4日(火)	5日(水)		6日(木)		7日(金))	10日(月)	11日(火)	_	12日(水)	_	13日(木)	14日(金)	17日(月)	18日(火)
黒コッペパン 1こ	麦ご飯 精白米	72	中華麺中華めん	1袋	白飯 精白米	80	白飯 精白米	80	米粉入り食パン 米粉入り食パン 13	_	ご飯 白米	_	うどん うどん 1望	白飯 ₹精白米 80	白飯 精白米 80	コッペパン コッペパン 1こ
牛乳	大麦·米粒麦		ちゃんぽん麺の	十	牛乳		牛乳		チョコクリーム	大麦	麦•米粒麦	8	五目うどんの汁	牛乳	牛乳	牛乳
牛乳(飲用) 1本 アルファベットスープ	牛乳 (飲田)	1本	豚もも肉 イカ角切り		牛乳(飲用) 千切り野菜汁	1本	牛乳(飲用) さつまいものみそ	1本	チョコクリーム 13 牛乳	上 牛乳		1本		牛乳(飲用) 1本 白菜汁	牛乳(飲用) 1本 合わせみそ汁	牛乳(飲用) 1本 ポークビーンズ
ハムカット 10	大豆の変身汁		たまねぎ	15	だいこん		さつまいもカット	25	牛乳(飲用) 12	本 ほう;	うれん草と卵のスー	ープ	だいこん 15	ささがきごぼう 8	たまねぎ 20	
	だいこん		キャベツ 緑豆もやし		千切りごぼう		はくさい		かぶのクリームスープ	_						おろしにんにく 0.5
	にんじん ささがきごぼう		杯豆もやしにんじん		たけのこ千切り 糸かまぼこ		木綿豆腐 油あげカット							しめじバラ 8 オ綿豆腐 15		おろし生姜 0.5 にんじん 10
	冷凍豆腐	20	かまぼこ		ねぎ 刻み	5	ねぎ 刻み							=	カットわかめ 0.2	たまねぎ 40
	油あげカット 湯葉		◎きくらげカット おろしにんにく		だし用フレーク節 薄口しょうゆ		◎だし用煮干し富加米みそ				ぎ 刻み 華だしの素			ねぎ 刻み 5 だし用フレーク節 2.5		じゃがいも 30 大豆水煮 20
	物果 ねぎ 刻み		おろし生姜		天塩		サバのおろしかり		1							トマトピューレ 15
	調整豆乳		◎米ぬか油		鶏マヨれんこん		サバ								里芋コロッケ	◎米ぬか油 0.5
	◎だし用煮干し 合わせみそ		◎白湯 豚骨ラーメンの素		鶏むね肉皮つき 酒		酒 おろし生姜			. 天型				豚肉の生姜焼き 豚ロース 1枚	◎里芋コロッケ 1こ 大豆油 2	トマトケチャップ 12 デミグラスソース 3
	里芋と豚肉の五平	だれ	鶏ガラスープ		 おろし生姜	0.3	◎大根おろし	8	白こしょう 0.0	かた	たくり粉	0.5	牛乳	酒 2	友禅ご飯の具	◎三温糖 0.6
自こしょう 0.02 自ワイン 1	豚もも肉 洒		中華だしの素 濃口しょうゆ		おろしにんにく かたくり粉	0.1	酒 薄口しょうゆ			0 厚揚 01 生排	場げのマーボーソー	-	牛乳(飲用) 1オ ワカサギのカリカリ揚げ	は おろし生姜 1 かたくり粉 3		天塩 0.15 自こしょう 0.02
I '	おろし生姜	0.5			れんこんカット		◎三温糖							濃口しょうゆ 2.8		当こしょう 0.02 洋風だしの素 1
	かたくり粉		本みりん		かたくり粉		本みりん			_	-			5 ◎三温糖 1.3		赤ワイン 1.8
	里芋一口大 かたくり粉		天塩 精製塩		大豆油 濃口しょうゆ		かたくり粉 水		ささみのレモン風味 鶏ささ身 12	おん 本 酒		0.1		3 本みりん 1 酒 1		ウスターソース 2 濃口しょうゆ 0.8
	大豆油				◎三温糖		ブロッコリーおかか	•								米粉 2
	濃口しょうゆ		牛乳 (飲用)	1 *	米酢		ブロッコリーカット キャベツ			5 赤み						シシャモの米粉揚げ
ブロッコリーとカリフラワーのサラダ	◎三温糖 本みりん		牛乳(飲用) 焼きぎょうざ	14	合わせみそ 卵なしマヨネーズ		キャペッ にんじん							が 切り干し大根の煮物		シシャモ 2尾 酒 1
カリフラワーカット 20	酒	1	冷凍餃子	25	◎粒マスタード	0.8	糸かつお	0.7	◎三温糖 3	濃口	口しょうゆ	2.5	大豆油 4	県産切干大根 5.5	ぶどうグミ	おろし生姜 0.6
サウザンドレッシング 8 マスカットゼリー	◎ねりごま 白すりごま	1.5	◎米ぬか油 かぼちゃサラダ	1	水 大豆の磯煮	3	卓上しょうゆ 飛騨りんご	2		本み 豆 恵			小松菜ののりごまあえ 緑豆もやし 35	にんじん 12 マグロオイル漬け 8	ぶどうグミ 1こ	米粉 5 大豆油 4
◎マスカットゼリー 1こ	水	2.5	かぼちゃカット	40	大豆水煮		飛騨りんご	15	水 1.		イスターソース		こまつな 10	赤つきこんにゃく 4		シャキシャキサラダ
	小松菜のたくあん	•			米ひじき	2.5			わかめサラダ	_				冷凍さやいんげん 5		緑豆もやし 30 チャロハブ ぼう 12
	キャベツ こまつな	30 10	精製塩 マヨネーズ		にんじん ©さつま揚げカット	8 8				5 水 5 大豆		_	濃口しょうゆ白すりごま2.52.5	5 ◎米ぬか油 0.3 ◎三温糖 1.5		千切りごぼう 12 きゅうり 10
	ホールコーン	5	·		つきこんにゃく	5			きゅうり 1:	2 大豆	豆もやし	30	角刻みのり 0.5	薄口しょうゆ 1.8		ごまドレッシング 8
	千切りたくあん かおり粉	8 0.3			赤つきこんにゃく ②米ぬか油	5 0.3			和風ドレッシング				ョーグルト ◎ヨーグルト 13	■和風だしの素 0.5 酒 1		
	みかん	0.3			◎三温糖	1.5						5	91 7701 113	- 18 1		
	みかん	15			濃口しょうゆ	2										
					和風だしの素 本みりん	0.5 1.5										
					味付小魚		Ì									
—±-, 1						15						\dashv			亚林	
三和小 リクエスト給食	ふるさとを味わ	う日			いい歯の日		残量調査週	間							双葉中	歯の日
					ちなんだ献き	1/.	八里阿丑也	1. 4							リクエスト給食	四~~口
			<u> </u>		ちなんだ献	<u>V.</u>	/人里明.	14	<u> </u>	<u> </u>		ᆜ		<u> </u>	リクエスト給食	M *> 1
19日(水)	20日(木)		21日(金)	25日(火		26日(水		27日(木)	_	28日(金)	<u> </u>			リクエスト給食	Δ1 ° / γ H
表ご飯 精白米 72	白飯 精白米)	l I			.))	27日(木) ソフト麺 ソフトめん IS	白食	飯	80			リクエスト給食	123 v 2 H
麦ご飯72大麦・米粒麦8	白飯 精白米 ふりかけ	80	21日(金 白飯 精白米 牛乳	80	25日(火 白飯 精白米 納豆	80	26日(水 麦ご飯 精白米 大麦・米粒麦	72 8	ソフト麺 ソフトめん 1、 ツナトマトソース	白食 た 精白 牛卵	飯 白米 乳	80			リクエスト給食	1521 A N H
表ご飯 精白米 72 大麦・米粒麦 8 牛乳	白飯 精白米	80	21日(金 _{白飯} 精白米	80	25日(火 _{白飯} 精白米	80	26日(水 麦ご飯 精白米	72 8	ソフト麺 ソフトめん 13 ツナトマトソース マグロオイル漬け 2	白食 活 精白 牛卵 0 牛卵	飯 白米 乳				リクエスト給食	1521 A N 14
表ご飯 精白米 72 大麦・米粒麦 8 牛乳 牛乳(飲用) 1本 小松菜のすまし汁	白飯 精白米 ふりかけ ©いるいろやさいふりかけ 牛乳 牛乳(飲用)) 80 12	21日(金 白飯 精白米 牛乳 牛乳(飲用) なめこのみそ汁 たまねぎ	80 1本 25	25日(火 白飯 精白米 納豆 ◎納豆 牛乳 牛乳(飲用)	80	26日(水 麦ご飯 精白米 大麦・米粒麦 まるごと宇宙カレ 豚もも肉 赤ワイン	72 8 20 1.5	ソフト麺 ソフトめん IX ツナトマトソース マグロオイル漬け 2: たまねぎ 5: にんじん I.	白食 上 精自 牛乳 0 牛乳 0 白み たま	飯 白米 乳 乳(飲用) みそ汁 まねぎ	80 1本 20			リクエスト給食	1521 A.N. 141
麦ご飯 72 精白米 72 大麦・米粒麦 8 牛乳 1本 小松菜のすまし汁 たまねぎ 20	白飯 精白米 ふりかけ のいるいろやさいふりかけ 牛乳 牛乳(飲用) ちゃんこ煮) 	21日(金 白飯 精白米 牛乳 牛乳(飲用) なめこのみそ汁 たまねぎ はくさい	80 1本 25 15	25日(火 白飯 精白米 納豆 ◎納豆 牛乳 牛乳(飲用) 豚汁	80 1こ 1本	26日(水 麦ご飯 精白米 大麦・米粒麦 まるごと宇宙カレ 豚もも肉 赤ワイン たまねぎ	72 8 20 1.5 45	ソフト麺 ソフトめん IX ツナトマトソース マグロオイル漬け 2: たまねぎ 5: にんじん I: マッシュルーム I!	白食 注 特 中 3 中 3 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	飯 白米 乳 乳(飲用) みそ汁 まねぎ いこん	80 1本 20 15			リクエスト給食	100 A M
麦ご飯 精白米 72 大麦・米粒麦 8 牛乳(飲用) 1本 小松菜のすまし汁 たまねぎ たまつな 10	白飯 精白米 ふりかけ ©いるいろやさいふりかけ 牛乳 牛乳(飲用)) 80 1こ 1本 20	21日(金 白飯 精白米 牛乳 牛乳(飲用) なめこのみそ汁 たまねぎ	80 1本 25 15 8	25日(火 白飯 精白米 納豆 ◎納豆 牛乳 牛乳(飲用)	80 1こ 1本 13	26日(水 麦ご飯 精白米 大麦・米粒麦 まるごと宇宙カレ 豚もも肉 赤ワイン	72 8 20 1.5 45 15	ソフト麺 ソフトめん 1: ツナトマトソース マグロオイル漬け 2: たまねぎ 5: にんじん 1: マッシュルーム 1: おろしにんにく 0.	白 (1) (2) (3) (4) (4) (4) (5) (6) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7	飯 白米 乳 乳(飲用) みそ汁 まねぎ いこん 綿豆腐	80 1本 20			リクエスト給食	1521 A N 14
麦ご飯 精白米 72 大麦・米粒麦 8 牛乳(飲用) 1本 小松菜の寸まし汁 たまねぎ 20 こまつな 10 しめじバラ 8 冷凍豆腐 15	白飯 精白米 ふりかけ のいるいるやさいふりかけ 牛乳 牛乳(飲用) ちゃんこ煮 鶏もも肉皮なし 肉団子 はくさい	80 1こ 1本 20 20 30	21日(金 白飯 精白米 牛乳(飲用) なめこのみそ汁 たまねぎ はくさい ②なめこ水煮 木綿豆腐 カットわかめ	80 1本 25 15 8 20 0.2	25日(火 白飯 精白米 納豆 ◎納豆 牛乳 牛乳(飲用) 豚汁 豚もも肉 酒 だいこん	80 1二 1本 13 0.5 25	26日(水 麦ご飯 精白米 大麦・米粒麦 まるごと宇宙カレ 豚もも肉 赤ワイン たまねぎ にんじん かぼちゃカット れんこんカット	72 8 20 1.5 45 15 15 12	ソフト麺 ソフトめん 1: ツナトマトソース マグロオイル漬け 2: たまねぎ 5: にんじん 1: マッシュルーム 1: おろしにんにく 0. おろし生姜 0. ※米ぬか油 0.	白食 二 精音 の 牛乳 の ただい の ただい ス カン	飯 白米 乳 乳(飲用) みそ汁 まねぎ いこん 綿豆腐 のきばら ットわかめ	80 1本 20 15 20 5 0.2			リクエスト給食	100 A M
表ご飯 精白米 72 大麦・米粒麦 8 牛乳 牛乳(飲用) 1本 小松菜の寸まし汁 たまねぎ 20 こまつな 10 しめじバラ 8 冷凍豆腐 15 ◎銀杏型かまぼこ 5	白飯 精白米 ふりかけ のいるいるやさいふりかけ 牛乳 牛乳(飲用) ちゃんこ煮 鶏もも肉皮なし 肉団子	80 1元 1本 20 20 30 8	21日(金 白飯 精白米 牛乳(飲用) なめこのみそ汁 たまねぎ はくさい ②なめこ水煮 木綿豆腐	80 1本 25 15 8 20 0.2 5	25日(火 白飯 精白米 納豆 ②納豆 牛乳 牛乳(飲用) 豚汁 豚も肉 酒	80 1元 1本 13 0.5 25 10	26日(水 麦ご飯 精白米 大麦・米粒麦 まるごと宇宙カレ 豚もも肉 赤ワイン たまねぎ にんじん かぼちゃカット	72 8 20 1.5 45 15 15 12 8	ソフト麺 ソフトめん 1: ツナトマトソース マグロオイル漬け 2: たまねぎ 5: にんじん 1: マッシュルーム 1: おろしにんにく 0. おろし生姜 0. ②米ぬか油 0. トマトケチャップ 1:	白食 二 特 1 特 1 中 1 中 1 の 1 た 1 た 1 た 1 た 1 た 1 た 1 れ 2 れ 2 れ 3 れ 3 れ 4 れ 4 れ 5 れ 6 れ 6 れ 7 れ 8 れ 8 れ 8 れ 8 れ 8 れ 8 れ 8 れ 8	飯 白米 乳 乳(飲用) みそ汁 まねぎ いこん 綿豆腐 のきばら	80 1本 20 15 20 5			リクエスト給食	100 A M
表ご飯 精白米 72 大麦・米粒麦 8 牛乳 牛乳(飲用) 1本 小松菜のすまし汁 たまねぎ 20 こまつな 10 しめじバラ 8 冷凍豆腐 15 ②銀杏型かまぼこ 5 ※記葉型かまぼこ 5 だし用フレーク節 2.5	白飯 精白米 ふりかけ のいるいるやさいふりかけ 牛乳 牛乳(飲用) ちゃんこ煮 鶏もも肉皮なし 肉団子 はくさい にんじん ささがきごぼう かまぼこ	12 1本 20 20 30 8 8 8	21日(金 白飯 精白米 牛乳(飲用) なめこのみそ汁 たまねぎ はくさい ②なめこ水煮 木綿豆腐 カットわかめ ねぎ 刻み ②だし用煮干し 赤みそ	1本 25 15 8 20 0.2 5 2	25日(火 白飯 精白米 納豆 ②納豆 牛乳 牛乳(飲用) 豚 ・ 豚・ ・ ト を ささがきごぼう 里芋カット 豚汁用こんにゃく	80 1元 1本 1本 13 0.5 25 10 15 8	26日(水 麦ご飯 精白米 大麦・米粒麦 まるごと宇宙カレ 豚もも肉 赤ワイン たまねぎ にんじん かぼちゃカット れんこんカット の冷東カリフラワー 〇米ぬか油 おろし生姜	72 8 20 1.5 45 15 15 12 8 0.3 0.4	ソフト麺 ソフトめん 1: ツナトマトソース マグロオイル漬け 2: たまねぎ 5: にんじん 1: マッシュルーム 1: おろしにんにく 0. おろし生姜 0. ●米ぬか油 0. トマトケチャップ 1: ウスターソース 3:	白食 (1) (2) (3) (4) (4) (5) (6) (7)	飯 白米 乳 乳(飲用) みそ汁 まねごん 綿豆だいめ がわわかみ だし用煮干し みそ	80 1本 20 15 20 5 0.2 5			リクエスト給食	152 A N H
表ご飯 精白米 72 大麦・米粒麦 8 牛乳 牛乳(飲用) 1本 小松菜のすまし汁 たまねぎ 20 こまつな 10 しめじバラ 8 冷凍豆腐 15 ②銀杏型かまぼこ 5 だし用フレーク節 2.5 薄口しようゆ 3.2	白飯 精白米 ふりかけ のいるいるやさいふりかけ 牛乳 牛乳(飲用) ちゃんこ煮 鶏もも肉皮なし 肉団子 はくさい にんじん ささがきごぼう かまぼこ 油あげカット	12 1本 1本 20 20 30 8 8 8 5	21日(金 白飯 精白米 牛乳(飲用) なめこのみそ汁 たまねぎ はくさい ②なめこ水煮 木綿豆腐 カットわかめ ねぎ 刻み ②だし用煮干し 赤みそ 白みそ	1本 25 15 8 20 0.2 5 2 5 2.5	25日(火 白飯 精白米 納豆 ②納豆 牛乳 牛乳(飲用) 豚汁 豚も肉 酒 だいこん ささがきごぼう 里芋カット 豚汁用こんにゃく 木綿豆腐	80 1立 1本 13 0.5 25 10 15 8 15	26日(水 麦ご飯 精白米 大麦・米粒麦 まるごと宇宙カレ 豚もも肉 赤ワイン たまねぎ にんじん かぼちゃカット れんこんカット の冷東カリフラワー ◎米ぬか油 おろし生姜 おろしにんにく	72 8 20 1.5 45 15 15 12 8 0.3 0.4 0.4	ソフト麺 ソフトめん 1: ツナトマトソース マグロオイル漬け 2: たまねぎ 5: にんじん 1: マッシュルーム 1: おろしにんにく 0. おろし生姜 0. ※ぬか油 0. トマトケチャップ 1: ウスターソース 3: 天塩 0.	白食 (1) (2) (3) (4) (4) (4) (5) (6) (7)	飯 白米 乳 乳(飲用) みそ汁 まねざいん 婦さばかめ ぎしわかめ だし用煮干し みそ	80 1本 20 15 20 5 0.2 5 2 7.3			リクエスト給食	100 A M
表ご飯 精白米 72 大麦・米粒麦 8 牛乳 牛乳(飲用) 1本 小松菜のすまし汁 たまねぎ 20 こまつな 10 しめじバラ 8 冷凍豆腐 ◎銀杏型かまぼこ 5 ©紅葉型かまぼこ 5 だし用フレーク節 2.5 薄口しょうゆ 3.2 天塩 0.2 鶏肉のねぎだれかけ	白飯精白米 ふりかけ のいるいるやさいふりかけ 牛乳 牛乳(飲用)ちゃんこ煮 鶏もも肉皮なし 肉団子はくさい にんじん ささがきごぼう かまぼこ 油あげカット 白糸こんにやく ねぎ 斜め切り	12 1本 1本 20 30 8 8 8 5 12 12	21日(金 白飯 精白米 牛乳(飲用) なめこのみそ汁 たまねぎ はくさい ②なめこ水煮 木綿豆腐 カットわかめ ねぎ 刻み ②だし用煮干し 赤みそ	1本 25 15 8 20 0.2 5 2.5 き 1切	25日(火 白飯 精白米 納豆 ②納豆 牛乳 牛乳(飲用) 豚汁 豚も肉 酒 だいこん ささがきごり 里芋カット 豚汁用こんにゃく 木綿豆腐 ねぎ ②だし用煮干し	80 1元 1本 1本 1本 15 15 15 15 15	26日(水 麦ご飯 精白米 大麦・米粒麦 まるごと宇宙カレ 豚もも肉 赤ワイン たまねどん かぼちゃカット れんこんカット の冷東カリフラワー ◎米ぬか油 おろしにんにく 洋風だしの素 ウスターソース	72 8 20 1.5 45 15 15 12 8 0.3 0.4 0.4 1 5	ソフト麺 ソフトめん 1: ツナトマトソース マグロオイル漬け 2: たまねぎ 5: にんじん 1: マッシュルーム 1: おろしにんにく 0. おろし生姜 0. ●米ぬか油 トマトケチャップ 1: ●トマト水煮ダイス 1: ウスターソース 3: 天塩 0. 白こしょう 洋風だしの素 1:	白 白 白 自 は 日 は 日 に に に に に に に に に に に に に	飯 白米 乳 乳(飲用) みそ汁 まねごん 綿のさばかめ ぎ だし用煮干し みそ 肉のから揚げ もも肉皮つき	80 1本 20 15 20 5 0.2 5 2 7.3			リクエスト給食	152 V P
表ご飯 精白米 72 大麦・米粒麦 8 牛乳 牛乳(飲用) 1本 小松菜のすまし汁 たまねぎ 20 こまつな 10 しめじバラ 8 冷凍豆腐 ◎銀杏型かまぼこ 5 だし用フレーク節 3.2 天塩 0.2 鶏肉のねぎだれかけ 鶏もも肉皮つき 1切	白飯精白米 ふりかけ ●いるいるやさいふりかけ 牛乳 牛乳(飲用) ちゃんこま 鶏もも肉皮なし 肉はくさい にんじん ささがきご 油あげたんにながきご 油あげたんにやく ねぎ 斜め切り 天塩	12 1本 20 20 30 8 8 8 5 12 10	21日(金 白飯 精白米 牛乳(飲用) なめこのみそ汁 たまねぎ はくさい ②なめこ水煮 木綿豆腐 カットわかめ ねぎ 刻み ②だし用煮干し 赤みそ キンザケの塩焼 ギンザケ 天塩	1本 25 15 8 20 0.2 5 2.5 2.5 1切 0.5	25日(火 白飯 精白米 納豆 ②納豆 牛乳 牛乳(飲用) 豚汁 豚も肉 酒 だいこん ささがきごう 里芋カット 豚汁用こんにゃく 木綿豆腐 ねぎ ジカ の だし用煮干し 赤みそ	12 1本 1本 13 0.5 25 10 15 8 15 5 3 3 3	26日(水 麦ご飯 精白米 大麦・米粒麦 まるごと宇宙カレ 豚もも肉 赤ワイン たまねぎ にんじちゃカット れんこんカット かんだちんカット かんたんカット から今水カリフラワー ②米ぬか油 おろし生姜 おろしにんに奏 ウスターソーご	72 8 20 1.5 45 15 15 12 8 0.3 0.4 1 5 7	ソフト麺 ソフトめん 1: ツナトマトソース マグロオイル漬け 2: たまねぎ 5: にんじん 1: マッシュルーム 1: おろしにんにく 0. おろし生姜 0. ※ぬか油 トマトケチャップ 1: ウスターソース 3: 天塩 0. 白こしょう 洋風だしの素 1. ②三温糖 0.	白 自	飯 白米 乳 乳(飲用) みそれぎ いに豆腐らいかめ ぎ だし用煮干し みそのから場げ もしようゆ ろし生姜	80 1本 20 15 20 5 0.2 5 2 7.3 2切 2.3 1.8			リクエスト給食	100 A M
表ご飯 精白米 72 大麦・米粒麦 8 牛乳 牛乳(飲用) 1本 小松菜のすまし汁 たまねぎ 20 こまつな 10 しめじバラ 8 冷凍豆腐 15 ◎銀杏型かまぼこ 5 だし用フレーク節 3.2 天塩 0.2 鶏肉のねぎだれかけ 鶏もも肉皮つき 1切 酒 1	白飯精白米 ふりかけ のいるいるやさいふりかけ 牛乳 牛乳(飲用)ちゃんこ煮 鶏もも肉皮なし 肉団子はくさい にんじん ささがきごぼう かまぼこ 油あげカット 白糸こんにやく ねぎ 斜め切り	1元 1本 1本 20 20 30 8 8 8 5 12 10 0.12 1	21日(金 白飯 精白米 牛乳(飲用) なめこのみそ汁 たまねぎ はくさい ②なめこ水煮 木綿豆腐 カットわかめ ねぎ 刻み ②だし用煮干し 赤みそ 白みそ ギンザケの塩焼 ギンザケ	1本 25 15 8 20 0.2 5 2.5 き 1切	25日(火 白飯 精白米 納豆 ②納豆 牛乳 牛乳(飲用) 豚汁 豚も肉 酒 だいこん ささがきごう 里芋カット 豚汁用こんにゃく 木綿豆腐 ねぎ ジカ の だし用煮干し 赤みそ	12 1本 1本 13 0.5 25 10 15 8 15 5 3 3 3	26日(水 麦ご飯 精白米 大麦・米粒麦 まるごと宇宙カレ 豚もも肉 赤ワイン たまねどん かぼちゃカット れんこんカット の冷東カリフラワー ◎米ぬか油 おろしにんにく 洋風だしの素 ウスターソース	72 8 20 1.5 45 15 12 8 0.3 0.4 0.4 1 5 7 9.3	ソフト麺 ソフトめん 1: ツナトマトソース マグロオイル漬け 2: たまねぎ 5: にんじん 1: マッシュルーム 1: おろしにんにく 0. おろし生姜 0. ※ぬか油 トマトケチャップ 1: ウスターソース 3: 天塩 0. 白こしょう 洋風だしの素 0. 赤ワイン 1:	白 自	飯 白米 乳 (飲用) みそれぎ いに豆腐らかかめ ぎし用煮干し みそのからありでします。 あしようゆ ろしにんにく	80 1本 20 15 20 5 0.2 5 2 7.3 2切 2.3			リクエスト給食	100 A M
表ご飯 精白米 72 大麦・米粒麦 8 牛乳 牛乳(飲用) 1本 小松菜のすまし汁 たまねぎ 20 こまつな 10 しめじバラ 8 冷凍豆腐 ●銀杏型かまぼこ 5 だし用フレーク節 3.2 天塩 0.2 鶏肉のねぎだれかけ 鶏もも肉皮つき 1切 酒 1 おろし生姜 0.5 かたくり粉 5	白飯精白米 ふりかけ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	80	21日(全 白飯 精白米 牛乳(飲用) なめこのみそ汁 たまねい ②なめこ水煮 木かいぎびのようない ②なめこかが なめこかが たまない ②なめこかが でしたした。 でいるがでいる。 でした。 でいるがでする。 でした。 でいる。 でいる。 でいる。 でいる。 でいる。 でいる。 でいる。 でいる	1本 25 15 8 20 0.2 5 2 5 2.5 2 1切 0.5 2	25日(火 白飯 精白来 納豆 ◎納豆 牛乳(飲用) 豚汁 豚も肉酒 だいこん さざがきごり 里芋カット 豚汁用豆腐 刻み ◎だし用煮干し 赤みそ 白みそ 厚焼きたまご ◎千草焼き	80 1元 1本 1本 1本 1本 15 15 15 15	26日(水 麦ご飯 精白米 大麦・米粒麦 まるごと宇宙カレ 豚もも内 たまねじん かぼんにかられたまかり かられたまかりり の一米ぬか油 おろしにんの がありフラワー の米ぬか油 おろしにんの カン おろしにんの カン おろしにんが カン カン カン カン カン カン カット カット カット カット カット カット カット カット カット カット	72 8 1.5 45 15 12 8 0.3 0.4 1 5 7 9.3 0.1 1	ソフト麺 ソフトめん 1: ツナトマトソース マグロオイル漬け 2: たまねぎ 5: にんじん 1: マッシュルーム 1: おろしにんにく 0. おろし生姜 0. ※ ぬか油 トマトケチャップ 1: ○トマト水煮ダイス 1: ウスターソース 3: 天塩 0. 白こしょう 洋風だしの素 1. 濃 口しょうゆ 1.	□ 白 信 音 平 孚 孑 まい 本 え か ね 	飯 白米 乳 乳(飲用) みそれぎいに豆さいかめ またいのではないがある。 だし用煮干し みのか皮もしょうゆもしょうゆ もしとにく たくり粉	80 1本 20 15 20 5 0.2 5 2 7.3 2切 2.3 1.8 0.3 1.5 9			リクエスト給食	100 A M H
表ご飯 精白米 72 大麦・米粒麦 8 牛乳 牛乳(飲用) 1本 小松菜のすまし汁 たまねぎ 20 こまつな 10 しめじバラ 8 冷凍豆腐 15 ◎銀杏型かまぼこ 5 だし用フレーク節 3.2 天塩 0.2 鶏肉のねぎだれかけ 鶏もも肉皮つき 1切 酒 1 おろし生姜 0.5 かたくり粉 冷凍刻みねぎ 5	白飯精白米 ふりかけ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	1元 1本 20 20 30 8 8 5 12 10 0.12 1 3.5 1 2.5	21日(全 白飯 精白米 牛乳(飲用) なめこのみそ汁 たまねい ② なめ こ水煮 木 カルぎ は ③ なめ 豆腐 かか ショック でして でいる。 でして ボルン・でいる。 ボルと。 ボルン・でいる。 ボルン・でいる。 ボルン・でいる。 ボルン・でいる。 ボルン・でいる。 ボルン・でいる。 ボルン・でいる。 ボルン・でいる。 がったる。 ボルン・でいる。 たる。 たる。 たる。 たる。 たる。 たる。 たる。 たる。 たる。 た	1本 25 15 8 20 0.2 5 2.5 2.5 1切 0.5 2	25日(火 白飯 精白米 納豆 ②納豆 牛乳(飲用) 豚汁 豚も肉酒 だいこん ささがきごう 里芋カット 豚汁用こんにもごう 里芋カット 豚汁用豆腐 肉み ②だし用煮干し 赤みそ 白みそ 厚焼きたまご ②千草焼き ほうれん草のごま	1元 1本 13 0.5 25 10 15 8 15 5 3 3 4.5 1元	26日(水 麦ご飯 精白米 大麦・米粒麦 まるごと宇宙カレ 豚もも内 たまねじん かぼんにかられたこれがあります。 たまんりつうつ。 **水のか油 おろしにんのチャカット **スターリルウ 大きが、カット **スターリルウ 大きが、カット **スターリルウ 大きが、カット **スターリルウ 大きが、カット **スターリルウ 大きが、カット **スターリルウ 大きが、カット **スターリルウ 大きが、カット **スターリルウ 大きが、カット **スターリルウ 大きが、カット **スターリルウ 大きが、カット **スターリルウ 大きが、カット **スターリルウ 大きが、カット **スターリルウ 大きが、カット **スターリルウ 大きが、カット **スターリルウ 大きが、カット **スターリルウ 大きが、カット **スターリルウ オット **スターリルウ オット **スターリルウ オット **スターリルウ オット **スターリルウ オット **スターリルウ オット **スターリルウ オット **スターリルウ オット **スターリルウ オット **スターリルウ オット **スターリルウ オット **スターリルウ オット オット オット カット カット カット カット カット カット カット カット カット カ	72 8 1.5 45 15 15 12 8 0.3 0.4 1 5 7 9.3 0.1 1 3	ソフト麺 ソフトめん 1: ツナトマトソース マグロオイル漬け 2: たまねぎ 5: にんじん 1: マッシュルーム 1: おろしにんにく 0. おろし生姜 0. ペトマトケチャップ 1: ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	自籍性等等の 自籍性等等の は は の	飯 白米 乳 (飲用) みそれぎい。 いいのでは、 のいでは	80 1本 20 15 20 5 0.2 5 2 7.3 2切 2.3 1.8 0.3 1.5			リクエスト給食	100 A M
表ご飯 精白米 72 大麦・米粒麦 8 牛乳 牛乳(飲用) 1本 小松菜のすまし汁 たまねぎ 20 こまつな 10 しめじバラ 8 冷凍豆腐 15 ◎銀杏型かまぼこ 5 だし用フレーク節 3.2 天塩 0.2 鶏肉のねぎだれかけ 鶏もも肉皮つき 1切 酒 1 おろし生姜 0.5 かたくり粉 5 冷凍刻みねぎ 5 濃口しようゆ 2.5	白飯精白米 ふりかけ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	1元 1本 1本 20 20 30 8 8 8 5 12 10 0.12 1 3.5 1 2.5 おめめ	21日(全 白飯 精白米 牛乳(飲用) なめこのみそ汁 たまねい ②なめこが でなめこが を納みかが でして を がからの があり で がい のか。 で が が が が が が が が が が が が が が が が が が	1本 25 15 8 20 0.2 5 2.5 1切 0.5 2 20 8 8	25日(火 白飯 精白来 納豆 ◎納豆 牛乳(飲用) 豚汁 豚も肉酒 だいこん さざがきごり 里芋カット 豚汁用豆腐 刻み ◎だし用煮干し 赤みそ 白みそ 厚焼きたまご ◎千草焼き	1元 1本 1本 13 0.5 25 10 15 8 15 5 3 3 4.5 12 12	26日(水 麦ご飯 精白米 大麦・米粒麦 まるごと宇宙カレ 豚ももイン たまんじちゃんカラウー の米ぬか油 おろしにんのメリフラワー の米ぬかカカレー おろしにんのメリンラワー の米ぬかカカレー おろしにんのメーン カレールウ 大塩 ローレケチャップ	72 8 1.5 45 15 15 12 8 0.3 0.4 1 5 7 9.3 0.1 1 3	ソフト麺 ソフトめん 1: ツナトマトソース マグロオイル漬け 2: たまねぎ 5: にんじん 1: マッシュルーム 1: おろしにんにく 0. おろし生姜 0. ペトマトケチャップ 1: ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	□ 白精音学学 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	飯 白米 乳 (飲用) みそれぎい。 い のいででは、 のいででは、 のいででは、 のいでは、 のいででは、 のいでは、	80 1本 20 15 20 5 0.2 5 2 7.3 2切 2.3 1.8 0.3 1.5 9			リクエスト給食	100 A M
表ご飯 精白米 72 大麦・米粒麦 8 牛乳 牛乳(飲用) 1本 小松菜のすまし汁 たまねぎ 20 こまつな 10 しめじバラ 8 冷凍 豆型かまぼこ 5 だし用フレーク節 3.2 天塩 0.2 鶏肉のねぎだれかけ 鶏もも肉皮のき 1切 酒 1 おろし生姜 0.5 かたくり粉 5 冷凍刻みねぎ 5 濃口しようゆ 2.5 かたくり粉 5 冷凍刻みねぎ 5 濃口しようゆ 2.5 かたくり粉 5 冷凍刻みねぎ 5 濃口しようゆ 2.5 本みりん 1.2 ◎三温糖 1.8	自飯 精白米 ふりかけ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	12 1本 1本 20 20 30 8 8 5 12 1 3.5 1 2.5 50 2.5 50 2.5	21日(金 白飯 精白米 牛乳(飲用) なめこみそさい ● なめ豆腐かみる でないるでは、 ● なめ豆腐かかる 一 ないでは、 ● ながったがですがですがですがですがですがですがですがですがですがですがですがですがですが	25 15 8 20 0.2 5 2.5 2.5 2.5 2.5 2.8 20 8 8 8 0.6	25日(火 白飯 精白豆 ②納豆 牛乳(飲用) 豚がも肉 酒だいさぎカット 大れぎでいたいでくれぎがカットルにやくれぎがカットルにやくれぎがカットルにやくれずがある。 ②だし用煮 (②干草焼 草のきまきにできます。 ほうれんんそうほうれんとしにんじん	1元 1本 1本 13 0.5 25 10 15 8 15 5 3 3 4.5 1元 12 30 8 8	26日(水 麦ご飯 精白米 大麦・米粒麦 まるごと宇宙カレ 豚もも内ン たまんじちゃカカット れんこかほだん の冷凍カリフラワー ◎米みしたしのツーン おお風だしソーご カレールウ 天ましいケチャップ クミン 牛乳(飲用)	72 8 20 1.5 45 15 12 8 0.3 0.4 1 5 7 9.3 0.1 1 3 0.03	ソフト麺 ソフトめん 1: ツナトマトソース マグロオイル漬け 2: たまねぎ 5: にんじん 1: マッシュルーム 1: おろしにんにく 0. おろし生姜 0. (************************************	□ 1	飯 白米 乳 (飲用) みそれぎい 綿の といき では はい のいき では のいき でもの 内では できる	80 1本 20 15 20 5 0.2 5 2 7.3 2切 2.3 1.8 0.3 1.5 9 4			リクエスト給食	100 A M H
表ご飯 精白米 72 大麦・米粒麦 8 牛乳 牛乳(飲用) 1本 小松菜のすまし汁 たまねぎ 20 こまつな 10 しめじバラ 8 冷凍豆型かまぼこ 5 だし用フレーク節 3.2 天塩 0.2 鶏肉のねぎだれかけ 鶏もも肉皮つき 1切 酒 1 おろし生姜 0.5 かたくり粉 5 冷凍刻みねぎ 5 濃口しようゆ 2.5 かたくり粉 5 冷凍刻みねぎ 5 濃口しようゆ 2.5 かたくり粉 5 冷凍刻みねぎ 5 濃口しようゆ 2.5 本みりん 1.2 ②三温糖 1.8 米酢 3	自飯 精白米 ふりかけ 単乳 牛乳 (飲用) ちゃむいががけ 牛乳 キ乳 (飲用) ちゃん 内皮なし はんじき さいかけ さいかけ さいん ぎご カット にんがぎご カット にんがぎご カット にかり はんじき がまが はい かい はい はい がい はい	1元 1本 20 20 30 8 8 5 12 1 3.5 1 2.5 50 2.5 3.5 3.5	21日(金 白飯 精白米 牛乳(飲用) なめこかるご たまない ● なめ豆腐かかみ ● なめ豆腐かかみ ● なか豆腐かかみ ● ボール・デックの をはいであるで を編れいずるし ・大変で ・大変で ・大変で ・大変でで ・大変	1本 25 15 8 20 0.2 5 2.5 1切 0.5 2 20 8 8 8 0.6 5 5	25日(火 白飯 精納豆 ②納豆 牛乳(飲用) 豚汁 豚も肉 酒だいさがカット をさがカット ルスをごう 里許州豆刻 刻煮 でしまさがよる でしまさがよる でしまさがよる でしまさがある でしまさがよる でしまさがます。 でしまさがます。 ではながます。 ではながます。 ではながまます。 ではながまます。 ではない。 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、	1元 1本 1本 13 0.5 25 10 15 8 15 5 3 3 4.5 1元 12 30 8 8	26日(水 麦ご飯 精白米 大麦・米粒麦 まるごと宇宙カレ 豚もも内ン たまんじちゃカカット れんこかほだん の冷凍かりフラロー ②米みしたしのツーン おお風だしソーご カレールウ 天ましたしのツーご カレールウ 大きなアクシャップ クミン 牛乳(飲用) きなこタフィ) 72 8 20 1.5 45 15 12 8 0.3 0.4 1 5 7 9.3 0.1 1 3 0.03	ソフト麺 ソフトめん 1: ツナトマトソース マグロオイル漬け 2: たまねぎ 5: にんじん 1: マッシュルーム 1: おろしにんにく 0. おろし生姜 0. (************************************	□ 1	飯 白米 乳 (飲用) みれる (飲用) みれる (ない) みれる (ない) みれる (ない) からない。 からない。 からない。 からない。 からない。 からない。 からない。 からない。 からない。 からない。 からない。 からない。 からない。 からない。 あった。 もし、とし、という。 というできる。 にいるでも、 にいるでも	80 1本 20 15 20 5 0.2 5 2 7.3 2切 2.3 1.8 0.3 1.5 9 4			リクエスト給食	100 A M H
表ご飯 精白米 72 大麦・米粒麦 8 牛乳 牛乳(飲用) 1本 小松菜のすまし汁 たまねぎ 20 こまつな 10 しめじバラ 8 冷凍 否型かまぼこ 5 だし用フレーク節 3.2 天塩 0.2 鶏肉のねぎだれかけ 鶏もも肉皮のき 1切 酒 1 おろし生姜 0.5 かたくり粉 5 冷凍 刻みねぎ 5 濃口しようゆ 2.5 かたくり粉 5 冷凍 刺みねぎ 5 濃口しようゆ 2.5 かたくり粉 5 冷凍 刺みねぎ 5 濃口しようゆ 2.5 本みりん 1.2 ②三温糖 1.8 米酢 3	自飯 精白米 ふりかけ 牛乳 牛乳 (飲用) ちゃたいふりかけ 牛乳 牛乳 (飲用) ちゃんにんどき がまま かいん ささがまぼう かまま がったい かまま がったい かまま かい しょう かった くり 変 大本 薄 酒 だってって 豆 三 にしている は 温糖 しょうゆ 濃 山 ようゆ	1元 1本 20 20 30 8 8 5 12 1 3.5 1 2.5 50 2.5 3.5 3.5	21日(金 白 白 病 白 病 白 月 白 月 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日	1本 25 15 8 20 0.2 5 2.5 ≥ 1切 0.5 2 20 8 8 8 0.6 5 0.3 2.3	25日(火 白飯 精白米 納豆 ②納豆 牛乳 牛乳(飲用) 豚汁 豚も肉 酒だいごがきごがり 里沖州 日豆 刻み カント たいきごがり カント たいきでがり カット たいでく たいでく たいで で いたそ で の だ り に う の た り た り に う り に う い し に う い し に う に う に う に う に う に う に う に う に う に	1元 1本 1本 13 0.5 25 10 15 8 15 5 3 3 4.5 1元 12 30 8 8	26日(水 麦ご飯 精白米 大麦・米粒麦 まるごと宇宙カレ 豚もも内ン たまんじちゃカカット れんこかほだん の冷凍カリフラワー ◎米みしたしのツーン おお風だしソーご カレールウ 天ましいケチャップ クミン 牛乳(飲用)) 72 8 20 1.5 45 15 12 8 0.3 0.4 0.4 1 5 7 9.3 0.1 1 1 3 0.03	ソフト麺 ソフトめん 1. ツナトマトソース マグロオイル漬け 2 たまねぎ 5 にんじん 1. マッシュルーム 1. おろしにんにく 0. おろし生姜 0. (************************************	□ 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	飯白乳乳(飲用) スタまい 綿の外ぎ だい 綿の外ぎ だい 内の もり しい かり	80 1本 20 15 20 5 0.2 5 2 7.3 2切 2.3 1.8 0.3 1.5 9 4			リクエスト給食	100 A M H
表ご飯 精白米 72 大麦・米粒麦 8 牛乳 (飲用) 1本 小松菜のすまし汁 たまねぎ 20 こまつな 10 しめじバラ 8 冷凍 百型かまぼこ 5 だし用フレーク節 3.2 天塩 0.2 鶏肉のねぎだれかけ 鶏も肉皮つき 1切 酒 1 おろし生姜 0.5 かたくり粉 5 冷凍刻みねぎ 5 流口しょうゆ 1 おろし生姜 5 かたくり粉 5 冷凍刻みねぎ 5 流口しょうゆ 1.2 の三温糖 1.8 米酢 3 かたくり粉 0.2 大根とツナの煮物	自飯 精白米 ふりかけ 年乳 年乳 (飲用) ちゃむいみりかけ 牛乳 牛乳 (飲用) ちゃんじん ささがまご かままび かままび かままび かままび かままび かままび かままび からい からい できない からい できない からい できない からい できない からい できない からい できない 大 愛 濃水 茎わかめのサラグ	1元 1本 20 20 30 8 8 5 12 1 3.5 1 2.5 50 2.5 3.5 1 1 1 9 9	21日(金 白飯 相白米 牛乳 牛乳(飲用) なめこが はのみそ汁 はのみそ汁 はるめの 大かりで の 大かりで の 大かりで の 大かりで で たまない の 大かりで で たまない の 大かりで で たっ たっ たっ たっ たっ たっ たっ たっ たっ たっ たっ たっ たっ	1本 25 15 8 20 0.2 5 2.5 ≥ 1切 0.5 2 20 8 8 8 0.6 5 0.3 2.3 2.3	25日(火 白飯 精的豆 ②納豆 牛乳(飲用) 豚汁 豚も肉 酒だいささがカット たさざがカットルにきずカットルにきずカットルにきがカットルにでくれぎの だし用 のだし用豆 刻煮 一 手葉をきたまご ②だしそ ほうれんやし ほうれんやし にようれんやし にようれんの素	1元 1本 1本 13 0.5 25 10 15 8 15 5 3 3 4.5 1元 12 30 8 8	26日(水 麦ご飯 精麦・米粒麦 まるごと肉 水の水のカット たたいがいたがいたがいたがいたができたができたができたができたができたができたができたができたができたができ) 72 8 20 1.5 45 15 12 8 0.3 0.4 1 5 7 9.3 0.1 1 3 0.03	ソフト麺 ソフトめん 1. ソナトマトソース マグロオイル漬け 2 たまねぎ 5 にんじん 1. マッシュルーム 1. おろしにんにく 0. おろし生姜 0. ②米ぬか油 0. トマトケチャップ 1. ①トマト水煮ダイス 1. ウスターソース 3. 天塩 0. 白こしょう	□ 1 1 2 2 3 2 8 5 3 1 2 3 3 5 2 5 5 4 5 2 5 4 4 1 ○ 1 2 3 5 2 5 5 4 1 ○ 1 2 3 5 2 5 5 4 1 ○ 1 2 3 5 2 5 5 4 1 ○ 1 2 3 5 2 5 5 4 1 ○ 1 2 3 5 2 5 5 4 1 ○ 1 2 3 5 2 5 5 4 1 ○ 1 2 5 5 5 4 1 ○ 1 2 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5	飯白乳乳(飲用) みまい綿の外ぎだみ肉も口した。 かりまたの肉に生にい粉では、た豆が切がした。 がりがいたが、は、大豆がですが、た豆が切がです。 ないがいですが、た豆が切がです。 ないがは、たいが、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は	80 1本 20 15 20 5 0.2 5 2 7.3 2切 2.3 1.8 0.3 1.5 9 4 4 4 8 0.5			リクエスト給食	
表ご飯 精白米 72 大麦・米粒麦 8 牛乳 (飲用) 1本 小松菜のすまし汁 たまねぎ 20 こまつな 10 しめじバラ 8 冷凍 看型かまぼこ 5 ②紅葉型かまぼこ 5 だし用フレーク節 3.2 天塩 0.2 鶏肉のねぎだれかけ 鶏も肉皮つき 1切 酒 1 おろし生姜 0.5 かたくりみれぎ 5 流 口しょうゆ 2.5 かたくりみれぎ 5 流 口しょうゆ 1 切 酒 1 おろし生姜 0.5 かたくりみれぎ 5 流 口しょうゆ 2.5 本みりん 1.2 ②三温糖 1.8 米酢 3 かたくり粉 0.2 大根とツナの煮物 だいこん 55	自飯 精白米 ふりかけ 牛乳 牛乳 (飲用) ちゃむいみりかけ 牛乳 牛乳 (飲用) ちゃんじん ささがまご カット にんじきがまご カット におがまご カット におがまご かままが 斜め しょうゆ でしまい しゅう できな 大本 薄酒 だしつっ 豆 三 ロ しょうゆ 水	1元 1本 1本 20 20 30 8 8 5 12 1 3.5 1 2.5 50 2.5 3.5 1 1 1 5 5 3 5 1 1 5 5 5 1 1 5 5	21日(金 白 白 精白米 牛乳 牛乳(飲用) なめこが たまなめ の 木かりで の 大かりで の 大かりで で なめ の が り で な め り の り で る り の り る り る り る り る り る り る り る り る り	1本 25 15 8 20 0.2 5 2.5 ≥ 1切 0.5 2 20 8 8 8 0.6 5 0.3 2.3	25日(火 白飯 精白米 納豆 ②納豆 牛乳 牛乳(飲用) 豚科 豚も肉 酒ださがおカット たさがオカット たいさぎ サカリト たいきで リカス のだ U用煮干し 赤みみそ 厚 千 単いたそ も 「ほうれんそ」 ほうれんそし ほうれんそし にん できたまき ほうれんそし にん できた は ほう にん できた は ほう にん できた は にして できた に にして とし にして とした にん できた に にした にん できた に にした にん できた に にした にん できた に にした にん できた に にして にん できた に にした にん できた に にして にん できた に にして にん できた に に に にん できた に に に にん できた に に にん で と にん で と にん で と にん で と に に にん で と に にん で と に にん で と に に にん で と に に に に に に に に に に に に に に に に に に	1元 1本 1本 13 0.5 25 10 15 8 15 5 3 3 4.5 1元 12 30 8 8	26日(水 麦ご飯 精麦・米粒麦 まるごとす あかりている。 おおさいでは、からないです。 では、からないです。 では、からないです。 では、からないです。 では、では、では、では、では、では、では、では、では、では、では、では、では、で) 72 8 20 1.5 45 15 15 12 8 0.3 0.4 1 5 7 9.3 0.1 1 1 3 0.03	ソフト麺 ソフトめん 1. ツナトマトソース マグロオイル漬け 2 たまねぎ 5 にんじん 1. マッシュルーム 1. おろしにんだく 0. おろし生姜 0. ● 木みか油 トマトケチャップ 1. ●トマト水煮ダイス 1. ウスターソース 3 天塩 0. 白こしょう 2. 洋風ごしょうゆ 1. 濃円しょうゆ 1. ポラの横切り 1. ボラの横切り 1. ボラの横切り 1. ボラの横切り 1. おろし生姜 0. ●青のり 1. おろし生姜 0. ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	□ 1 1 2 2 3 2 8 5 5 1 1 2 2 3 5 2 5 5 4 1 1 1 1 1 1 2 2 5 4 1 1 1 1 1 1 2 2 5 4 1 1 1 1 1 1 2 2 5 1 4 1 1 1 1 1 1 2 5 1 2 5 1 4 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	飯白乳乳(飲用) みまい綿の外ぎだみ肉も口した。 かりまたの肉に生にい粉では、た豆ん切にんんいい油	80 1本 20 15 20 5 0.2 5 2 7.3 2切 2.3 1.8 0.3 1.5 9 4 4 4 8			リクエスト給食	100 A M H
表ご飯 精白米 72 大麦・米粒麦 8 牛乳 (飲用) 1本 小松菜のすまし汁 たまねざ 20 こまつな 10 しめじバラ 8 冷凍 看型かまぼこ 5 ②紅葉型かまぼこ 5 だし用フレーク節 3.2 天塩 0.2 鶏肉のねぎだれかけ 鶏もも肉皮つき 1切 酒 1 おろし生姜 0.5 かたくりみわぎ 5 冷凍しようゆ 2.5 冷凍しようゆ 1切 酒 1 おろし生姜 0.5 かたくり粉 5 冷凍しようゆ 1切 酒 1 おろし生姜 0.5 かたくりめねぎ 5 次凍りしん 2.5 大根とツナの煮物 だいこん 55 にんじん 55 にんじん 55 にんじん 55	自飯 精白米 かけ のいるいろやさいふりかけ 年乳 (飲用) ちゃもいう ちゅん 大変 はに たがまだ はに たがまだ はに たがまだ はない たい はない ない はない ない はない ない はない ない	1元 1本 20 20 30 8 8 8 5 12 1 3.5 50 2.5 3.5 1 1 1 2 3 3 3 3 3 3 3 3 4 3 3	21日(金 白飯 相白米 牛乳 牛乳(飲用) なめこが はのみそ汁 はのみそ汁 はるめの 大かりで の 大かりで の 大かりで の 大かりで で たまない の 大かりで で たまない の 大かりで で たっ たっ たっ たっ たっ たっ たっ たっ たっ たっ たっ たっ たっ	1本 25 15 8 20 0.2 5 2.5 2.5 2.5 2.5 2.5 2.5 2.5	25日(火 白飯 精白米 納豆 ②納豆 牛乳 牛乳(飲用) 豚科 豚も肉 酒ださがおカット たさがオカット たいさぎ サカリト たいきで リカス のだ U用煮干し 赤みみそ 厚 千 単いたそ も 「ほうれんそ」 ほうれんそし ほうれんそし にん できたまき ほうれんそし にん できた は ほう にん できた は ほう にん できた は にして できた に にして とし にして とした にん できた に にした にん できた に にした にん できた に にした にん できた に にした にん できた に にして にん できた に にした にん できた に にして にん できた に にして にん できた に に に にん できた に に に にん できた に に にん で と にん で と にん で と にん で と に に にん で と に にん で と に にん で と に に にん で と に に に に に に に に に に に に に に に に に に	1元 1本 1本 13 0.5 25 10 15 8 15 5 3 3 4.5 1元 12 30 8 8	26日(水 麦精夫を まるご白麦・米を 大きのももフまんじました。 かれる東かしないでする。 の一では、 かかりつか。 のかました。 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、) 72 8 20 1.5 45 15 12 8 0.3 0.4 0.4 1 5 7 9.3 0.1 1 3 0.03	ソフト麺 ソフトめん 1. ツナトマトソース マグロオイル漬け 2 たまねぎ 5 にんじん 1. マッシュルーム 1. おろしにも姜 0. ②米ぬか油 0. トマトケチャップ 1. ②トマト水煮ダイス 1. ウスターソース 3. 天塩 0. 白三しよう 0. 洋風ごしょう 1. 濃円しょうゆ 1. 濃円しょうゆ 1. ボラの切り 1. ボラの切り 1. おろし生姜 0. の青のり 1. おろし生姜 0. かたくり粉 4. 米粉 3. 大豆油 3.	□ 1 0 0 0 5 5 0 2 3 3 2 8 5 5 1 1 2 2 3 5 2 2 5 本 5 2 5 4 1 1 3 3 1 2 2 5 1 和 5 2 5 4 1 1 3 3 1 2 2 5 1 和 5 2 5 4 1 1 3 3 1 2 2 5 1 和 5 2 5 4 1 1 3 3 1 2 2 5 1 和 5 2 5 4 1 1 3 3 1 2 2 5 1 和 5 2 5 4 1 1 3 3 1 2 2 5 1 和 5 2 5 4 1 1 3 3 1 2 2 5 1 和 5 2 5 4 1 1 3 3 1 2 2 5 1 和 5 2 5 4 1 1 3 3 1 2 2 5 1 和 5 2 5 4 1 1 3 3 1 2 2 5 1 和 5 2 5 4 1 1 3 3 1 2 2 5 1 和 5 2 5 4 1 1 3 3 1 2 2 5 1 和 5 2 5 4 1 1 3 3 1 2 2 5 1 和 5 2 5 4 1 1 3 3 1 2 2 5 1 和 5 2 5 4 1 1 3 3 1 2 2 5 1 和 5 2 5 4 1 1 3 3 1 2 2 5 1 和 5 2 5 4 1 1 3 3 1 2 2 5 1 和 5 2 5 1 4 1 1 3 3 1 2 2 5 1 和 5 2 5 1 4 1 3 3 1 2 2 5 1 和 5 2 5 1 4 1 4 3 1 2 2 5 1 4 1 4 3 1 2 2 5 1 4 1 3 3 1 2 2 5 1 4 1 4 3 1 2 2 5 1 4 1 4 3 1 2 2 5 1 4 1 4 3 1 2 2 5 1 4 1 4 3 1 2 2 5 1 4 1 4 3 1 2 2 5 1 4 1 4 3 1 2 2 5 1 4 1 4 3 1 2 2 5 1 4 1 4 3 1 2 2 5 1 4 1 4 3 1 2 2 5 1 4 1 4 3 1 2 2 5 1 4 1 4 3 1 2 2 5 1 4 1 4 3 1 2 2 5 1 4 1 4 3 1 2 2 5 1 4 1 4 3 1 2 2 5 1 4 1 4 3 1 2 2 5 1 4 1 4 3 1 2 2 5 1 4 1 4 3 1 2 2 5 1	飯的 白乳乳(飲用) 1 3 4 5 5 6 5 6 5 6 5 6 5 6 5 6 5 6 6 5 6 6 5 6	80 1本 20 15 20 5 0.2 5 2 7.3 2切 2.3 1.8 0.3 1.5 9 4 4 8 0.5 1.5 2 0.5 0.2 0.2 0.3 0.3 0.3 0.3 0.3 0.3 0.3 0.3			リクエスト給食	
表ご飯 72 大麦・米粒麦 8 牛乳 (飲用) 1本 小松菜のすまし汁 たまれる 10 しめじびラ 8 冷凍 看型かまぼこ 5 ②紅葉型かまぼこ 5 だし用フレーク節 3.2 天塩 0.2 鶏肉のねぎだれかけ 鶏もも肉皮つき 1切 酒 1 おろし生姜 0.5 かたくり粉 5 冷凍 可しょうゆ 5 冷凍 可しょうゆ 5 次東 1切 酒 1 1 おろし生姜 0.5 かたくり粉 5 た東刻ようゆ 1.2 ②エ連糖 1.8 米酢 3 かたくり粉 0.2 素みりん 1.2 ②正温糖 1.8 米酢 3 かたくり粉 5 たみりん 2.5 たみりん 1.2 「大根とツナの煮物 0.2 大根とツナの煮物 0.2 大根とツナの煮物 0.2 大根とツナの煮物 55 にんじん 15 マグロオイル漬け 10 油あげカット 5	自飯 精白米 かけ のいるいるやさいぶりかけ 牛乳 (飲用) ちゃれ ちゃれ 大変 大変 いんじん たままげ たいん たさがままげ たいん たさがままげ たいれ たさがままが たいれ たさがままが たいれ たさがままが たいれ たさがままが たいれ たさがままが たいれ たいがままが たいれ たい	80 1元 1本 1本 1本 1本 1本 1本 1本	21日(金 白 白 精白米 牛乳 牛乳(飲用) なめこが たまなめ の 木かりで の 大かりで の 大かりで で なめ の が り で な め り の り で る り の り る り る り る り る り る り る り る り る り	1本 25 15 8 20 0.2 5 2.5 2.5 2.5 2.5 2.5 2.5 2.5	25日(火 白飯 精白米 納豆 ②納豆 牛乳 牛乳(飲用) 豚科 豚も肉 酒ださがおカット たさがオカット たいさぎ サカリト たいきで リカス のだ U用煮干し 赤みみそ 厚 千 単いたそ も 「ほうれんそ」 ほうれんそし ほうれんそし にん できたまき ほうれんそし にん できた は ほう にん できた は ほう にん できた は にして できた に にして とし にして とした にん できた に にした にん できた に にした にん できた に にした にん できた に にした にん できた に にして にん できた に にした にん できた に にして にん できた に にして にん できた に に に にん できた に に に にん できた に に にん で と にん で と にん で と にん で と に に にん で と に にん で と に にん で と に に にん で と に に に に に に に に に に に に に に に に に に	1元 1本 1本 13 0.5 25 10 15 8 15 5 3 3 4.5 1元 12 30 8 8	26日(水 麦精大きを下するとは、 をでは、 をでは、 をでは、 をでは、 をでは、 をでは、 をでは、 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、) 72 8 20 1.5 45 15 15 12 8 0.3 0.4 1 5 7 9.3 0.1 1 1 3 0.03 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	ソフト麺 ソフトめん 1. ツナトマトソース マグロオイル漬け 2 たまねぎ 5 にんじん 0. おろしにんだく 0. おろしに生姜 0. ◎米ぬか油 1. ウスターソース 3 天塩 0. 白アト水煮ダイス 1. ウスターソース 3. 天塩 1. カスターソース 3. 大国にしょう 2. 半乳(対しまうゆ 1. 渋けの機から揚げ ボラ角切り 1. おろし生姜 0. かたくり粉 4. 米粉 1. おうのり 1. おうのり 1. おうのり 1. おうのりり 2. マカウリ 2. マカウリ 4. スターソース 3. 大豆によう 1. カスターソース 3. カスターソース 4. カスターソース 4. カスターソース 4. カスターソース 4. カスターソース 4. カスターソース 4. カスターソース 3. カスターソース 4. カスタース 4. カスターソース 4. カスターソース 4. カスタース	□ 1 0 0 0 5 0 0 2 3 2 8 8 5 8 1 1 22 3 5 2 2 5 本 5 2 5 4 1 1 8 3 1 1 2 2 1 3 5 2 2 5 本 5 2 5 4 1 1 8 3 1 2 2 1 3 5 2 2 5 本 5 2 5 4 1 1 8 3 1 2 2 1 3 5 2 2 5 1 4 1 1 8 3 1 2 1 3 5 2 5 1 4 1 1 8 3 1 2 1 3 5 2 5 1 4 1 1 8 3 1 2 1 3 5 2 5 1 4 1 1 8 3 1 3 1 4 1 3 1 3 1 4 1 4	飯白乳乳(飲用) みまい綿の外ぎだみ肉も口ろした豆ん切んきつ陳米み三風口にいい油 素のゆいが (こう) やにんい (にんいい) はんしい (の) はんしょう (し) はんしょんしょう (し) はんしょんしょんしょんしょんしょんしょんしょんしょんしょんしょんしょんしょんしょん	80 1本 20 15 20 5 0.2 5 2 7.3 2切 2.3 1.8 0.3 1.5 9 4 4 8 0.5 1.5 2			リクエスト給食	
表ご飯 72 大麦・米粒麦 8 牛乳 (飲用) 1本 小松菜のすまし汁 たまねな 20 こまつな 10 しめで豆腐 15 ⑥銀査型かまぼこ 5 だし用フレーク節 3.2 天塩 0.2 鶏肉のねぎだれかけ 鶏もも肉皮つき 1切 1切 1が 2.5 かたくり粉 5 冷凍 到みみお 2.5 かたくり粉 5 冷凍 りしょうゆ 2.5 冷凍 りしょうゆ 1.2 の2 鶏もも肉皮つき 1切 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	自飯 精白米 かけ のいるいろやさいふりかけ 年乳 (飲用) ちゃもいう ちゅん 大変 はに たがまだ はに たがまだ はに たがまだ はない たい はない ない はない ない はない ない はない ない	1元 1本 20 20 30 8 8 8 5 12 1 1 2.5 50 2.5 3.5 1 1 1 1 1 1 1 1 1	21日(金 白 白 精白米 牛乳 牛乳(飲用) なめこが たまなめ の 木かりで の 大かりで の 大かりで で なめ の が り で な め り の り で る り の り る り る り る り る り る り る り る り る り	1本 25 15 8 20 0.2 5 2.5 2.5 2.5 2.5 2.5 2.5 2.5	25日(火 白飯 精白米 納豆 ②納豆 牛乳 牛乳(飲用) 豚科 豚も肉 酒ださがおカット たさがオカット たいさぎ サカリト たいきで リカス のだ U用煮干し 赤みみそ 厚 千 単いたそ も 「ほうれんそ」 ほうれんそし ほうれんそし にん できたまき ほうれんそし にん できた は ほう にん できた は ほう にん できた は にして できた に にして とし にして とした にん できた に にした にん できた に にした にん できた に にした にん できた に にした にん できた に にして にん できた に にした にん できた に にして にん できた に にして にん できた に に に にん できた に に に にん できた に に にん で と にん で と にん で と にん で と に に にん で と に にん で と に にん で と に に にん で と に に に に に に に に に に に に に に に に に に	1元 1本 1本 13 0.5 25 10 15 8 15 5 3 3 4.5 1元 12 30 8 8	26日(水 麦精夫を まるご白麦・米を 大きのももフまんじました。 かれる東かしないでする。 の一では、 かかりつか。 のかました。 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、	72 8 20 1.5 15 15 15 15 17 15 16 1 1 1 1 1 1 1 1	ソフト麺 ソフトめん 1. ツナトマトソース マグロオイル漬け 2 たまねぎ 5 にんじん 0. おろしにんだく 0. おろしに生姜 0. ◎米ぬか油 1. ウスターソース 3 天塩 0. 白アト水煮ダイス 1. ウスターソース 3. 天塩 1. ウスターソース 1. 農工しよう 1. 農田 1. 農田 1. 農田 1. 農田 1. 素の 1. まるしき 2. 本乳 (飲用) 1. ボラ角切り 1. おろし生姜 0. かたくり粉 4. 米粉 1. おろしき 0. かたくり粉 4. 米粉 1. おろしまうが 1. おろし生姜 0. の情のり 1. おろしまうが 1. おろし生姜 0. の情のり 1. おろしまうが 1. おろしまうが 1. おうのもり 1. おろしまうが 2. 本でり 2. 本でいて 2.	□ 1 0 0 0 5 5 0 2 3 3 2 8 5 5 1 1 22 3 5 2 5 5 本 5 2 5 4 1 1 1 3 3 6 1 6 1 年 等 3 2 ま 1 4 2 6 1 年 等 3 2 ま 1 4 2 6 1 年 等 3 2 ま 1 4 2 6 1 年 等 3 2 ま 1 4 2 6 1 年 5 2 5 4 1 1 1 3 3 6 1 4 5	飯白乳乳(飲用) 3. (飲用) 3. (飲用) 4. (飲用) 4. (飲用) 5. (以上では、) 5. (以上では、) 6. (以上では、) 6. (以上では、) 7. (以上では、) 7. (以上では、) 7. (以上では、) 8. (以上では、) 9. (以上	80 1本 20 15 20 5 0.2 5 2 7.3 2切 2.3 1.8 0.3 1.5 9 4 4 8 0.5 1.5 2 0.5 0.2 0.2 0.3 0.3 0.3 0.3 0.3 0.3 0.3 0.3			リクエスト給食	
表ご飯 72 大麦・米粒麦 8 牛乳 (飲用) 1本 小松菜のすまし汁 たまねな 20 こまつな 10 しめ 凍 香型かまぼこ 5 の銀音型かまぼこ 5 だし用フレーク節 3.2 天塩 内の ねぎだれかけ 鶏もも肉皮つき 1切 活ろし生姜 0.5 かたくりみみねぎ 5 冷凍口りりん 1.2 おかたくりみみねず 2.5 冷凍口りりん 1.2 の・主温 1.8 かたくりりみなが 2.5 次側口がりん 1.2 の・主温 1.8 かたくりが 2.5 大根とツナの煮物 0.2 大根とツナの煮物 0.5 にんじオカット 0.5 の・エール 1.5	自飯 精白米 かけ のいるいるやさいぶりかけ 牛乳 (飲用) ちゃれ ちゃれ 大変 大変 いんじん たままげ たいん たさがままげ たいん たさがままげ たいれ たさがままが たいれ たさがままが たいれ たさがままが たいれ たさがままが たいれ たさがままが たいれ たいがままが たいれ たい	80 1元 1本 1本 1本 1本 1本 1本 1本	21日(金 白 白 精白米 牛乳 牛乳(飲用) なめこが たまなめ の 木かりで の 大かりで の 大かりで で なめ の が り で な め り の り で る り の り る り る り る り る り る り る り る り る り	1本 25 15 8 20 0.2 5 2.5 2.5 2.5 2.5 2.5 2.5 2.5	25日(火 白飯 精白米 納豆 ②納豆 牛乳 牛乳(飲用) 豚科 豚も肉 酒ださがおカット たさがオカット たいさぎ サカリト たいきで リカス のだ U用煮干し 赤みみそ 厚 千 単いたそ も 「ほうれんそ」 ほうれんそし ほうれんそし にん できたまき ほうれんそし にん できた は ほう にん できた は ほう にん できた は にして できた に にして とし にして とした にん できた に にした にん できた に にした にん できた に にした にん できた に にした にん できた に にして にん できた に にした にん できた に にして にん できた に にして にん できた に に に にん できた に に に にん できた に に にん で と にん で と にん で と にん で と に に にん で と に にん で と に にん で と に に にん で と に に に に に に に に に に に に に に に に に に	1元 1本 1本 13 0.5 25 10 15 8 15 5 3 3 4.5 1元 12 30 8 8	26日(水 麦精大きを下では、水 をでは、水 をでは、水 をでは、水 をでは、水 をでは、水 ででは、水 をでは、水 ででできた。 でででは、水 ででできた。 ででできた。 ででできた。 ででできた。 ででできた。 ででできた。 ででできた。 でできたた。 でできた。 でできた。 でできた。 でできた。 でできた。 でできた。 でできた。 でできた。 でできた。 でできた。 でできた。 でできたた。 でででできたた。 でできたた。 でできたた。 でできたた。 でででででできたた。 でできたた。 でできたた。 ででででできたた。 でできたた。 でできたた。	72 8 20 1.5 45 15 15 15 12 8 0.3 0.4 1 5 7 9.3 0.1 1 1 3 0.03 1本	ソフト麺 ソフトめん 1: ツナトマトソース マグロオイル漬け 2: たまねぎ 5: にんじん 0. おろしにんだく 0. おろしに生姜 0. ● 木マトケチャップ 1: ●トマト水煮ダイス 1: ウスターソース 3: 天塩 0. 白工しよう	□ 1 0 0 0 5 0 0 2 3 2 8 5 3 1 1 1 2 2 3 5 2 5 本 5 2 5 4 1 1 3 3 5 2 6 1 4 1 4 3 3 5 2 5 1 4 1 4 3 3	飯白乳乳(飲用) みまい綿の外ぎだみ肉も口ろした豆ん切んきつ陳米み三風口にいい油 素のゆいが (こう) やにんい (にんいい) はんしい (の) はんしょう (し) はんしょんしょう (し) はんしょんしょんしょんしょんしょんしょんしょんしょんしょんしょんしょんしょんしょん	80 1本 20 15 20 5 0.2 5 2 7.3 2切 2.3 1.8 0.3 1.5 9 4 4 8 0.5 1.5 2 0.5 0.2 0.2 0.3 0.3 0.3 0.3 0.3 0.3 0.3 0.3			リクエスト給食	
表ご飯 72 大麦・米粒麦 8 牛乳 (飲用) 1本 小松菜のすまし汁 たまわなしめで、 10 しめで、 10 しめで、 15 の銀音葉型かまぼこ 5 だし用フレーの 3.2 天塩肉のねぎだれかけ 鶏もも肉皮つき 1切 酒 1 おろし生姜 0.5 が凍りよりが 1.0 おたくり粉みねが 2.5 次アリカル 1.2 のよりりみみが 2.5 次アロントの煮物 1.2 のよりりか 2.5 次本の上が 1.2 のよりりか 2.5 次本のりは 1.2 のよりが 2.5 大根とツナの煮物 0.2 大根とツナの煮物 1.2 のよりが 2.5 大根とツナの煮物 1.2 のよりが 1.3	自飯 精白米 かけ のいるいるやさいぶりかけ 年乳 (飲用) ちゃれ ちゃれ ちゃれ 大来 大来 大来 大来 大来 大本 大本 大本	80 1元 1本 1本 1本 1本 1本 1本 1本	21日(金 白 白 精白米 牛乳 牛乳(飲用) なめこが たまなめ の 木かりで の 大かりで の 大かりで で なめ の が り で な め り の り で る り の り る り る り る り る り る り る り る り る り	1本 25 15 8 20 0.2 5 2.5 2.5 2.5 2.5 2.5 2.5 2.5	25日(火 白飯 精白米 納豆 ②納豆 牛乳 牛乳(飲用) 豚科 豚も肉 酒ださがおカット たさがオカット たいさぎ サカリト たいきで リカス のだ U用煮干し 赤みみそ 厚 千 単いたそ も 「ほうれんそ」 ほうれんそし ほうれんそし にん できたまき ほうれんそし にん できた は ほう にん できた は ほう にん できた は にして できた に にして とし にして とした にん できた に にした にん できた に にした にん できた に にした にん できた に にした にん できた に にして にん できた に にした にん できた に にして にん できた に にして にん できた に に に にん できた に に に にん できた に に にん で と にん で と にん で と にん で と に に にん で と に にん で と に にん で と に に にん で と に に に に に に に に に に に に に に に に に に	1元 1本 1本 13 0.5 25 10 15 8 15 5 3 3 4.5 1元 12 30 8 8	26日 (水 麦精大 ま豚赤たにかれる またできない なっと ない 大変 はいかり かり できない ない ない ない ない ない ない かい かい できない ない かい かい できない 大温な おお 洋 カスレ 塩 ロトケー きなり 大温な 根い らり ル は ロレケー とり という ル は サラん ロー さい かい らい かい	72 8 20 1.5 45 15 15 15 12 8 0.3 0.4 1 5 7 9.3 0.1 1 1 3 0.03 1本	ソフト麺 ソフトめん 1: ツナトマトソース マグロオイル漬け 2: たまねぎ 5: にんじん 1: マッシュルーム 1: おろしにも姜 0. ②米ぬか油 0. トマトケチャップ 1: ③トマト水煮ダイス 1: ウスターソース 3: 天塩 0. 白江とうう 1. 洗り口しようゆ 1: 洗り口しようゆ 1: 洗り口しょうが 1. 洗り口しょうが 1. 洗りの磯から揚げ ボラのの銭がら揚げ ボラのの銭がらりり 4: おろし生姜 0. の青のり 1. おうし生姜 0. の青のり 1. おうし生姜 0. の青のり 1. おうし生姜 0. いたくり粉 4: 米粉 2: チャベツ 4: テンゲンサイ 1.	□ 1 0 0 0 5 0 0 2 3 2 8 5 3 1 1 1 2 2 3 5 2 5 本 5 2 5 4 1 1 3 3 5 2 6 1 4 1 4 3 3 5 2 5 1 4 1 4 3 3	飯白乳乳(飲用) 3. (飲用) 3. (飲用) 4. (飲用) 4. (飲用) 5. (以上では、) 5. (以上では、) 6. (以上では、) 6. (以上では、) 7. (以上では、) 7. (以上では、) 7. (以上では、) 8. (以上では、) 9. (以上	80 1本 20 15 20 5 0.2 5 2 7.3 2切 2.3 1.8 0.3 1.5 9 4 4 8 0.5 1.5 2 0.5 0.2 0.2 0.3 0.3 0.3 0.3 0.3 0.3 0.3 0.3			リクエスト給食	
表ご飯 72 大麦・米粒麦 8 牛乳 (飲用) 1本 小松菜のすまし汁 たまねな 20 こまつな 10 しめ 凍 香型かまぼこ 5 の銀音型かまぼこ 5 だし用フレーク節 3.2 天塩 内の ねぎだれかけ 鶏もも肉皮つき 1切 活ろし生姜 0.5 かたくりみみねぎ 5 冷凍口りりん 1.2 おかたくりみみねず 2.5 冷凍口りりん 1.2 の・主温 1.8 かたくりりみなが 2.5 次側口がりん 1.2 の・主温 1.8 かたくりが 2.5 大根とツナの煮物 0.2 大根とツナの煮物 0.5 にんじオカット 0.5 の・エール 1.5	自飯 精白米 かけ のいるいるやさいぶりかけ 年乳 (飲用) ちゃれ ちゃれ ちゃれ 大来 大来 大来 大来 大来 大本 大本 大本	80 1元 1本 1本 1本 1本 1本 1本 1本	21日(金 白 白 精白米 牛乳 牛乳(飲用) なめこが たまなめ の 木かりで の 大かりで の 大かりで で なめ の が り で な め り の り で る り の り る り る り る り る り る り る り る り る り	1本 25 15 8 20 0.2 5 2.5 2.5 2.5 2.5 2.5 2.5 2.5	25日(火 白飯 精白米 納豆 ②納豆 牛乳 牛乳(飲用) 豚科 豚も肉 酒ださがおカット たさがオカット たいさぎ サカリト たいきで リカス のだ U用煮干し 赤みみそ 厚 千 単いたそ も 「ほうれんそ」 ほうれんそし ほうれんそし にん できたまき ほうれんそし にん できた は ほう にん できた は ほう にん できた は にして できた に にして とし にして とした にん できた に にした にん できた に にした にん できた に にした にん できた に にした にん できた に にして にん できた に にした にん できた に にして にん できた に にして にん できた に に に にん できた に に に にん できた に に にん で と にん で と にん で と にん で と に に にん で と に にん で と に にん で と に に にん で と に に に に に に に に に に に に に に に に に に	1元 1本 1本 13 0.5 25 10 15 8 15 5 3 3 4.5 1元 12 30 8 8	26日(水 麦精大きを下では、水 全をできますが、 全をできますが、 全をできますが、 全をできますが、 全をできますが、 全でできますが、 できますが、 できますが、 できますが、 できますが、 できますが、 できままが、 できますが、 できままが、 できますが、 できますが、 できますが、 できますが、 できますが、 できますが、 できますが、 できままが、 できますが、 できますが、 できますが、 できますが、 できますが、 できますが、 できますが、 できままが、 できますが、 できますが、 できますが、 できますが、 できますが、 できますが、 できますが、 できままが、 できますが、 できますが、 できますが、 できますが、 できますが、 できますが、 できますが、 できままが、 できますが、 できますが、 できますが、 できますが、 できますが、 できますが、 できますが、 できままが、 できますが、 できますが、 できますが、 できますが、 できますが、 できますが、 できますが、 できままが、 できますが、 できますが、 できますが、 できまなが、 できなが、 できなが、 できなが、 できなが、 できなが、 できなが、 できなが、 できなが、 できなが、 できなが、 できなが、 できなが、 できなが、 できなが、 できなが、 できなが、 できなが、 できながが、 できなが、 できなが、 できなが、 できなが、 できなが、 できなが、 できなが、 できなが、 できなががが、 できながが、 できながが、 できながが、 できながが、 できながが、 できながが、 できながが、 できなががが、 できながが、 できなががが、 できなががが、 できなががが、 できなががが、 できながががががががががががががががががががががががががががががががががががが	72 8 20 1.5 45 15 15 15 12 8 0.3 0.4 1 5 7 9.3 0.1 1 1 3 0.03 1本	ソフト麺 ソフトめん 1: ツナトマトソース マグロオイル漬け 2: たまねぎ 5: にんじん 0. おろしにんだく 0. おろしに生姜 0. ● 木マトケチャップ 1: ●トマト水煮ダイス 1: ウスターソース 3: 天塩 0. 白工しよう	□ 1 0 0 0 5 0 0 2 3 2 8 5 3 1 1 1 2 2 3 5 2 5 本 5 2 5 4 1 1 3 3 5 2 6 1 4 1 4 3 3 5 2 5 1 4 1 4 3 3	飯白乳乳(飲用) 3. (飲用) 3. (飲用) 4. (飲用) 4. (飲用) 5. (以上では、) 5. (以上では、) 6. (以上では、) 6. (以上では、) 7. (以上では、) 7. (以上では、) 7. (以上では、) 8. (以上では、) 9. (以上	80 1本 20 15 20 5 0.2 5 2 7.3 2切 2.3 1.8 0.3 1.5 9 4 4 8 0.5 1.5 2 0.5 0.2 0.2 0.3 0.3 0.3 0.3 0.3 0.3 0.3 0.3			リクエスト給食	
表ご飯 72 大麦・米粒麦 8 牛乳 92 一 10 しめで 10 しめで 10 しめで 10 しめで 15 一 6 の 4 15 一 6 の 4 15 一 7 2 一 7 2 一 7 3 一 8 一 8 一 8 一 8 一 8 一 8 一 8 一 8 一 8 一 8	自飯 精白米 かけ のいるいるやさいぶりかけ 年乳 (飲用) ちゃれ ちゃれ ちゃれ 大来 大来 大来 大来 大来 大本 大本 大本	80 1元 1本 1本 1本 1本 1本 1本 1本	21日(金 白 白 精白米 牛乳 牛乳(飲用) なめこが たまなめ の 木かりで の 大かりで の 大かりで で なめ の が り で な め り の り で る り の り る り る り る り る り る り る り る り る り	1本 25 15 8 20 0.2 5 2.5 2.5 2.5 2.5 2.5 2.5 2.5	25日(火 白飯 精白米 納豆 ②納豆 牛乳 牛乳(飲用) 豚科 豚も肉 酒ださがおカット たさがオカット たいさぎ サカリト たいきで リカス のだ U用煮干し 赤みみそ 厚 千 単いたそ も 「ほうれんそ」 ほうれんそし ほうれんそし にん できたまき ほうれんそし にん できた は ほう にん できた は ほう にん できた は にして できた に にして とし にして とした にん できた に にした にん できた に にした にん できた に にした にん できた に にした にん できた に にして にん できた に にした にん できた に にして にん できた に にして にん できた に に に にん できた に に に にん できた に に にん で と にん で と にん で と にん で と に に にん で と に にん で と に にん で と に に にん で と に に に に に に に に に に に に に に に に に に	1元 1本 1本 13 0.5 25 10 15 8 15 5 3 3 4.5 1元 12 30 8 8	26日 (水 麦精大 主豚 赤 たにかれん かまな と ちん かっかっつ 油 まるももワまんじまん かん かっかかっつ 油 まるももワまん と なん カッカッカル かまる し に し リ ん い か し で シューショル か と い か い か で か で か で か で か で か で か で か で か	72 8 200 1.5 45 15 15 12 8 0.3 0.4 1 5 7 9.3 0.1 1 3 0.03 1 1 5 6 1 0.05 1.5 1 5 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	ソフト麺 ソフトめん 1: ツナトマトソース マグロオイル漬け 2: たまねぎ 5: にんじん 0. おろしにんだく 0. おろしに生姜 0. ● 木マトケチャップ 1: ●トマト水煮ダイス 1: ウスターソース 3: 天塩 0. 白工しよう	□ 1 0 0 0 5 0 0 2 3 2 8 5 3 1 1 1 2 2 3 5 2 5 本 5 2 5 4 1 1 3 3 5 2 6 1 4 1 4 3 3 5 2 5 1 4 1 4 3 3	飯白乳乳(飲用) 3. (飲用) 3. (飲用) 4. (飲用) 4. (飲用) 5. (以上では、) 5. (以上では、) 6. (以上では、) 6. (以上では、) 7. (以上では、) 7. (以上では、) 7. (以上では、) 8. (以上では、) 9. (以上	80 1本 20 15 20 5 0.2 5 2 7.3 2切 2.3 1.8 0.3 1.5 9 4 4 8 0.5 1.5 2 0.5 0.2 0.2 0.3 0.3 0.3 0.3 0.3 0.3 0.3 0.3			リクエスト給食	
表ご飯 精白米 72 大麦・米粒麦 8 牛乳 (飲用) 1本 小松菜のすまし汁 たまれる 10 しめで見った 10 しめで見った 15 の銀音葉型かまぼこ 5 だし用フレーク節 3.2 天塩 0.2 鶏肉のねぎだれかけ 鶏もも肉皮つき 1切 15 0のたくりみ 5 5 冷凍 15 5 次凍 2.5 次凍 2.5 次凍 2.5 次凍 2.5 次凍 2.5 次ル 2.5 次ル 2.5 大根とツナの煮物 1.2 で 10 はがカット 2.5 大根とツナの煮物 2.5 大根とツナの煮物 2.5 大根とツナの煮物 1.2 で 10 はがカット 2.5 大根とツナの煮物 1.2 で 10 はがカット 2.5 大根とツナの煮物 1.2 で 10 はがカット 3 15 で 15 マグロオイル漬け 10 はあげカット 5 で 米ぬがは 1.5 で 15	自飯 精白米 かけ のいるいるやさいぶりかけ 年乳 (飲用) ちゃれ ちゃれ ちゃれ 大来 大来 大来 大来 大来 大本 大本 大本	80 1元 1本 1本 1本 1本 1本 1本 1本	21日(金 自精 生乳(飲のみそ) 中乳(飲のみで) 本力ね(の) 赤白ギギ天酒 五大角輪に角流(の) 赤白ギギ天酒 五大角輪に角流(の) での) での) での) での) ボルルがの) での) ボルルがの) での) での) ボルルがの) での) での) での) での) での) での) での) で	80 1本 25 15 8 20 0.2 5 2.5 20 8 8 8 0.6 5 0.3 2.3 2.3 0.1 0.4	25日(火 白精納豆 ②納豆 牛乳(飲用) 豚酒ださずカットに シャルに シャルに シャルに の赤みみを きずり はいかがカットに の赤みみを はずり はいかかり の赤みみを はずり はいかかり はいかかり はいかかり はいかかり はいかかり はいかかり はいかかり はいかかり はいかかり はいかがり はいかがり はいかがり はいかがり はいかがり はいかがり はいかがり はいかがり はいかがり はいかがり はいかがり はいかがり はいかがり はいかがり はいがり はいがり はいがり はいがり はいがり はいがり はいがり はい	12 14 15 15 15 15 15 15 16 17 17 17 17 17 17 17	26日 (水 麦精大 主豚 赤 たにかれん かまな と ちん かっかっつ 油 まるももワまんじまん かん かっかかっつ 油 まるももワまん と なん カッカッカル かまる し に し リ ん い か し で シューショル か と い か い か で か で か で か で か で か で か で か で か	72 8 200 1.5 45 15 15 12 8 0.3 0.4 1 5 7 9.3 0.1 1 3 0.03 1 1 5 6 1 0.05 1.5 1 5 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	ソフト麺 ソフトめん 1: ツナトマトソース マグロオイル漬け 2: たまねぎ 5: にんじん 0. おろしにんだく 0. おろしに生姜 0. ● 木マトケチャップ 1: ●トマト水煮ダイス 1: ウスターソース 3: 天塩 0. 白工しよう	□ 1 0 0 0 5 0 0 2 3 2 8 5 3 1 1 1 2 2 3 5 2 5 本 5 2 5 4 1 1 3 3 5 2 6 1 4 1 4 3 3 5 2 5 1 4 1 4 3 3	飯白乳乳の外ぎだみ肉も口ろした豆ん切んきつ寒米み三風口かみかりまい綿の外ぎだみ肉も口ろした豆ん切んでは、	80 1本 20 15 20 5 0.2 5 2 7.3 2切 2.3 1.8 0.3 1.5 9 4 4 8 0.5 1.5 2 0.5 0.2 0.2 0.3 0.3 0.3 0.3 0.3 0.3 0.3 0.3			リクエスト給食	
## 25 15 15 15 15 15 15 15	自飯 精白米 かけ のいるいるやさいぶりかけ 年乳 (飲用) ちゃれ ちゃれ ちゃれ 大来 大来 大来 大来 大来 大本 大本 大本	80 1元 1本 1本 1本 1本 1本 1本 1本	21日(金 白 白 精白米 牛乳 牛乳(飲用) なめこが たまなめ の 木かりで の 大かりで の 大かりで で なめ の が り で な め り の り で る り の り る り る り る り る り る り る り る り る り	1本 25 15 8 20 0.2 5 2.5 15 2 20 8 8 8 0.6 5 0.3 2.3 2.3 0.1 0.4	25日(火 白飯 精白米 納豆 ②納豆 牛乳 牛乳(飲用) 豚科 豚も肉 酒ださがおカット たさがオカット たいさぎ サカリト たいきで リカス のだ U用煮干し 赤みみそ 厚 千 単いたそ も 「ほうれんそ」 ほうれんそし ほうれんそし にん できたまき ほうれんそし にん できた は ほう にん できた は ほう にん できた は にして できた に にして とし にして とした にん できた に にした にん できた に にした にん できた に にした にん できた に にした にん できた に にして にん できた に にした にん できた に にして にん できた に にして にん できた に に に にん できた に に に にん できた に に にん で と にん で と にん で と にん で と に に にん で と に にん で と に にん で と に に にん で と に に に に に に に に に に に に に に に に に に	12 1本 1本 1本 15 15 15 15 15	26日 (水 麦精大 主豚 赤 たにかれん かまな と ちん かっかっつ 油 まるももワまんじまん かん かっかかっつ 油 まるももワまん と なん カッカッカル かまる し に し リ ん い か し で シューショル か と い か い か で か で か で か で か で か で か で か で か	72 8 200 1.5 45 15 15 12 8 0.3 0.4 1 5 7 9.3 0.1 1 3 0.03 1 1 5 6 1 0.05 1.5 1 5 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	ソフト麺 ソフトめん 1: ツナトマトソース マグロオイル漬け 2: たまねぎ 5: にんじん 0. おろしにんだく 0. おろしに生姜 0. ● 木マトケチャップ 1: ●トマト水煮ダイス 1: ウスターソース 3: 天塩 0. 白工しよう	□ 1 0 0 5 0 2 3 2 8 5 5 1 12 3 5 2 5 本 5 2 5 4 1 1 3 3 0 5 2 3 6 1 5 2 5 4 1 1 3 3 0 5 2 5 4 1 1 3 3 0 5 2 5 6 1 1 1 3 3 0 5 2 5 6 1 1 1 3 3 0 5 2 5 6 1 1 1 3 3 0 5 2 5 6 1 1 1 3 3 0 5 2 5 6 1 1 1 3 3 0 5 2 5 6 1 1 1 3 3 0 5 2 5 6 1 1 1 3 3 0 5 2 5 6 1 1 1 3 3 0 5 2 5 6 1 1 1 1 3 3 0 5 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	飯白乳乳(飲用) 3. (飲用) 3. (飲用) 4. (飲用) 4. (飲用) 5. (以上では、) 5. (以上では、) 6. (以上では、) 6. (以上では、) 7. (以上では、) 7. (以上では、) 7. (以上では、) 8. (以上では、) 9. (以上	80 1本 20 15 20 5 0.2 5 2 7.3 1.8 0.3 1.5 9 4 4 8 0.5 12 4 4 4 8 0.5 1.5 2 2.3 1.5 9 1.5 1.5 1.5 1.5 1.5 1.5 1.5 1.5			リクエスト給食	

[・]学校給食に使われる県産農産物等には、JAグループ、美濃加茂市、富加町および岐阜県による助成が行われています。 ・「学校給食地産地消推進事業」は、学校給食において県産農産物等を積極的に活用することを通じて、少年期からの食農教育を推進することを目的としています。