 はいます。 はいます。 はいまする。 はいます。 はいます。 はいまする。 はい	分量 (g) 00	牛乳 コッペパン ゴロゴロ野菜のみ-そソーススパゲッティブロッコリーとみかんのサラダ  -人分量(g) 牛乳 206.00 ● コッペパン 45.00 ■ スパゲッティ 23.00 ● 料理酒 1.20 おろししおにく 0.20 ▲ おろししぎ 30.00 ▲ たよじん 10.00 ▲ にんばう 8.00 ▲ にんばう 8.00 ▲ にんじん 10.00 ▲ にんじん 10.00 ▲ たおさいんげん 8.00 ▲ たやマト田がらスープ 5.00 ● ホみみ	17(水)	18(木)  中乳  冬野菜カレーライス (ごはん) (ルウ) 白菜のサラダ みかん )	中乳	22(月)  牛乳 ごはん かぼちゃとじゃがいものそぼろ煮 いわしのつみれ汁  ―――――――――――――――――――――――――――――――――――	23 (火)  中乳 バターパン もみの木ハンバーグ カラフルサラダ サンタの赤いスープ クリスマスデザート  ―――――――――――――――――――――――――――――――――――	旬0	の食材で 元気モリ	₹1!
献立	牛乳       ごはん         煮みおでん       -人ダ         牛乳       206.0         特       80.0         中       15.0         精校給       0.2         鶏理酒       1.0         だこんにすらいの       23.0         おいたの       25.0         おいたの       25.0         おいたの       25.0         おいたの       25.0         おいたの       1.5	分量 (g) 200	牛乳 コッペパン ゴロゴロ野菜のみ-そソーススパゲッティ ブロッコリーとみかんのサラダ  -人分量(g) 牛乳 206.00 ● コッペパン 45.00 ■ スパゲッティ 23.00 ■ スパゲッティ 23.00 ■ 和男理酒 1.20	17(水)  中乳 うずみ (ごはん) (具) くわいのから揚げ 甘酢あえ  中乳 206.00  精白米 9校給食用強化米 20.00 素はのでする。 ののでは、ののでは、ののでは、ののでは、ののでは、ののでは、ののでは、ののでは	18(木)  中乳 冬野菜カレーライス (ごはん) (ルウ) 白菜のサラダ みかん ) 中乳 206.00 中乳 精白米 学校給食用強化米  「なきないことのではない。」 たまねぎ ににいこん ににいこん にいこん じゃがいも カリーのサラワー さやいいも カレールウ カマトケチャップ ウスターソース こしまう アク、00 18(木)  18(木)  -人分量(g) 206.00  へ 206.00  へ 30 ▲ 15.00  ▲ 40.00  ▲ 40.00  ▲ 10.00  ▲ 11.00  ▲ 12.50  A 13.00  トマスターソース 0.60 0.02  70.00	中乳	22(月)  牛乳 ごはん かぼちゃとじゃがいものそぼろ煮 いわしのつみれ汁  -人分量(g)  牛乳 206.00 ●  精白米 勢校給食用強化米 0.24  鶏肉 10.00 ● 豚肉 10.00 ● 豚肉 10.00 ● 豚肉 10.00 ● ドボール・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	23 (火)  中乳 バターパン もみの木ハンバーグ カラフルサラダ サンタの赤いスープ クリスマスデザート  一人分量(g) イターパン もみのきハンバーグ40g 40.00 ● チキンハム にんじん 5.00 ● にんじん 5.00 ● ロッコリー 12.00 ▲ コリー 12.00 ▲ 正しょう 0.40  鶏肉 8.00 ● おろしにんにく 0.20 ▲ ホワイン 0.50 白いんげんまめ(乾) 8.00 ●	たら だいこん	の食材で 元気モリ しろねぎ フ	モリ!
献立	牛乳       ごはん         煮み       1         一人分       206.0         牛乳       206.0         特校       80.0         中       15.0         期理       1.0         大板       25.0         10       47.0         25.0       23.0         26.0       23.0         27.0       25.0         28.0       20.0         29.0       15.0         20.0       15.0         20.0       1.5         20.0       1.5         20.0       1.5         20.0       1.5         20.0       1.5         20.0       1.5         20.0       1.5         20.0       1.5         20.0       1.5         20.0       1.5         20.0       1.2         20.0       1.2         20.0       1.2         20.0       1.2         20.0       1.2         20.0       1.2         20.0       1.2         20.0       1.2         20.0       1.2         20.0       1.2	分量 (g) 20 00	牛乳 コッペパン ゴロッコリーとみかんのサラダ  -人分量(g) 中乳 206.00 ●  オッペパン 45.00 ■  スパゲッティ スパゲッティ スパゲッティ スパグッティ スパグッティ スパグッティ スのの 料理酒 1.20 おろまししょうが 30.00 ▲ おろししまが 30.00 ▲ たまんじん にぼうう 8.00 ▲ たまんじん にばらう 8.00 ▲ たまんじん にばらう 8.00 ▲ たまんじん にばらう 8.00 ▲ たまんじん いんげん 8.00 ▲ たっとのの 本さやマリース カカートマップ カスターソース 1.00 0.01	17(水)  中乳 うずみ (ごはん) (具) くわいのから揚げ 甘酢あえ  一人分量(i 甘酢あえ  中乳  206.00  精白米 80.00 学校給食用強化米 0.24  鶏肉 20.00 木綿にしん 20.00 木綿にしん 10.00 ごぼう 8.00 エにしとぎしたいも 20.00 ただ世地も 20.00 ただ世地も 20.00 ただ世理酒 1.00 ただ埋理酒 1.00 ただ理酒 1.00 ただ理酒 1.00 よたりん 4.50 みりん風調味料 1.00 ない 30.00	18(木)  中乳 冬野菜カレーライス (ごはん) (ルウ) 白菜のサラダ みかん  キ乳 206.00  株育 白米 学校給食用強化米  「おきればん」 (シューリンのは、いったのでは、いった	19(金)  中乳 古代米ごはん さばの照り焼き ゆず香あえ 12月のゆめまる汁  中乳 名の6.00 本方代検給 中乳 名の206.00 本方代検給 もおりた。 おりた。 ながりた。	22(月)  牛乳 ごはん かぼちゃとじゃがいものそぼろ煮 いわしのつみれ汁  -人分量(g) 中乳 206.00 ● 精白米 学校給食用強化米 30.00 ● 精内・ 0.24  鶏肉 取肉 10.00 ● 豚肉 10.00 ● 豚肉 10.00 ● おろしょうが 0.20 ▲ かぼちゃ 20.00 ▲ たんじんい じゃがまねぎ 20.00 ▲ たんじんがいも 20.00 ▲ にんじがいも 20.00 ● にんじがいも 20.00 ● におがいも 10.00 ● におばげ 6.00 ● におばげ 6.00 ● におばげ 20.00 ● におばいたん 14.00 ▲ 三温糖 1.20 ■ ここいりん風調味料 1.00 水 20.70 ●	23 (火)  中乳 バターパン もみの木ハンバーグ カラフルサラダ サンタの赤いスープ クリスマスデザート  ―――――――――――――――――――――――――――――――――――	たら だいこん	の食材で 元気モリ しろねぎ フ	モリ!
献立	牛乳       ボ込みモンドあえ       一人グラインドあえ       一人グラインドあえ       一人グラインドあえ       一人グラインドあえ       中乳     80.0       15.0     1.0       47.0     25.0       206.0     1.0       47.0     25.0       23.0     30.0       47.0     23.0       47.0     25.0       23.0     1.5       25.0     30.0       12.0     1.5       30.0     12.0       10.0     10.0	分量 (g) 24 24 22 4 20 00	牛乳 コッペパン ゴロゴロ野菜のみ-そソーススパゲッティ ブロッコリーとみかんのサラダ  -人分量(g) 牛乳 206.00 ● コッペパン 45.00 ■ スパゲッティ 23.00 ● スパゲッティ 23.00 ● 和男西しにんにく 0.20 ▲ おろしにんようが 0.10 ▲ おろもはじん 10.00 ▲ たましじんにうが 8.00 ▲ にんじんらう 8.00 ▲ にんにうん 10.00 ▲ にごぼうんいんげん 8.00 ▲ にごぼうんいんげん 8.00 ▲ にごばうんいんげん 8.00 ▲ にごばうんいんげん 8.00 ▲ にごばうんいんがん 8.00 ▲ にごばらん 10.00 ▲ なヤマト告 20.00 ▲ カ森み辞 5.00 ● カスよう 0.01 ● カスしよう 0.01	17(水)  中乳 うずみ (ごはん) (具) くわいのから揚げ 甘酢あえ  中乳 206.00  精白米 9校給食用強化米 20.00 素はのでする。 ののでは、ののでは、ののでは、ののでは、ののでは、ののでは、ののでは、ののでは	18(木)  中乳  冬野菜カレーライス (ごはん) (ルウ) 白菜のサラダ みかん ) 中乳  206.00  特合米食用強化米  「おきないこんにくのではないこんにないこんにないこんがいもでしたがいもがいますがいがいますがでいますがですがいますができない。 22.00 カリヤいルヴャチャーツースのでは、カルマートケチャーツースターのでは、カーマスターのでは、カ	中乳	22(月)  中乳 ごはん かぼちゃとじゃがいものそぼろ煮 いわしのつみれ汁  -人分量(g) 中乳 206.00 特白米 学校給食用強化米 30.00 料理ろしたがいものではないではないではないではないではないではないではないではないではいいもでいま場げ 20.00 ▲ にんじん 10.00 ▲ できればいいもできま場が 6.00 ● にんじんがいも 20.00 ▲ にんじんにやく 14.00 ▲ できればいたのでは、14.00 ▲ できればいたのでは、15.00 ▲ できればいたのでは、15.00 ▲ でもんじん 10.00 ▲ できないでは、15.00 ▲ 10.00 ▲ できないでは、15.00 ▲ 10.00 ■ 10.0	23 (火)  中乳 バターパン もみの木ハンバーグ カラフルサラダ サンタの赤いスープ クリスマスデザート  中乳	たら だいこん	の食材で 元気モリ	モリ!  カリフラワー  にまつな  しゅんぎく
献立	牛乳       これ         一人が       206.0         中乳       206.0         中乳       80.0         中乳       206.0         特定       15.0         内井       15.0         大学       25.0         大学 <t< th=""><th>分量 (g) 200 ● 2 24 24 200 ● 1 2 2 4 2 2 4 2 2 2 4 2 2 2 4 2 2 2 4 2 2 2 4 2 2 2 4 2 2 2 4 2 2 2 2 4 2</th><th>中乳 コッペパン ゴロゴロ野菜のみ-そソーススパゲッティブロッコリーとみかんのサラダ  -人分量(g) 中乳 206.00 ● コッペパン 45.00 ■ スパゲッティ 23.00 ● スパゲッティ 23.00 ● 料理酒 1.20 ★ 20.0</th><th>  17(水)</th><th>18(木)  中乳 冬野菜カレーライス (ごはん) (ルウ) 白菜のサラダ みかん ) 中乳 206.00 ● 精白米 学校給食用強化米  豚肉 理酒 0.80 料理酒 0.80 おろまねぎ にんじん だいんがいも カリやいんげん カリマトケーソー ウスしょ 水 ツウスしょ ハウキーソース カリウンスと カリウンスと</th><th>中乳</th><th>22(月)  中乳 ごはん かぼちゃとじゃがいものそぼろ煮 いわしのつみれ汁  -人分量(g) 中乳 206.00 ● 精白米 80.00 ● 精ウ栓給食用強化米 0.24  鶏肉 10.00 ● 豚肉 10.00 ● 料理酒 0.80 おろぼちねぎ 20.00 ▲ おびじんもいでもまぎ 20.00 ▲ にんじん 10.00 ● はんじん 10.00 ● はおばげ 20.00 ● はおじがいも 20.00 ● はおじがいも 20.00 ● はおじんにゃく 14.00 ▲ 三こいりん風調味料 1.00 かけん風調味料 1.00 かけんしつみれ 20.70 ● たおおざ 15.00 ▲ いわしつみれ 20.70 ● たんじん 10.00 ▲</th><th>23 (火)  中乳 バターパン もみの木ハンバーグ カラフルサラダ サンタの赤いスープ クリスマスデザート  一人分量 (g) インターパン ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・</th><th>たら だいこん</th><th>の食材で 元気モリ しろねぎ フ</th><th>モリ!</th></t<>	分量 (g) 200 ● 2 24 24 200 ● 1 2 2 4 2 2 4 2 2 2 4 2 2 2 4 2 2 2 4 2 2 2 4 2 2 2 4 2 2 2 4 2 2 2 2 4 2	中乳 コッペパン ゴロゴロ野菜のみ-そソーススパゲッティブロッコリーとみかんのサラダ  -人分量(g) 中乳 206.00 ● コッペパン 45.00 ■ スパゲッティ 23.00 ● スパゲッティ 23.00 ● 料理酒 1.20 ★ 20.0	17(水)	18(木)  中乳 冬野菜カレーライス (ごはん) (ルウ) 白菜のサラダ みかん ) 中乳 206.00 ● 精白米 学校給食用強化米  豚肉 理酒 0.80 料理酒 0.80 おろまねぎ にんじん だいんがいも カリやいんげん カリマトケーソー ウスしょ 水 ツウスしょ ハウキーソース カリウンスと	中乳	22(月)  中乳 ごはん かぼちゃとじゃがいものそぼろ煮 いわしのつみれ汁  -人分量(g) 中乳 206.00 ● 精白米 80.00 ● 精ウ栓給食用強化米 0.24  鶏肉 10.00 ● 豚肉 10.00 ● 料理酒 0.80 おろぼちねぎ 20.00 ▲ おびじんもいでもまぎ 20.00 ▲ にんじん 10.00 ● はんじん 10.00 ● はおばげ 20.00 ● はおじがいも 20.00 ● はおじがいも 20.00 ● はおじんにゃく 14.00 ▲ 三こいりん風調味料 1.00 かけん風調味料 1.00 かけんしつみれ 20.70 ● たおおざ 15.00 ▲ いわしつみれ 20.70 ● たんじん 10.00 ▲	23 (火)  中乳 バターパン もみの木ハンバーグ カラフルサラダ サンタの赤いスープ クリスマスデザート  一人分量 (g) インターパン ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	たら だいこん	の食材で 元気モリ しろねぎ フ	モリ!
献立	牛乳       ボ込みモンドあえ       一人グラインドあえ       一人グラインドあえ       一人グラインドあえ       一人グラインドあえ       中乳     80.0       15.0     1.0       47.0     25.0       206.0     1.0       47.0     25.0       23.0     30.0       47.0     23.0       47.0     25.0       23.0     1.5       25.0     30.0       12.0     1.5       30.0     12.0       10.0     10.0	分量 (g) 00	牛乳 コッペパン ゴロゴロ野菜のみ-そソーススパゲッティ ブロッコリーとみかんのサラダ  -人分量(g) 牛乳 206.00 ● コッペパン 45.00 ■ スパゲッティ 23.00 ● スパゲッティ 23.00 ● 和理酒 1.20 ● おろもししまが 0.10 ● おろもししまが 0.10 ● おたまむじん 10.00 ● たんじぼう 8.00 ● たんじぼう 8.00 ● たんいんげん 8.00 ● たんいんげん 8.00 ● たんいんげん 8.00 ● たみまみそ 5.00 ● エヌトケーソース 1.00 ● エヌトケース 1.00 ● エマトース 1.00 ● エーマース 1.00 ●	17(水)	18(木)  中乳 冬野菜カレーライス (ごはん) (ルウ) 白菜のサラダ みかん )	19(金)  中乳 古代米ではん さばの照り焼き ゆず香あえ 12月のゆめまる汁  中乳 名のの 中乳 名のの もおり換き のかかまる汁  中乳 名のの もおりでする はいりんが もいりんが いいんのい ないいんのい ないいのが ないいので ないいのが ないいので ないいのが ないいので ないいのでは、ないでは、ないでは、ないでは、ないでは、ないでは、ないでは、ないでは、ない	22(月)  中乳 ごはん かぼちゃとじゃがいものそぼろ煮 いわしのつみれ汁  -人分量(g) 中乳 206.00 ● 精白米 80.00 ● 精神を検験を開強化米 0.24  鶏肉 10.00 ● 豚肉理酒 0.80 おろばられず 0.20 ▲ おろばられず 20.00 ▲ たんがいも 20.00 ▲ たんがいも 20.00 ● たんがいも 20.00 ● たんがいも 20.00 ● たんがいも 20.00 ● たんがいも 10.00 ● はんがいまが 20.00 ● たんがいまが 20.00 ● たんがいまが 20.00 ● たんがいまが 20.00 ● たんがいまが 10.00 ▲ こいりん風調味料 1.00 → ないりん風調味料 1.00 → ないりん風調味料 1.00 → ないりん風調味料 1.00 → ないりんしつみれ 20.70 ● たまいじん 3.80 ▲ にんいきさい 23.00 ▲ にんさぎ 15.00 ▲ にんいきさい 23.00 ▲	23 (火)  中乳 バターパン もみの木ハンバーグ カラフルサラダ サンタの赤いスープ クリスマスデザート  中乳 206.00 ● バターパン もみのきハンバーグ40g 40.00 ● チキンハム にんじん 5.00 ▲ にんじんマンコリー 12.00 ▲ 戸温糖 0.40 ● でなたね油 0.60 ● なたね油 0.10 − 10 − 10 − 10 − 10 − 10 − 10 − 10	たら だいこん	の食材で 元気モリ かん しろねぎ フ	モリ!  プロッコリー カリフラワー  しゅんぎく
献立	牛乳       これ         一人が       206.0         中乳       206.0         牛乳       206.0         牛乳       80.0         中乳       206.0         特校       0.2         期間       1.0         大久       20.0         大月       25.0         大月 <td< td=""><td>分量 (g) 00</td><td>牛乳 コッペパン ゴロリーとみかんのサラダ  -人分量 (g) 中乳 206.00 ●  -人分量 (g) 牛乳 206.00 ●  オッペパン 45.00 ■  スパゲッティ 8、23.00 ● スパゲッティ 8、23.00 ● スパゲッティ 8、23.00 ● スパゲッティ 8、23.00 ● スパゲッティ 8、1.20 ● スパケッティ 8、00 ● スポームにようが 10.00 ●</td><td>17(水)  中乳 うずみ ((具) くわいのから揚げ 甘酢あえ  一人分量() 中乳 お合格食用強化米 の、24  鶏のののではんが、ののでは、ののでは、ののでは、ののでは、ののでは、ののでは、ののでは、のので</td><td>18(木)  中乳 冬野菜カレーライス (ごはん) (ルウ) 白菜のサラダ みかん ) 中乳</td><td>19(金)  中乳 古代米ではん さばの照り焼き ゆず香あえ 12月のゆめまる汁  ・</td><td>22(月)  中乳 ごはん かぼちゃとじゃがいものそぼろ煮 いわしのつみれ汁  -人分量(g) 中乳 206.00 ● 精白米 80.00 ● 精学校給食用強化米 0.24  鶏肉 10.00 ● 豚肉理酒 0.80 おおぼおきが 0.20 ▲ かびぼちゃどじいいも 20.00 ▲ にんやがまおじいも 20.00 ▲ にんやがまおじいも 20.00 ● にんががまが 20.00 ● にんががまが 20.00 ● にんががまが 20.00 ● にんがお揚げ 20.00 ● はる場所では、14.00 ▲ 三こいりん 15.00 ● ないりん 15.00 ▲ にんきたい 23.00 ▲ にんできない 23.00 ▲ にんらさねぎ 15.00 ▲ にんのささねぎ 15.00 ▲ にんのさされまり 20.00 ●</td><td>23 (火)  中乳 バターパン もみの木ハンバーグ カラフルサラダ サンタの赤いスープ クリスマスデザート  中乳 206.00 ● バターパン もみのきハンバーグ40g 40.00 ● チキンハム にんじん 5.00 ▲ にんじん 5.00 ▲ ローマックス 12.00 ▲ ブロ温糖 0.40 ● 酢たね油 0.60 ● なたね油 0.10 − こはまう 0.01  鶏肉 8.00 ● おフィンドーグ40g 40.00 ● おかのきハンバーグ40g 40.00 ● カールンミックス 12.00 ▲ ブロッ糖 0.80 ● なについまがいも 0.00 ● たんじん 0.20 ▲ ホワイパげんまめ(乾) 8.00 ● たんじん 10.00 ▲ ホワイパがも 20.00 ▲ にんじゃナリト缶 25.00 ▲ 丸鶏使用がらスープ 0.60</td><td>たら だいこん</td><td>の食材で 元気モリ かん しろねぎ フ</td><td>モリ!  プロッコリー カリフラワー  しゅんぎく</td></td<>	分量 (g) 00	牛乳 コッペパン ゴロリーとみかんのサラダ  -人分量 (g) 中乳 206.00 ●  -人分量 (g) 牛乳 206.00 ●  オッペパン 45.00 ■  スパゲッティ 8、23.00 ● スパゲッティ 8、23.00 ● スパゲッティ 8、23.00 ● スパゲッティ 8、23.00 ● スパゲッティ 8、1.20 ● スパケッティ 8、00 ● スポームにようが 10.00 ●	17(水)  中乳 うずみ ((具) くわいのから揚げ 甘酢あえ  一人分量() 中乳 お合格食用強化米 の、24  鶏のののではんが、ののでは、ののでは、ののでは、ののでは、ののでは、ののでは、ののでは、のので	18(木)  中乳 冬野菜カレーライス (ごはん) (ルウ) 白菜のサラダ みかん ) 中乳	19(金)  中乳 古代米ではん さばの照り焼き ゆず香あえ 12月のゆめまる汁  ・	22(月)  中乳 ごはん かぼちゃとじゃがいものそぼろ煮 いわしのつみれ汁  -人分量(g) 中乳 206.00 ● 精白米 80.00 ● 精学校給食用強化米 0.24  鶏肉 10.00 ● 豚肉理酒 0.80 おおぼおきが 0.20 ▲ かびぼちゃどじいいも 20.00 ▲ にんやがまおじいも 20.00 ▲ にんやがまおじいも 20.00 ● にんががまが 20.00 ● にんががまが 20.00 ● にんががまが 20.00 ● にんがお揚げ 20.00 ● はる場所では、14.00 ▲ 三こいりん 15.00 ● ないりん 15.00 ▲ にんきたい 23.00 ▲ にんできない 23.00 ▲ にんらさねぎ 15.00 ▲ にんのささねぎ 15.00 ▲ にんのさされまり 20.00 ●	23 (火)  中乳 バターパン もみの木ハンバーグ カラフルサラダ サンタの赤いスープ クリスマスデザート  中乳 206.00 ● バターパン もみのきハンバーグ40g 40.00 ● チキンハム にんじん 5.00 ▲ にんじん 5.00 ▲ ローマックス 12.00 ▲ ブロ温糖 0.40 ● 酢たね油 0.60 ● なたね油 0.10 − こはまう 0.01  鶏肉 8.00 ● おフィンドーグ40g 40.00 ● おかのきハンバーグ40g 40.00 ● カールンミックス 12.00 ▲ ブロッ糖 0.80 ● なについまがいも 0.00 ● たんじん 0.20 ▲ ホワイパげんまめ(乾) 8.00 ● たんじん 10.00 ▲ ホワイパがも 20.00 ▲ にんじゃナリト缶 25.00 ▲ 丸鶏使用がらスープ 0.60	たら だいこん	の食材で 元気モリ かん しろねぎ フ	モリ!  プロッコリー カリフラワー  しゅんぎく
献立	牛乳       これ         一人が       206.0         中乳       206.0         牛乳       206.0         牛乳       80.0         中乳       206.0         特校       0.2         期間       1.0         大久       20.0         大月       25.0         大月 <td< td=""><td>分量 (g) 20 00 00 24 000 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 0</td><td>牛乳 コッペパン ゴロッコリーとみかんのサラダ  -人分量(g) 中乳 コッペパン 45.00 中乳 スパゲッティ ス別がッティ ス別がッティ ス別を関連したしまが おろろまねじう 0.10 ▲ 23.00 ★ 23.00 ★ 23.00 ★ 23.00 ★ 23.00 ★ 23.00 ★ 23.00 ★ 23.00 ★ 23.00 ★ 23.00 ★ 23.00 ★ 23.00 ★ 23.00 ★ 23.00 ★ 23.00 ★ 23.00 ★ 23.00 ★ 23.00 ★ 20.00 ★ 2</td><td>17(水)  中乳 うずみ ((具) くわいのから揚げ 甘酢あえ  中乳 206.00  精学校 内 20.00 を 20.00 を 20.00 を 20.00 を 20.00 を 30.00 を 4.50 を 4.50 を 4.50 を 5.00  くわいは ないした。 30.00 を 5.00  くおけば ないした。 4.50 を 5.00  くおけば ないした。 4.00 を 5.00  ないした。 5.00  くおいは ないした。 5.00  くがいた。 5.00  くが</td><td>18(木)  中乳 冬野菜カレーライス (プログログログログログログログログログログログログログログログログログログログ</td><td>19(金)  中乳 古代米にはんきばの照り焼き ゆず香のゆめまる汁  中乳 206.00 ● 12月のゆめまる汁  中乳 206.00 ● 2.40 ■</td><td>22(月)  中乳 ごはん かぼちゃとじゃがいものそぼろ煮 いわしのつみれ汁  ―――――――――――――――――――――――――――――――――――</td><td>23 (火)  中乳 バターパン もみの木ハンバーグ カラフルサラダ サンタの示、デザート</td><td>たら だいこん</td><td>の食材で 元気モリ かん しろねぎ フ</td><td>モリ! プロッコリー カリフラワー しゅんぎく</td></td<>	分量 (g) 20 00 00 24 000 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 0	牛乳 コッペパン ゴロッコリーとみかんのサラダ  -人分量(g) 中乳 コッペパン 45.00 中乳 スパゲッティ ス別がッティ ス別がッティ ス別を関連したしまが おろろまねじう 0.10 ▲ 23.00 ★ 23.00 ★ 23.00 ★ 23.00 ★ 23.00 ★ 23.00 ★ 23.00 ★ 23.00 ★ 23.00 ★ 23.00 ★ 23.00 ★ 23.00 ★ 23.00 ★ 23.00 ★ 23.00 ★ 23.00 ★ 23.00 ★ 23.00 ★ 20.00 ★ 2	17(水)  中乳 うずみ ((具) くわいのから揚げ 甘酢あえ  中乳 206.00  精学校 内 20.00 を 20.00 を 20.00 を 20.00 を 20.00 を 30.00 を 4.50 を 4.50 を 4.50 を 5.00  くわいは ないした。 30.00 を 5.00  くおけば ないした。 4.50 を 5.00  くおけば ないした。 4.00 を 5.00  ないした。 5.00  くおいは ないした。 5.00  くがいた。 5.00  くが	18(木)  中乳 冬野菜カレーライス (プログログログログログログログログログログログログログログログログログログログ	19(金)  中乳 古代米にはんきばの照り焼き ゆず香のゆめまる汁  中乳 206.00 ● 12月のゆめまる汁  中乳 206.00 ● 2.40 ■	22(月)  中乳 ごはん かぼちゃとじゃがいものそぼろ煮 いわしのつみれ汁  ―――――――――――――――――――――――――――――――――――	23 (火)  中乳 バターパン もみの木ハンバーグ カラフルサラダ サンタの示、デザート	たら だいこん	の食材で 元気モリ かん しろねぎ フ	モリ! プロッコリー カリフラワー しゅんぎく
献立	牛乳       これ         一人が       206.0         中乳       206.0         牛乳       206.0         牛乳       80.0         中乳       206.0         特校       0.2         期間       1.0         大久       20.0         大月       25.0         大月 <td< td=""><td>分量 (g) 20 00 00 24 000 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 0</td><td>中乳 コッペパン ゴロッコリーとみかんのサラダ  </td><td>17(水)  中乳 うずみ ((具) くわいあえ  一人分量() くわいあえ  中乳 お食用強化米 の、24 精学校内を表示では、20、00 にご付えたいでは、20、00 にご付えたいでは、20、00 にご付えたいでは、20、00 にご付えたいでは、20、00 にご付えたいでは、20、00 にご付えたいでは、20、00 にご付えたいでは、20、00 にご付えたいでは、20、00 にご付えたいでは、20、00 にご付えたいが、30、00 にご付えたいが、30、00 にご付えたいが、30、00 にご付えたいが、30、00 にご付えたいが、30、00 にご付えたいが、30、00 にご付えたいが、30、00 にご付えたいが、30、00 にご行えたいが、30、00 にご行えたが、30、00 にご行んが、30、00 にご行んが、3</td><td>18(木)  中乳 冬野菜カレーライス (ごはん) (ルウ) 白菜のサラダ みかん ) 中乳</td><td>19(金)  中乳 古代米配り焼き ゆず香のめまる汁  中乳 206.00 ● 12月のの ● 2.40 ■ 206.00 ● 1.20 ● 2.40 ■ 2.40</td><td>22(月)  中乳 ごはん かぼちゃとじゃがいものそぼろ煮 いわしのつみれ汁  -人分量(g) 中乳 206.00 ● 精学校 肉肉 10.00 ● 精学校 肉肉 10.00 ● 野肉理酒 0.80 かるぼちおぎ 20.00 ▲ おびぼちおざ 20.00 ▲ おびぼちおざ 20.00 ▲ おびぼちおざ 20.00 ▲ おびばらればいいも 20.00 ● にんががま揚げ 20.00 ● にんががま揚げ 20.00 ● はんがはにゃく 14.00 ● 諸機にあせく 14.00 ● おびばんにゃく 14.00 ● おびばんにゃく 14.00 ● おびばんをもしょうゆ 3.80 → ないわたはしたけ 3.80 → ないわたはいきでいる。 3.00 ▲ にんのきさいさん 10.00 ▲</td><td>23 (火)  中乳 バターパン もみの木ハンバーグ カラフルサラダ サンタの表スデザート 中乳</td><td>たら だいこん</td><td>の食材で 元気モリ かん しろねぎ フ</td><td>モリ! カリフラワー にまつな しゅんぎく</td></td<>	分量 (g) 20 00 00 24 000 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 0	中乳 コッペパン ゴロッコリーとみかんのサラダ	17(水)  中乳 うずみ ((具) くわいあえ  一人分量() くわいあえ  中乳 お食用強化米 の、24 精学校内を表示では、20、00 にご付えたいでは、20、00 にご付えたいでは、20、00 にご付えたいでは、20、00 にご付えたいでは、20、00 にご付えたいでは、20、00 にご付えたいでは、20、00 にご付えたいでは、20、00 にご付えたいでは、20、00 にご付えたいでは、20、00 にご付えたいが、30、00 にご付えたいが、30、00 にご付えたいが、30、00 にご付えたいが、30、00 にご付えたいが、30、00 にご付えたいが、30、00 にご付えたいが、30、00 にご付えたいが、30、00 にご行えたいが、30、00 にご行えたが、30、00 にご行んが、30、00 にご行んが、3	18(木)  中乳 冬野菜カレーライス (ごはん) (ルウ) 白菜のサラダ みかん ) 中乳	19(金)  中乳 古代米配り焼き ゆず香のめまる汁  中乳 206.00 ● 12月のの ● 2.40 ■ 206.00 ● 1.20 ● 2.40 ■ 2.40	22(月)  中乳 ごはん かぼちゃとじゃがいものそぼろ煮 いわしのつみれ汁  -人分量(g) 中乳 206.00 ● 精学校 肉肉 10.00 ● 精学校 肉肉 10.00 ● 野肉理酒 0.80 かるぼちおぎ 20.00 ▲ おびぼちおざ 20.00 ▲ おびぼちおざ 20.00 ▲ おびぼちおざ 20.00 ▲ おびばらればいいも 20.00 ● にんががま揚げ 20.00 ● にんががま揚げ 20.00 ● はんがはにゃく 14.00 ● 諸機にあせく 14.00 ● おびばんにゃく 14.00 ● おびばんにゃく 14.00 ● おびばんをもしょうゆ 3.80 → ないわたはしたけ 3.80 → ないわたはいきでいる。 3.00 ▲ にんのきさいさん 10.00 ▲	23 (火)  中乳 バターパン もみの木ハンバーグ カラフルサラダ サンタの表スデザート 中乳	たら だいこん	の食材で 元気モリ かん しろねぎ フ	モリ! カリフラワー にまつな しゅんぎく
献立	牛乳       これ         一人が       206.0         中乳       206.0         牛乳       206.0         牛乳       80.0         中乳       206.0         特校       0.2         期間       1.0         大久       20.0         大月       25.0         大月 <td< td=""><td>分量 (g) 200 ● 2 2 4 2 2 4 2 2 4 2 2 4 2 2 4 2 2 4 2 2 4 2 2 2 4 2 2 2 4 2 2 2 4 2 2 2 4 2 2 2 4 2 2 2 2 4 2 2 2 2 4 2</td><td>牛乳 コッペパン ゴロッコリーとみかんのサラダ  -人分量(g) 中乳 コッペパン 45.00 中乳 スパゲッティ ス別がッティ ス別がッティ ス別を関連したしまが おろろまねじう 0.10 ▲ 23.00 ★ 23.00 ★ 23.00 ★ 23.00 ★ 23.00 ★ 23.00 ★ 23.00 ★ 23.00 ★ 23.00 ★ 23.00 ★ 23.00 ★ 23.00 ★ 23.00 ★ 23.00 ★ 23.00 ★ 23.00 ★ 23.00 ★ 23.00 ★ 20.00 ★ 2</td><td>17(水)  中乳 うずみ ((具) くわいのから揚げ 甘酢あえ  中乳 206.00  精学校 内 20.00 を 20.00 を 20.00 を 20.00 を 20.00 を 30.00 を 4.50 を 4.50 を 4.50 を 5.00  くわいは ないした。 30.00 を 5.00  くおけば ないした。 4.50 を 5.00  くおけば ないした。 4.00 を 5.00  ないした。 5.00  くおいは ないした。 5.00  くがいた。 5.00  くが</td><td>18(木)  中乳 冬野菜カレーライス (プロルウ) 白菜のサラダ みかん ) 牛乳 206.00 ● 精学校 格角強化米  「おきないこんにく たいこんにく 22.00 ▲ 15.00 ▲ 22.00 ▲ 15.00 ▲ 13.</td><td>19(金)  中乳 古代の (金)  中乳 古代の (金)  中乳 おいて (金)  中乳 は (金)  中別 は (金)</td><td>22(月)  中乳 ごはちゃとじゃがいものそぼろ煮 いわしのつみれ汁  中乳 206.00 ● 精学校 80.00 ● 精学校 80.00 ● 精学校 98</td><td>23 (火)  中乳 バターパン もみの木ハンバーグ カラフの示スデザート 中乳 パターパン もみのされ、カークリス マス・デザート 中乳 パターパン もみのきハンバーグ40g 40.00 ● またんローグでは、カーのでは</td><td>たら だいこん</td><td>か食材で 元気モリ しろねぎ フ にんじん こごぼう じゃ</td><td>モリ! カリフラワー にまつな しゅんぎく</td></td<>	分量 (g) 200 ● 2 2 4 2 2 4 2 2 4 2 2 4 2 2 4 2 2 4 2 2 4 2 2 2 4 2 2 2 4 2 2 2 4 2 2 2 4 2 2 2 4 2 2 2 2 4 2 2 2 2 4 2	牛乳 コッペパン ゴロッコリーとみかんのサラダ  -人分量(g) 中乳 コッペパン 45.00 中乳 スパゲッティ ス別がッティ ス別がッティ ス別を関連したしまが おろろまねじう 0.10 ▲ 23.00 ★ 23.00 ★ 23.00 ★ 23.00 ★ 23.00 ★ 23.00 ★ 23.00 ★ 23.00 ★ 23.00 ★ 23.00 ★ 23.00 ★ 23.00 ★ 23.00 ★ 23.00 ★ 23.00 ★ 23.00 ★ 23.00 ★ 23.00 ★ 20.00 ★ 2	17(水)  中乳 うずみ ((具) くわいのから揚げ 甘酢あえ  中乳 206.00  精学校 内 20.00 を 20.00 を 20.00 を 20.00 を 20.00 を 30.00 を 4.50 を 4.50 を 4.50 を 5.00  くわいは ないした。 30.00 を 5.00  くおけば ないした。 4.50 を 5.00  くおけば ないした。 4.00 を 5.00  ないした。 5.00  くおいは ないした。 5.00  くがいた。 5.00  くが	18(木)  中乳 冬野菜カレーライス (プロルウ) 白菜のサラダ みかん ) 牛乳 206.00 ● 精学校 格角強化米  「おきないこんにく たいこんにく 22.00 ▲ 15.00 ▲ 22.00 ▲ 15.00 ▲ 13.	19(金)  中乳 古代の (金)  中乳 古代の (金)  中乳 おいて (金)  中乳 は (金)  中別 は (金)	22(月)  中乳 ごはちゃとじゃがいものそぼろ煮 いわしのつみれ汁  中乳 206.00 ● 精学校 80.00 ● 精学校 80.00 ● 精学校 98	23 (火)  中乳 バターパン もみの木ハンバーグ カラフの示スデザート 中乳 パターパン もみのされ、カークリス マス・デザート 中乳 パターパン もみのきハンバーグ40g 40.00 ● またんローグでは、カーのでは	たら だいこん	か食材で 元気モリ しろねぎ フ にんじん こごぼう じゃ	モリ! カリフラワー にまつな しゅんぎく
献立	牛乳       これ         一人が       206.0         中乳       206.0         牛乳       206.0         牛乳       80.0         中乳       206.0         特校       0.2         期間       1.0         大久       20.0         大月       25.0         大月 <td< th=""><th>分量 (g) 200 ● 2 2 4 2 2 4 2 2 4 2 2 4 2 2 4 2 2 4 2 2 4 2 2 2 4 2 2 2 4 2 2 2 4 2 2 2 4 2 2 2 4 2 2 2 2 4 2 2 2 2 4 2</th><th>中乳 コッペパン ゴロッコリーとみかんのサラダ</th><th>17(水)  中乳 うずみ ((具) くわいのから揚げ 甘酢あえ  中乳</th><th>18(木)  中乳 冬野菜カレーライス (プロルウ) 白菜のサラダ みかん ) 牛乳 206.00 ● 精学校 格角強化米  「おきないこんにく たいこんにく 22.00 ▲ 15.00 ▲ 22.00 ▲ 15.00 ▲ 13.</th><th>19(金)  中乳 古代状の照り焼き ゆず香のめまる 12月の 12月の 12月の 12月の 12月の 12月の 12月の 12月の</th><th>22(月)  中乳 ごはちゃとじゃがいものそぼろ煮 いわしのつみれ汁  一人分量 (g) いわしのつみれ汁  中乳 206.00 ● 精学校 内角強化米 0.24  鶏肉肉 10.00 ● 10.0</th><th>23 (火)  中乳 バターパン もみの木ハンバーグ カラフルサラダ サンタの表、デザート ー人分量 (g) クリスマスデザート ー人分量 (g) イン 55.00 ー イン 55.00 ー イン 55.00 ー イン 55.00 ー イン 12.00 ▲ 10.00 ▲ 10.00 ← 10</th><th>たら だいこん だいこん はくさい れんこん</th><th>の食材で 元気モリ かん しろねぎ フ</th><th>モリ!  プロッコリー カリフラワー  しゅんぎく  わがいも くわい</th></td<>	分量 (g) 200 ● 2 2 4 2 2 4 2 2 4 2 2 4 2 2 4 2 2 4 2 2 4 2 2 2 4 2 2 2 4 2 2 2 4 2 2 2 4 2 2 2 4 2 2 2 2 4 2 2 2 2 4 2	中乳 コッペパン ゴロッコリーとみかんのサラダ	17(水)  中乳 うずみ ((具) くわいのから揚げ 甘酢あえ  中乳	18(木)  中乳 冬野菜カレーライス (プロルウ) 白菜のサラダ みかん ) 牛乳 206.00 ● 精学校 格角強化米  「おきないこんにく たいこんにく 22.00 ▲ 15.00 ▲ 22.00 ▲ 15.00 ▲ 13.	19(金)  中乳 古代状の照り焼き ゆず香のめまる 12月の 12月の 12月の 12月の 12月の 12月の 12月の 12月の	22(月)  中乳 ごはちゃとじゃがいものそぼろ煮 いわしのつみれ汁  一人分量 (g) いわしのつみれ汁  中乳 206.00 ● 精学校 内角強化米 0.24  鶏肉肉 10.00 ● 10.0	23 (火)  中乳 バターパン もみの木ハンバーグ カラフルサラダ サンタの表、デザート ー人分量 (g) クリスマスデザート ー人分量 (g) イン 55.00 ー イン 55.00 ー イン 55.00 ー イン 55.00 ー イン 12.00 ▲ 10.00 ▲ 10.00 ← 10	たら だいこん だいこん はくさい れんこん	の食材で 元気モリ かん しろねぎ フ	モリ!  プロッコリー カリフラワー  しゅんぎく  わがいも くわい
献立	牛乳       これ         一人が       206.0         中乳       206.0         牛乳       206.0         牛乳       80.0         中乳       206.0         特校       0.2         期間       1.0         大久       20.0         大月       25.0         大月 <td< td=""><td>分量 (g) 200 ● 2 2 4 2 2 4 2 2 4 2 2 4 2 2 4 2 2 4 2 2 4 2 2 2 4 2 2 2 4 2 2 2 4 2 2 2 4 2 2 2 4 2 2 2 2 4 2 2 2 2 4 2</td><td>中乳 コッペパン ゴロッコリーとみかんのサラダ</td><td>17(水)  中乳 うずみ ((具) くわいのから揚げ 甘酢あえ  中乳</td><td>18(木)  中乳 冬野菜カレーライス (プロルウ) 白菜のサラダ みかん ) 牛乳 206.00 ● 精学校 格角強化米  「おきないこんにく たいこんにく 22.00 ▲ 15.00 ▲ 22.00 ▲ 15.00 ▲ 13.</td><td>19(金)  中乳 古代の (金)  中乳 古代の (金)  中乳 おいて (金)  中乳 は (金)  中別 は (金)</td><td>22(月)  中乳 ごはちゃとじゃがいものそぼろ煮 いわしのつみれ汁  中乳 206.00 ● 精学校 80.00 ● 精学校 80.00 ● 精学校 98</td><td>23 (火)  中乳 バターパン もみの木ハンバーグ カラフの示スデザート 中乳 パターパン もみのされ、カークリス マス・デザート 中乳 パターパン もみのきハンバーグ40g 40.00 ● またんローグでは、カーのでは</td><td>たら だいこん から はくさい れんこん</td><td>か食材で 元気モリ しろねぎ フ にんじん ここばう じゃ</td><td>モリ! カリフラワー にまつな しゅんぎく かがいも くわい</td></td<>	分量 (g) 200 ● 2 2 4 2 2 4 2 2 4 2 2 4 2 2 4 2 2 4 2 2 4 2 2 2 4 2 2 2 4 2 2 2 4 2 2 2 4 2 2 2 4 2 2 2 2 4 2 2 2 2 4 2	中乳 コッペパン ゴロッコリーとみかんのサラダ	17(水)  中乳 うずみ ((具) くわいのから揚げ 甘酢あえ  中乳	18(木)  中乳 冬野菜カレーライス (プロルウ) 白菜のサラダ みかん ) 牛乳 206.00 ● 精学校 格角強化米  「おきないこんにく たいこんにく 22.00 ▲ 15.00 ▲ 22.00 ▲ 15.00 ▲ 13.	19(金)  中乳 古代の (金)  中乳 古代の (金)  中乳 おいて (金)  中乳 は (金)  中別 は (金)	22(月)  中乳 ごはちゃとじゃがいものそぼろ煮 いわしのつみれ汁  中乳 206.00 ● 精学校 80.00 ● 精学校 80.00 ● 精学校 98	23 (火)  中乳 バターパン もみの木ハンバーグ カラフの示スデザート 中乳 パターパン もみのされ、カークリス マス・デザート 中乳 パターパン もみのきハンバーグ40g 40.00 ● またんローグでは、カーのでは	たら だいこん から はくさい れんこん	か食材で 元気モリ しろねぎ フ にんじん ここばう じゃ	モリ! カリフラワー にまつな しゅんぎく かがいも くわい
献立	牛乳       これ         一人が       206.0         中乳       206.0         牛乳       206.0         牛乳       80.0         中乳       206.0         特校       0.2         期間       1.0         大久       20.0         大月       25.0         大月 <td< td=""><td>分量 (g) 200 ● 2 2 4 2 2 4 2 2 4 2 2 4 2 2 4 2 2 4 2 2 4 2 2 2 4 2 2 2 4 2 2 2 4 2 2 2 4 2 2 2 4 2 2 2 2 4 2 2 2 2 4 2</td><td>中乳 コッペパン ゴロッコリーとみかんのサラダ</td><td>17(水)  中乳 うずみ ((具) くわいあえ  一人分量() くわいあえ  一人分量() くわいあえ  一人分量() くわいあえ  一人分量() くわいあえ  中乳 お食用強化米 の、24 精学校内のでは、20、00 のでは、20、00 のでは、20、00 にごけんというでは、20、00 にごけんに、20、00 に</td><td>18(木)  中乳 冬野菜カレーライス (プロルウ) 白菜のサラダ みかん ) 牛乳 206.00 ● 精学校 格角強化米  「おきないこんにく たいこんにく 22.00 ▲ 15.00 ▲ 22.00 ▲ 15.00 ▲ 13.</td><td>19(金)  中乳 古代の (金)  中乳 古代の (金)  中乳 おいて (金)  中乳 は (金)  中別 は (金)</td><td>22(月)  中乳 ごはちゃとじゃがいものそぼろ煮 いわしのつみれ汁  中乳 206.00 ● 精学校 80.00 ● 精学校 80.00 ● 精学校 98</td><td>23 (火)  中乳 バターパン もみの木ハンバーグ カラフタのマス クリスマス ・ボターパン ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・</td><td>たら だいこん だいこん はくさい れんこん</td><td>の食材で 元気モリ しろねぎ フ しろねぎ フ にんじん ここぼう じょ 12月使用予定の おき 品種:コシヒカリ</td><td>モリ!  プロッコリー カリフラワー  しゅんぎく  わがいも くわい</td></td<>	分量 (g) 200 ● 2 2 4 2 2 4 2 2 4 2 2 4 2 2 4 2 2 4 2 2 4 2 2 2 4 2 2 2 4 2 2 2 4 2 2 2 4 2 2 2 4 2 2 2 2 4 2 2 2 2 4 2	中乳 コッペパン ゴロッコリーとみかんのサラダ	17(水)  中乳 うずみ ((具) くわいあえ  一人分量() くわいあえ  一人分量() くわいあえ  一人分量() くわいあえ  一人分量() くわいあえ  中乳 お食用強化米 の、24 精学校内のでは、20、00 のでは、20、00 のでは、20、00 にごけんというでは、20、00 にごけんに、20、00 に	18(木)  中乳 冬野菜カレーライス (プロルウ) 白菜のサラダ みかん ) 牛乳 206.00 ● 精学校 格角強化米  「おきないこんにく たいこんにく 22.00 ▲ 15.00 ▲ 22.00 ▲ 15.00 ▲ 13.	19(金)  中乳 古代の (金)  中乳 古代の (金)  中乳 おいて (金)  中乳 は (金)  中別 は (金)	22(月)  中乳 ごはちゃとじゃがいものそぼろ煮 いわしのつみれ汁  中乳 206.00 ● 精学校 80.00 ● 精学校 80.00 ● 精学校 98	23 (火)  中乳 バターパン もみの木ハンバーグ カラフタのマス クリスマス ・ボターパン ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	たら だいこん だいこん はくさい れんこん	の食材で 元気モリ しろねぎ フ しろねぎ フ にんじん ここぼう じょ 12月使用予定の おき 品種:コシヒカリ	モリ!  プロッコリー カリフラワー  しゅんぎく  わがいも くわい
献立	牛乳       これ         一人が       206.0         中乳       206.0         牛乳       206.0         牛乳       80.0         中乳       206.0         特校       0.2         期間       1.0         大久       20.0         大月       25.0         大月 <td< td=""><td>分量 (g) 200 ● 2 2 4 2 2 4 2 2 4 2 2 4 2 2 4 2 2 4 2 2 4 2 2 2 4 2 2 2 4 2 2 2 4 2 2 2 4 2 2 2 4 2 2 2 2 4 2 2 2 2 4 2</td><td>中乳 コッペパン ゴロッコリーとみかんのサラダ</td><td>17(水)  中乳 うずみ ((具) くわいのから揚げ 甘酢あえ  中乳</td><td>18(木)  中乳 冬野菜カレーライス (プロルウ) 白菜のサラダ みかん ) 牛乳 206.00 ● 精学校 格角強化米  「おきないこんにく たいこんにく 22.00 ▲ 15.00 ▲ 22.00 ▲ 15.00 ▲ 13.</td><td>19(金)  中乳 古代の (金)  中乳 古代の (金)  中乳 おいて (金)  中乳 は (金)  中別 は (金)</td><td>22(月)  中乳 ごはちゃとじゃがいものそぼろ煮 いわしのつみれ汁  中乳 206.00 ● 精学校 80.00 ● 精学校 80.00 ● 精学校 98</td><td>23 (火)  中乳 バターパン もみの木ハンバーグ カラフタのマス クリスマス ・ボターパン ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・</td><td>たら だいこん から はくさい れんこん</td><td>か食材で 元気モリ しろねぎ フ にんじん ここばう じゃ</td><td>モリ! カリフラワー にまつな しゅんぎく</td></td<>	分量 (g) 200 ● 2 2 4 2 2 4 2 2 4 2 2 4 2 2 4 2 2 4 2 2 4 2 2 2 4 2 2 2 4 2 2 2 4 2 2 2 4 2 2 2 4 2 2 2 2 4 2 2 2 2 4 2	中乳 コッペパン ゴロッコリーとみかんのサラダ	17(水)  中乳 うずみ ((具) くわいのから揚げ 甘酢あえ  中乳	18(木)  中乳 冬野菜カレーライス (プロルウ) 白菜のサラダ みかん ) 牛乳 206.00 ● 精学校 格角強化米  「おきないこんにく たいこんにく 22.00 ▲ 15.00 ▲ 22.00 ▲ 15.00 ▲ 13.	19(金)  中乳 古代の (金)  中乳 古代の (金)  中乳 おいて (金)  中乳 は (金)  中別 は (金)	22(月)  中乳 ごはちゃとじゃがいものそぼろ煮 いわしのつみれ汁  中乳 206.00 ● 精学校 80.00 ● 精学校 80.00 ● 精学校 98	23 (火)  中乳 バターパン もみの木ハンバーグ カラフタのマス クリスマス ・ボターパン ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	たら だいこん から はくさい れんこん	か食材で 元気モリ しろねぎ フ にんじん ここばう じゃ	モリ! カリフラワー にまつな しゅんぎく
献立	牛乳       100         大分       10         中乳       206.0         中乳       206.0         中乳       80.0         中乳       15.0         中乳       15.0         中乳       15.0         中乳       15.0         中期       15.0         10.0       15.0         10.0       10.0 <th>分量 (g) 200 ● 2 2 4 2 2 4 2 2 4 2 2 4 2 2 4 2 2 4 2 2 4 2 2 2 4 2 2 2 4 2 2 2 4 2 2 2 4 2 2 2 4 2 2 2 2 4 2 2 2 2 4 2</th> <th>中乳 コッペパン コゴロッコリーとみかんのサラダ   -人分量 (g)   中乳</th> <th>17(水)  中乳 うずみ ((具) くわいあえ  中乳 おした。 中乳 おいた。 おいた。 中乳 おいた。 おいた。 中乳 おいた。 おいた。 おいた。 おいた。 おいた。 おいた。 おいた。 ないた。 ないた。 ないた。 ないた。 ないた。 ないた。 ないた。 な</th> <th>18(木)  中乳  冬野菜カレーライス (パルウ) 白菜のかん (ルウ) 白菜かん (中乳  精神技験 80.00 ● 10.80</th> <th>19 (金)  中乳 古代の (金)  中乳 おい (金)  中乳 はい (金)  「おい (金)</th> <th>22(月)  中乳 ごはん かぼちゃとじゃがいものそぼろ煮 いわしのつみれ汁  中乳 206.00 ● 精学校 80.00 ■ おおび 0.20 ▲ 20.00 ▲ おおび 20.00 ▲ おおばんん 10.00 ■ にんいがまげ 6.00 ■ は場場こようが 20.00 ■ にんいがまげ 6.00 ■ は場場には 1.20 □ は場場には 1.20 □ こひり 3.80 ■ いわまじらん 10.00 ▲ にこいり 3.80 ■ いわましい 3.80 ■ にこいり 4.80 ■ に</th> <th>23 (火)  中乳 バターパン もみの木ハンバーグ カラフタのス クリス マス ・ボターパン ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・</th> <th>たら だいこん から はくさい れんこん</th> <th>の食材で 元気モリ しろねぎ フ しろねぎ フ にんじん ここぼう じょ 12月使用予定の おき 品種:コシヒカリ</th> <th>モリ! カリフラワー にまつな しゅんぎく</th>	分量 (g) 200 ● 2 2 4 2 2 4 2 2 4 2 2 4 2 2 4 2 2 4 2 2 4 2 2 2 4 2 2 2 4 2 2 2 4 2 2 2 4 2 2 2 4 2 2 2 2 4 2 2 2 2 4 2	中乳 コッペパン コゴロッコリーとみかんのサラダ   -人分量 (g)   中乳	17(水)  中乳 うずみ ((具) くわいあえ  中乳 おした。 中乳 おいた。 おいた。 中乳 おいた。 おいた。 中乳 おいた。 おいた。 おいた。 おいた。 おいた。 おいた。 おいた。 ないた。 ないた。 ないた。 ないた。 ないた。 ないた。 ないた。 な	18(木)  中乳  冬野菜カレーライス (パルウ) 白菜のかん (ルウ) 白菜かん (中乳  精神技験 80.00 ● 10.80	19 (金)  中乳 古代の (金)  中乳 おい (金)  中乳 はい (金)  「おい (金)	22(月)  中乳 ごはん かぼちゃとじゃがいものそぼろ煮 いわしのつみれ汁  中乳 206.00 ● 精学校 80.00 ■ おおび 0.20 ▲ 20.00 ▲ おおび 20.00 ▲ おおばんん 10.00 ■ にんいがまげ 6.00 ■ は場場こようが 20.00 ■ にんいがまげ 6.00 ■ は場場には 1.20 □ は場場には 1.20 □ こひり 3.80 ■ いわまじらん 10.00 ▲ にこいり 3.80 ■ いわましい 3.80 ■ にこいり 4.80 ■ に	23 (火)  中乳 バターパン もみの木ハンバーグ カラフタのス クリス マス ・ボターパン ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	たら だいこん から はくさい れんこん	の食材で 元気モリ しろねぎ フ しろねぎ フ にんじん ここぼう じょ 12月使用予定の おき 品種:コシヒカリ	モリ! カリフラワー にまつな しゅんぎく
献立	牛乳       -人ダ         本乳       206.0         中乳       206.0         中乳       80.0         中乳       80.0         中乳       15.0         自校       15.0         料理いこがある       23.0         23.0       23.0         25.0       23.0         25.0       23.0         25.0       23.0         25.0       23.0         15.0       1.5         20.0       15.0         15.0       1.5         20.0       1.5         30.0       12.0         25.0       30.0         12.0       12.0         25.0       30.0         12.0       12.0         10.0       12.0         10.0       10.0         10.0       10.0         10.0       1.0         10.0       1.0         10.0       1.0         10.0       1.0         10.0       1.0         10.0       1.0         10.0       1.0         10.0       1.0         10.0       1.0         10.0       1.0	分量 (g) 00	中乳 コッペパン コゴロッコリーとみかんのサラダ   -人分量 (g)   中乳	17(水)  中乳 うずみ ((具) くわいあえ  中乳 お自弁 を	18(木)  中乳 冬野菜カレーライス (プロルウ) 白菜のサラダ みかん ) 牛乳 206.00 ● 精学校 格角強化米  「おきないこんにく たいこんにく 22.00 ▲ 15.00 ▲ 22.00 ▲ 15.00 ▲ 13.	19(金)  中乳 古代状の照あえ 12月のゆまる  十乳 おのの □ 206.00 □ □ 206.00 □ □ 206.00 □ □ 206.00 □ □ 206.00 □ □ 240 □ 24	22(月)  中乳 ごはん かぼちゃとじゃがいものそぼろ煮 いわしのつみれ汁  中乳 名の6.00 ● 精神校	23 (火)  中乳 バターパン もみの木ハンバーグ カラフタのススデザート 中乳 ・バターパン もみのきハンバーグ40g 40.00 ● ・ボターパン ・サンバーグ40g 40.00 ● ・ボターパン ・サンバーグ40g 40.00 ● ・ボターパン ・サンバーグ40g 40.00 ● ・ボターパン ・サンバーグ40g 40.00 ● ・ボターパン ・ボックス ・ボックの ・ボック	たら だいこん から はくさい れんこん	の食材で 元気モリ しろねぎ フ しろねぎ フ にんじん ここぼう じょ 12月使用予定の おき 品種:コシヒカリ	モリ! カリフラワー たまつな しゅんぎく