令和4年 11月分 中学校給食除去副食献立表 🍟 🌢 💥 🌢 💥 ಿ 💥 ಿ 💥 ಿ ***** * * * * 除去副食用

ごはん

平つくねの和風ソース

こぎつねごはん

牛乳

精白米

普通牛乳

ほしひじき

甲芋

人参

玉ねぎ

みりん

削り節

砂糖

みりん

片栗粉

鶏ひき肉

むきえだまめ

濃口しょうゆ

冷凍おろししょうが

油揚げ

人参

砂糖

日本洒 なたね油

焼き竹輪

こんにゃく

さやいんげん

濃口しょうゆ

平つくね(50g)

濃口しょうゆ

冷凍おろししょうが 0.09

13 大根

磯煮

池田市教育委員会 池田市立学校給食センター

ほうれん草のクリームシチュ

(小麦80g)

ハッシュドポテト

ウインナーサンド いちごジャム

コッペパン

コッペパン

鶏肉 細切れ

さつまいも

ほうれん草

ホールコーン

豆乳(無調整)

ポークブイヨン

カットウインナー

トマトケチャップ

いちごジャム(10g)

ホワイトルウ(乳・小麦除去) 11

ハッシュドポテト(40g) 1コ

人参

食塩

揚げ油

キャベツ

カレー粉

なたね油

普通牛乳

32.5 鶏肉 新1.04 玉ねぎ

32. 5

32. 5

19. 5

13 13

6.5

7. 15

2. 6

0.65

1=

1.95

0.65

0.65 食塩

0.65

6. 5

6. 5

1.95

kcal

牛乳

17 (木)

大豆もやしのスープ

セルフチャーハン ミルメーク(キャラメル)

0 39

32. 5

13

10.4

26 5. 2

0.33

0. 03

1=

5. 2 3. 9

3 9

26

2.6

0.01

0.65

kcal

0. 26

ごはん

油淋鶏

精白米

普通牛乳

乾燥わかめ

大豆もやし

ガラスープ

淡口しょうゆ

玉ねぎ

人参

食塩

こしょう

とり天(50g)

濃口しょうゆ

角切り焼き豚

ポークブイヨン

オイスターソース

ミルメーク(キャラメル)(7g) 1コ

29.3 23. 3

濃口しょうゆ

たけのこ

こしょう ごま油

白ねぎ

人参

揚げ油 白ねぎ

食酢

片栗粉

19.

26

6.5

0. 39

5. 2

32.

6

0 1

0

0.6

# 1	<u> </u>	除去副食用	」 <お願い>アレ	ルギーをお持ちの	万は、使用してい	る食品を必すご確認	忍くたさい。<直:	医>は茉者から字 様	父へ但按距达 タ る タ	支加じり。
1. ***********************************	日・曜日		2 (水)	4 (金)	7 (月)	8 (火)	9 (水)	10 (木)	11 (金)	14 (月)
### 15										
2	盐									
Process										
Procedure										
日本学生 1985							,			
## 24年 1 25			食パン 1袋	精白米 95		精白米 95	アップルパン 1袋	精白米 95	精白米 95	精白米 95
### 1966 1 1										
### 15 Debut 15 15 Park		普通牛乳 14	本 ■ 普通牛乳 1本	│ 普通牛乳 1本	□ 普通牛乳 1本	┃ 普通牛乳 1本 ┃	はっ酵乳(アシドミルク) 1本	普通牛乳 1本	普通牛乳 1本	┃ 普通牛乳 1本
### 15 Debut 15 15 Park		頭内 細扣も 22	5 8 - 7 12	阪内 「い		強内 知知も 12	+	強内 細切り 10.5	歴内 26	頭内 細切り 26
## A PA										
■ 株 1 2 2 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1										
A										
日本の			人参 13	白ねぎ 13	人参 19.5	人参 13	キャベツ 13		人参 13	油揚げ 9.1
## 10			•							
### (A)										
## およう まよう まよよ まよう まよよ ま										
## 15 1		たし庇布 0	•							
### (1997年) 19 19 20 19 20 19 20 19 20 19 20 19 20 19 20 19 20 19 20 19 20 19 20 20 20 20 20 20 20 2			[[] [] [] [] [] []			7. 乙起刊 0. 20		2027 0.03	. ,	
### (1997年) 15 例の表の例の 12 例の		肉じゃがコロッケ(50g) 1=	-			★さわらの西京焼き(50g) 1コ				
### 20 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	**							にらまんじゅう(30g) 2コ		7. O 16 1 1 0 . 2
# からからこぼう 10.5 物理 20.6 かっからうでく何の 10.7 からから 20.7 からから 2	173		ソテードオニオン 6.5							
日本の日本の日本の日本の日本の日本の日本の日本の日本の日本の日本の日本の日本の日	44					1				
日本	ተተ									
中央										濃厚ソース 5.2
# 日本語 10 1 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2										生肉 20
中央										
本の				57,570 (Шп) 52	四川 レフノング 3.2					
日本語					ヨーグルトレーズン(10g) 1コ			なたね油 0.65	こしょう 0.01	
Learn Apr		ごま油 0.6	5 まぐろ油漬 13	1			むきえだまめ 6.5			日本酒 2
### 2 - 10 10 10 10 10 10 10 10		1 # 4 12 5 70 5				かみかみ黒豆(6g) 1コ			W 10 5	
## 1.58	İ	しそひじき(8g) 1=					ノンエッグマヨ 6.5	<直送>	ぶどう 30	
おお						1000			T 77= /7 (10a) 17	
おけっしい 10 10 10 10 10 10 10 1	İ					\ \\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\			7-AA71A(12g) 13	なだね曲 0.5
13 13 14 15 15 15 15 15 15 15										味付けのり(2g) 1コ
134 105 10				5						
20 10 10 10 10 10 10 10						いい歯の日献立				
選出版 31.4 8 34.1 8 31.3 8 31.3 8 31.3 8 32.5 8 34.5 8 33.5 8 27.8 8 34.5 8 3	-1.1.1.*	005			1 000	710	000	750	000	000
日 曜日 8 (金) 2 (月) 2 (水) 24 (木) 25 (金) 20 (月) 20 (水) 30 (木) 4 (\lambda)										
中央	日・曜日	18 (金)	21 (月)		24 (木)	25 (金)	28 (月)	29 (火)	30 (水)	
*** *** *** ** ** ** ** ** ** ** ** **		ごはん 10	++ 1. 1 1. 1. 1							
立										1/
# 請求とたくあんの炒め物 をかうじの原本和文 まったもとキャベツの患物 にうれん草のごま和え かいしま 関連サース に	±±	牛乳 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	ĺ
精白米 55		牛乳 きりたんぽ鍋 食育の	牛乳 さつま汁	牛乳 カレーうどん	牛乳 具沢山みそ汁	牛乳 タットリタン	牛乳 つくね汁	牛乳 いり豆腐	牛乳 野菜スープ	く ほうれん草、li
# 中の		牛乳 きりたんぽ鍋 さばの塩焼き	→ 牛乳 さつま汁 かき揚げのレモン醤油	牛乳 カレーうどん 鶏肉のてりやき	牛乳 具沢山みそ汁 ★いわしの蒲焼風	牛乳 タットリタン しゅうまい	牛乳 つくね汁 ★米粉のたこ焼き	牛乳 いり豆腐 赤魚の醤油焼き	牛乳 野菜スープ ハムカツ	ぴ ほうれん草、に
# 音通年乳		牛乳 きりたんぽ鍋 さばの塩焼き	牛乳 さつま汁 かき揚げのレモン醤油 か きゅうりの昆布和え	牛乳 カレーうどん 鶏肉のてりやき まぐろとキャベツの煮物	牛乳 具沢山みそ汁 ★いわしの蒲焼風 」ほうれん草のごま和え	牛乳 タットリタン しゅうまい	牛乳 つくね汁 ★米粉のたこ焼き 切り干し大根の肉みそ炒め	牛乳 いり豆腐 赤魚の醤油焼き 梨ゼリー	牛乳 野菜スープ ハムカツ ドライカレー	ほうれん草、は
きりたんぽ 39 表さっています		牛乳 食育の 食育の 食育の はばの 塩焼き 豚肉とたくあんの炒め物	牛乳 さつま汁 かき揚げのレモン醤油 か きゅうりの昆布和え ミニフィッシュ	牛乳 カレーうどん 鶏肉のてりやき まぐろとキャベツの煮物 のり佃煮	牛乳 具沢山みそ汁 ★いわしの蒲焼風 I ほうれん草のごま和え わらびもち	牛乳 タットリタン しゅうまい ひじきいりサラダ	牛乳 つくね汁 ★米粉のたこ焼き 切り干し大根の肉みそ炒め 型抜きチーズ	牛乳 いり豆腐 赤魚の醤油焼き 梨ゼリー 黒糖そら豆	牛乳 野菜スープ ハムカツ ドライカレー 黒豆きなこクリーム	ほうれん草、は
無肉 棚切れ		キ乳 きりたんぽ鍋 さばの塩焼き 豚肉とたくあんの炒め物 精白米 95	+乳 さつま汁 かき揚げのレモン醤油 きゅうりの昆布和え ミニフィッシュ 精白米 95 華やかごはんの素 1.99	牛乳 カレーうどん 鶏肉のてりやき まぐろとキャベツの煮物 のり佃煮 精白米 90	牛乳 具沢山みそ汁 ★いわしの蒲焼風 I ほうれん草のごま和え わらびもち 精白米 95	牛乳 タットリタン しゅうまい ひじきいりサラダ 精白米 95	牛乳 つくね汁 ★米粉のたこ焼き 切り干し大根の肉みそ炒め 型抜きチーズ 精白米 95	牛乳 いり豆腐 赤魚の醤油焼き 梨ゼリー 黒糖そら豆 精白米 95	牛乳 野菜スープ ハムカツ ドライカレー 黒豆きなこクリーム 食パン 1袋 (小麦80g)	
無肉 棚切れ		キ乳 きりたんぽ鍋 さばの塩焼き 豚肉とたくあんの炒め物 精白米 95	+乳 さつま汁 かき揚げのレモン醤油 きゅうりの昆布和え ミニフィッシュ 精白米 95 華やかごはんの素 1.99	牛乳 カレーうどん 鶏肉のてりやき まぐろとキャベツの煮物 のり佃煮 精白米 90	牛乳 具沢山みそ汁 ★いわしの蒲焼風 I ほうれん草のごま和え わらびもち 精白米 95	牛乳 タットリタン しゅうまい ひじきいりサラダ 精白米 95	牛乳 つくね汁 ★米粉のたこ焼き 切り干し大根の肉みそ炒め 型抜きチーズ 精白米 95	牛乳 いり豆腐 赤魚の醤油焼き 梨ゼリー 黒糖そら豆 精白米 95	牛乳 野菜スープ ハムカツ ドライカレー 黒豆きなこクリーム 食パン 1袋 (小麦80g)	
抽解		中乳 きりたんぼ鍋さばの塩焼き 豚肉とたくあんの炒め物精白米 95	+乳 さつま汁 かきゅうりの昆布和え ミニフィッシュ 精白米 95 華やかごはんの素 1.9	牛乳 カレーうどん 鶏肉のてりやきまぐろとキャベツの煮物のり佃煮 精白米 90 普通牛乳 1本	牛乳 具沢山みそ汁 ★いわしの蒲焼風 ほうれん草のごま和えわらびもち 精白米 95 普通牛乳 1本	牛乳 タットリタン しゅうまい ひじきいりサラダ 精白米 95 普通牛乳 1本	牛乳 つくね汁 ★米粉のたこ焼き 切り干し大根の肉みそ炒め 型抜きチーズ 精白米 95 普通牛乳 1本	牛乳 いり豆腐 赤魚の醤油焼き 梨ゼリー 黒糖そら豆 精白米 95 普通牛乳 1本	牛乳 野菜スープ ハムカツ ドライカレー 黒豆きなこクリーム 食パン 1袋 普通牛乳 1本	
白展 26		牛乳 食育の きりたんぼ鍋 さばの塩焼き 豚肉とたくあんの炒め物 精白米 等通牛乳 1才 きりたんぽ 38	中乳 さつま汁 かき揚げのレモン醤油 きゅうりの昆布和え ミニフィッシュ 精白米 華やかごはんの素 1.99	牛乳 カレーうどん 鶏肉のてりやきまぐろとキャベツの煮物のり佃煮 精白米 90 普通牛乳 1本 冷凍うどん 52	牛乳 具沢山みそ汁 ★いわしの蒲焼風 ほうれん草のごま和え わらびもち 精白米 95 普通牛乳 1本 豆腐 32.5	牛乳 タットリタン しゅうまい ひじきいりサラダ 精白米 95 普通牛乳 1本 鶏肉 細切れ 39	牛乳 つくね汁 ★米粉のたこ焼き 切り干し大根の肉みそ炒め 型抜きチーズ 精白米 95 普通牛乳 1本 鶏つくね 32.5	牛乳 いり豆腐 赤魚の醤油焼き 梨地マら豆 精白米 95 普通牛乳 1本 豚肉 26	牛乳 野菜スープ ハムカツ ドライカレー 黒豆きなこクリーム 食パン 1袋 普通牛乳 1本 鶏肉 細切れ 26	
大根 6.5 大根 6.5 大根 6.5 大き 20 13 大き 13 大き 13 大き 13 大き 13 大き 13 大き 13 大き 13 大き 13 大き 13 大き 13 大き 15 大き 1		牛乳 きりたんぽ鍋 さばの塩焼き 豚肉とたくあんの炒め物 精白米 95 普通牛乳 1オ きりたんぽ 35 鶏肉 細切れ 19.	キ乳 さつま汁 かき揚げのレモン醤油 きゅうりの昆布和え ミニフィッシュ 精白米 95 華やかごはんの素 1.9	牛乳 カレーうどん 鶏肉のてりやきまぐろとキャベツの煮物のり佃煮 精白米 90 普通牛乳 1本 冷凍うどん 52 豚肉 26	牛乳 具沢山みそ汁 ★いわしの蒲焼風 ほうれん草のごま和え わらびもち 精白米 95 普通牛乳 1本 豆腐 32.5 乾燥わかめ 0.13	牛乳 タットリタン しゅうまい ひじきいりサラダ 精白米 95 普通牛乳 1本 鶏肉 細切れ 39 厚揚げ 13	牛乳 つくね汁 ★米粉のたこ焼き 切り干し大根の肉みそ炒め 型抜きチーズ 精白米 95 普通牛乳 1本 鶏つくね 32.5 豆腐 19.5	牛乳 いり豆腐 赤魚の買っ 梨様リウ豆 精白米 95 普通牛乳 1本 豚肉 26 さつま揚げ 13	牛乳 野菜スープ バムカツ ドライカレー 黒豆きなこクリーム 食パン 食パン 1袋 普通牛乳 1本 鶏肉 細切れ 26 玉ねぎ 26	
→ 大き では、		牛乳 きりたんぽ鍋 さばの塩焼き 豚肉とたくあんの炒め物 精白米 95 普通牛乳 1オ きりたんぽ 35 鶏肉 細切れ 19 油揚げ 3.	中乳 さつま汁 かき揚げのレモン醤油 きゅうりの足布和え ミニフィッシュ 精白米 95 華やかごはんの素 1.9	牛乳 カレーうどん 鶏ののとキャベツの煮物のり佃煮 精白米 90 普通牛乳 1本 冷凍うどん 52 豚肉 26 焼きかまぼこ 6.5	牛乳 具沢山みそ汁 ★いわしの蒲焼風 はられん草のごま和え わらびもち 精白米 95 普通牛乳 1本 豆腐 乾燥わかめ 0.13 玉ねぎ 26	牛乳 タットリタン しゅうまいりサラダ 精白米 95 普通牛乳 1本 鶏肉 細切れ 39 厚揚げ 13 じゃがいも 39	牛乳 つくね汁 ★米粉のたこ焼き 切り干し大根の肉みそ炒め 型抜きチーズ 精白米 95 普通牛乳 1本 鶏つくね 32.5 豆腐 19.5 玉ねぎ 32.5	牛乳 いり豆腐 赤魚の醤油焼き 梨ゼリーら豆 精白米 95 普通牛乳 1本 豚肉 26 つま揚げ 13 豆腐 39	牛乳 野菜スープ ハムカツレー 黒豆きなこクリーム 食パン (小麦80g) 普通牛乳 1本 鶏肉 細切れ 26 キャベツ 19.5	
本部		牛乳 きりたんぽ鍋 さばの塩焼き 豚肉とたくあんの炒め物 精白米 95 普通牛乳 1オ きりたんぽ 35 鶏肉 細切れ 19 油揚げ 3. 白大根 6.	中乳 さつま汁 かっぱい まざっています 音通牛乳 1本	牛乳 カレーうどん 鶏肉のてキャベツの煮物 ちり佃煮 精白米 90 普通牛乳 1本 冷凍すぎん 52 豚肉 26 焼きかまぼこ 6.5 玉人参 13	牛乳 具沢山みそ汁 ★いわしの蒲焼風 1 ほうびもち 精白米 95 普通牛乳 1本 豆腐 32.5 乾燥わかめ 0.13 15 ことがいも 13 人参 13	牛乳 タットリタン しゅうまい ひじきいりサラダ 精白米 95 普通牛乳 1本 鶏肉 細切れ 39 厚揚げ 13 じゃがいも 39 五ねぎ 39 人参 19.5	牛乳 つくね汁 ★米粉のたこ焼き 切り干し大根の肉みそ炒め 型抜きチーズ 精白米 95 普通牛乳 1本 鶏つくね 32.5 豆腐 19.5 豆腐 32.5 豆腐 32.5 これぎ 32.5	牛乳 いり豆腐 赤梨ゼリー 黒糖白米 95 普通牛乳 1本 豚肉 26 さつま揚げ 13 豆腐 39 キャベツ 52 玉ねぎ 39	牛乳 野菜スープ ハムカカットライカレー 黒豆きなこクリーム 食パン 1袋 普通牛乳 1本 鶏肉 細切れ 26 玉ねぎ 26 キャベッ 19.5 人参 13	
白ねぎ 3.9 つきとんにゃく 9.1 週口とようゆ 2.6 刷り節 2.6 月り節 2.6 週口とようゆ 5.2 青ねぎ 3.9 だし昆布 2.6 月り節 2.6 日本語 1.3		牛乳 食育の日 きりたんぽ鍋 おんの炒め物 精白米 95 普通牛乳 1オ きりたんぽ 38 鶏肉 細切れ 19. 油揚げ 3. 白菜 0方束 6. つきこんにゃく 6.	中乳 さつま汁 かっま汁 かっきゅうりの昆布和え ミニフィッシュ 精白米 華やかごはんの素 1.99 ではんに まざっています 普通牛乳 1本 18.5 豚肉 19.5	牛乳カレーうどん 鶏ののとキャベツの煮物 のり出来 90 普通牛乳 1本 冷凍の 26 豚焼きがまぼこ 6.5 玉板 13 青ねぎ 3.5 3.5 1.3 5 3.5	牛乳 具沢山みそ汁 ★いわんの蒲焼風 ほからびもち 精白米 95 普通牛乳 1本 豆腐 32.5 乾燥わかめ 0.13 5.5 1.5 1.5 1.5 1.5 1.5 1.5 1.5	牛乳 タットリタン しゅうまい ひじきいりサラダ 精白米 95	牛乳 つくね汁 ★米粉のたこ焼き 切り干し大根の肉みそ炒め 型抜きチーズ 精白米 95 普通牛乳 1本 鶏つくね 32.5 豆腐 19.5 玉ねぎ 32.5 人青ねぎ 32.5 次口しょうゆ 5.2	牛乳 いり豆腐 赤魚の四一 製糖・ 野白米 第四十 1本 豚肉 26 さつま場げ 13 豆腐 39 キャスぎ 39 大る 19.5	牛乳 野菜スープ ハムカツ ドライカレー 黒豆きなこクリーム 食パン 食パン 1袋	きりたんぽ鍋
## 26 人参 6.5 割り節 2.6 だし足布 0.2 がある 3.9 だし足布 0.2 かりん 3.25 赤みぞ 9.1 点面 1.3 白みぞ 9.1 点面 1.3 白女子 1.3 点母子 1.3 白みぞ 9.1 点面 1.3 白みぞ 9.1 点面 1.3 点母子		牛乳 食育の日 きりたんぽ鍋 調体き 精白米 95 普通牛乳 1才 きりたんぽ 35 鶏肉 19. 油揚げ 3. 白菜 26 大根 6. つきこんにゃく 6. 人参 6.	中乳 さつま汁 かき揚げのレモン醤油 きゅうりの昆布和え ミニフィッシュ 精白米 95 華やかごはんの素 1.95 音通牛乳 1本 5 豚肉 19.8 32.1 1本 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5	牛乳カレーうどん 鶏ののとやきまでのり佃煮 精白米 90 着 連牛乳 1本 冷豚肉 26 振たれぎ 32 大青れぎ 3.5 5 カレールウム 5 5.8	牛乳 具沢山みそ汁 ★いわしの薄焼風 ほうれびもち 精白米 95 一番・ 一番・ 一番・ 一番・ 一番・ 一番・ 一番・ 一番・	牛乳 タットリタン しゅうまいりサラダ 精白米 95 蓄通牛乳 1本 鶏肉 細切れ 39 厚揚げ 13 じゃがいも 39 入参 19.5 えのきたけ 13 さやいんげん 9.1	牛乳 つくね汁 ★米粉のたこ焼き 切り井し大根の肉みそ炒め 型抜きチーズ 精白米 95 普通牛乳 1本 鶏つくね 32.5 豆腐 19.5 玉ねぎ 32.5 人参 13 青ねぎ 3.9 次口しょうゆ 5.2 食塩 0.13	牛乳 いり豆腐 赤魚の買っ 製糖・ 野白米 野内 1本 豚肉 26 さつま場げ 13 豆腐 39 キャペッ 52 玉人参 より より まり より まり まり <td< th=""><th>牛乳 野菜スープ ハムカッレー 黒豆きなこクリーム 食パン 1袋 普通牛乳 1本 鶏肉 26 キャベッコリー 19.5 人参ークブイョン 6.5 淡口しょうゆ 5.2</th><th>きりたんぽ鍋 炊いてすりつぶり</th></td<>	牛乳 野菜スープ ハムカッレー 黒豆きなこクリーム 食パン 1袋 普通牛乳 1本 鶏肉 26 キャベッコリー 19.5 人参ークブイョン 6.5 淡口しょうゆ 5.2	きりたんぽ鍋 炊いてすりつぶり
## A PA		牛乳 食育の日 きりたんぼ鍋き 豚肉とたくあんの炒め物 精白米 95 普通牛乳 14 きりたんぽ 35 鶏肉揚げ 3. 白菜 26 大根 6. つき 6. まいたけ 6.	中乳 さつま汁 かきゅうマイン まさい ままっ ままりの見	牛乳 カレーうどん 鶏肉のとキャベツの煮物 ちり出来 毎 一株 一株 1 1 1 1 1 1 1 2 2 2 2 2 3 3 3 4 3 4 5 5 6 6 7 8 8 8 9 8 8 9 9 9 1 1 1 2 3 4 4 5 6 6 7 8 9 9 9 9 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 2 2	牛乳 具沢山みそ汁 ★いわしの薄のごま和え わられびもち 95 精白米 95 青山 1本 豆腐 乾燥わかめ 0.13 玉 とゃがいも 13 人参 13 しに 6.5 5 じゃがいも 13 1 とり 6.5 5 ボルそ 7.15 5 赤みそ 7.15	牛乳 タットリタンしゅうまい ひじきいりサラダ 精白米 95 普通牛乳 1本 鶏肉 細切れ 39 厚揚げ 13 じゃがいも 39 大参 19.5 えのきたけ 13 さやいんげん 9.1 白ねぎ 9.1	牛乳 つくね汁 ★米粉のたこ焼き 切り干し大根の肉みそ炒め 型抜きチーズ 精白米 95 普通牛乳 1本 鶏肉でくね 32.5 豆腐ねぎ 32.5 人参 13 青ねぎ 3.9 淡白しょうゆ 5.2 気塩 削り節 2.6	牛乳 いり豆腐 赤梨ゼリー 黒糖白米 野 着 千乳 1本 豚肉 26 さつま場げ 13 三キなぎ 39 人参口しょうゆ 3.25 スープストック 0.26	牛乳 野菜スープ ハムカツ ドライカレー 黒豆きなこクリーム 1袋 養パン 1本 鶏肉 細切れ 26 玉ねぎ 26 ギロッコリー 19.5 人参 13 ポークブイヨン 6.5 次口しょうゆ 5.2 食塩 0.26	きりたんぽ鍋 炊いてすりつぶり 棒に巻き付けて火
対りん 3.25 赤みそ 9.1 日本酒 1.3 日本 1.3 日本酒 1.3 日本 1.3 日本 1.3 日本 1.3 日本 1.3 日本 1.3 日本 1.3 日本 1.3 日本 1.3 日本日本 1.3 日本日本 1.3 日本日本 1.3 日本日本 1.3 日本日本 1.3 日本日本 1.3 日本日本日本 1.3 日本日本 1.3 日本日本日本日本日本日本日本日本日本日本日本日本日本日本日本日本日本日本日本		中乳 きりたんぽ鍋き 下肉 とたくあんの炒め物 精白米 95 番通牛乳 1 は きりたんぽ 35 鶏肉 細切れ 19. 油揚菜 26 大根 6. したまこんにゃく 6. したいたけ 6. まいたけ 6. ちいたけ 6. ちいたけ 6. おいたけ 3. 3.	中乳 さつま汁 かきゅうマイン はんの素 1.9 ではんにまざっています 音通牛乳 1本 ではんのまいも 32.5 ではんになった 大根 2.5 でもこんにゃく 9.1	牛乳 カレーうどん 鶏肉のとキャベツの煮物 ちりりヤヤベツの煮物 青山 本凍り 1本 冷凍肉 26 株玉人参れぎ 13 55 50 13 51 52 65 13 55 56 57 58 58 50 70	中乳 具沢山みそ汁 ★いわんの蒲焼風 ほうびもち 精白 半 95 著 通 牛乳 1本 豆腐 32.5 乾燥わかめ 0.13 15 し参じ 6.5 人参 13 し信かみそ 7.8 前り 2.6	牛乳 タットリタンしゅうまいいます。 ひじきいりサラダ 精白米 第四 1本 鶏肉 細切れ 39 18 ボがいも 39 玉ねぎ 39 人のきたけ 13 さやかいんげん 9.1 さやいんげん 9.1 濃口しょうゆ 6.5	牛乳 つくね汁 ★米粉のたこ焼き 切り干し大根の肉みそ炒め 型抜きチーズ 精白米 95 普通牛乳 1本 鶏肉でくね 32.5 豆腐ねぎ 32.5 人参 13 青ねぎ 3.9 淡白しょうゆ 5.2 気塩 削り節 2.6	牛乳 いり豆腐 赤梨ゼリー 黒糖白米 野内 1本 豚肉 26 さつま場げ 13 豆腐 べッ 52 玉ね参 19.5 濃口しようゆ 3.25 ボーブストック 0.26 食塩 0.13	牛乳 野菜スープ ハムカツ ドライカレー 黒豆きなこクリーム 1袋 養パン 1本 鶏肉 細切れ 26 玉ねぎ 26 ギロッコリー 19.5 人参 13 ポークブイヨン 6.5 次口しょうゆ 5.2 食塩 0.26	きりたんぽ鍋 炊いてすりつぶり 棒に巻き付けて火
日本酒		中乳 きりたんぽ鍋 さばめとたくあんの炒め物 精白米 95	中乳 さつま汁 かきゅうり いまっ かきゅうり いっシュ 精白米 まこう にいます まさい によっています まる が あっまいも 32.5	牛乳カレーうどん 鶏肉のとキャベツの煮物 前のときまずり出来 90 普通・半乳 1本 冷凍肉 26 豚焼きがまぼこ 6.5 玉人青カレーしょ 3.8 カカレロり 5.8 カカレロり 2.6 調り 2.6 2.6 3.9 2.7 3.9 2.8 3.9 3.9 3.9 <	牛乳 具沢山みそ汁 ★いわん草 ほからびもち 精白 半 95 著 通 牛乳 1本 豆腐 乾燥わかめ 0.13 15 とり 16 とり 17 とり 18 とり 19 とり	牛乳 タットリタンしゅうきいりサラダ 精白米 95 精白米 1本 鶏肉 細切れ 厚揚げ 13 じゃがいも 39 えのきたけ 13 さやいんげん 9.1 さやいんげん 9.1 はつようゆ 9.5 ガラスープ 2.6	牛乳 つくね汁 ★米粉のたこ焼き 切り干し大根の肉みそ炒め 型抜きチーズ 精白米 95 普通牛乳 1本 鶏肉でくね 32.5 豆腐ねぎ 32.5 人参 13 青ねぎ 3.9 淡白しょうゆ 5.2 気塩 削り節 2.6	牛乳 いり豆腐 赤魚の町一 大型 素白 95 精白米 95 精白米 13 取肉 26 さのま場げ 13 豆腐 39 キなぎ 39 よっか 3.25 スクロープ 0.26 こしょう 0.13 こしょう 0.05	牛乳 野菜スープ ハムカツ ドライカレー 黒豆きなこクリーム 1袋 養パン 1本 鶏肉 細切れ 26 玉ねぎ 26 ギロッコリー 19.5 人参 13 ポークブイヨン 6.5 次口しょうゆ 5.2 食塩 0.26	きりたんぽ鍋 炊いてすりつぶり 棒に巻き付けて火
料		中乳 きが は は は は は は は は は は は は は は は は は は	中乳 される はいます は 1本 は 1 を 1 を 1 を 1 を 1 を 1 を 1 を 1 を 1 を 1	牛乳 カカル 15 15 16 17 18 19 10 <	牛乳 具沢山みそ汁 ★いわん草のごま和え からびもち 精白米 95 普通牛乳 1本 豆腐 32.5 乾燥わかめ 0.13 もことを 26 もしゃを 13 ししめじ 6.5 しかめじ 6.5 赤みらで 7.8 赤みそ 7.15 前 10 見布 0.2	牛乳 タットリタンしいできいりサラダ 精白米 95 精白米 1本 鶏肉 細切れ 厚揚げ 13 じゃがいも 39 玉ねぎ 39 えのきたけ 13 さやいんげん 9.1 さやいんげん 9.1 濃ワスープ 2.6 砂糖 2.6	牛乳 つくね汁 ★米粉のたこ焼き 切型抜きチーズ 精白米 95 普通牛乳 1本 鶏つくね 32.5 豆腐 19.5 玉ねぎ 32.5 人参ねぎ 32.5 人参ねぎ 32.5 人参ねぎ 0.13 削り節 2.6 だし昆布 0.26	牛乳 いり豆腐 赤魚の町一 大型 素白 95 精白米 95 精白米 13 取肉 26 さのま場げ 13 豆腐 39 キなぎ 39 よっか 3.25 スクロープ 0.26 こしょう 0.13 こしょう 0.05	牛乳 野菜スープ ハムカインレー 黒豆きなこクリーム 食パン (小麦80g) 普通牛乳 1本 鶏肉 26 キャベッコリー 19.5 ブラウ ブイョン ルポークしょう 6.5 淡塩 0.26 こしょう 0.03	きりたんぽ鍋 炊いてすりつぶり 棒に巻き付けて火
### 2.6 かき揚げ(50g) 1コ かき描が(50g) 1コ かき描が(50g) 1コ かき揚げ(50g) 1コ かき揚げ(50g) 1コ かき揚げ(50g) 1コ かき描が(50g) 1コ かきが(10g) 1コ かりが(10g) 1コ かきが(10g) 1コ かきが(10g) 1コ かきが(10g) 1コ かきが(10g) 1コ からが(10g) 1コ を持ついたが(10g) 1コ からが(10g) 1コ からが(10g) 1コ からが(10g) 1コ からが(10g) 1コ からが(10g) 1コ かりが(10g) 1コ かりが(10g) 1コ からが(10g) 1コ カックが(10g) 1コ カックが(10g) 1コ 1コ からが(10g) 1コ 1コ		中乳 きばれる は は は は は は は は は は は は は は は は は は は	中乳 されま汁 かきゅう マーマ はんにます まま はんにゃく のまい も 25 を 25 あらみ 9.1	牛乳 カレーうどん 鶏まのと素 50 音 音 毎 本 中 中 中 中 上 上 日	中乳 具沢山山みで ★いれん草 精白 半 95 精白 半 95 精白 半 1本 豆腐 32.5 乾燥ねぎ 26 15 しもかがいも 13 したがいも 13 したがいも 13 したがいも 13 したがいも 13 したがいも 13 したがいも 13 したがいも 13 したがいも 13 したがいも 26 17.8 18.7 19.	牛乳 タットリタンしか しゅうきいりサラダ 精白米 第四 1本 鶏肉 細切れ 39 19.5 え参 19.5 えやいぎ 9.1 さやいぎ 9.1 カラス 2.6 砂糖 2.6 みりん 1.3 コチジャン 0.91	牛乳 つくね汁 ★米粉のたこ焼き 切り干し大根の肉みそ炒め 型抜きチーズ 精白米 95 普通牛乳 1本 鶏つくね 32.5 豆腐 19.5 玉ねぎ 32.5 玉ねぎ 32.5 取りしょうゆ 5.2 食塩 0.13 青ねぎ 0.26 だし昆布 0.26	牛乳 いりの腐 赤梨ゼリモら豆 精白米 精白米 95 普通 十乳 豚肉 26 さつま 39 大のつま 39 大のつま 39 大の方 32 まる 39 大の方 32 ボック 3.25 ボック 0.26 食しよろ 0.13 こしたわ 1.3	牛乳 野菜スープ ハムカカットラスカン 1袋 食パン 1袋 養子 1本 鶏肉 26 玉ねぎ 26 キャベッ 19.5 プロリー 19.5 人参 13 ボークラブイヨン 6.5 淡塩 0.26 こしょう 0.03 ハムカッ(50g) 1コ 揚げ油 5.2	きいたんぽ鍋 炊いてすりつぶし 棒に巻き付けて炊 鶏ガラベースのか
本の表にはいます。	立	中乳 きばれる は は は は は は は は は は は は は は は は は は は	中乳 されま汁 かきゅう マーマ はんにます まま はんにゃく のまい も 25 を 25 あらみ 9.1	牛乳カレーうどん 鶏のろと木 90 書が田本 90 音通 1本 冷凍肉 26 原焼きまぎ 32 五人青れレーレー 5.8 カルロリカー 5.8 カルロリカー 2.6 カルロリカー 5.8 カルロリカー 2.6 調りし 2.6 鶏肉切身(50g) 1コ 鶏肉切り(50g) 1コ	中乳 具沢山みそ汁 ★いわんの薄焼風 1 ほうびもち 精通 牛乳 1本 豆腐 乾燥わかめ 0.13 まじ火参りは 6.5 5 じ火参りは 6.5 に信州から 7.8 にはかから 7.8 にはかから 7.8 にはかから 7.8 にはかから 7.8 にはかから 7.8 にはいわしてん粉付き(50g) 1コ 大いわししよ 2.6 みりした 2.6	牛乳 タットリタンしか しい りまいりサラダ 精白米 95 精白米 1本 鶏肉場げ 13 じゃれ 39 大の歩いた 39 大のきたけ 13 さんめぎ 9.1 さんがし 9.1 おつきいがけん 9.1 カートの 2.6 みりだし 2.6 みりがし 1.3 コートの 0.91 コートの 0.91 ロートの 0.91 ロートの 0.91 ロートの 0.91 ロートの 0.91 ロートの 0.91 ロートの 0.65	牛乳 つくね汁 ★米粉のたこ焼き 切り干し大根の肉みそ炒め 型抜きチーズ 精白米 95 普通牛乳 1本 鶏つくね 32.5 豆腐 19.5 玉むぎ 32.5 玉むぎ 32.5 大ねぎ 32.5 しょうゆ 5.2 食塩 0.13 削り節 2.6 だし昆布 0.26	牛乳 いり豆腐 赤魚のリー 黒糖・ 素白米 95 普通牛乳 1本 豚肉 26 さつま場け 13 豆腐 39 大なぎ 39 大変しよう 3.25 大変しよう 0.26 大変しよう 0.26 なた 0.13 こしょう 0.05 なたね油 1.3 赤魚の醤油焼き(50g) 1コ	牛乳 野菜スープ ハムカイカレー 黒豆きな 食パン (小麦80g) 普通牛乳 1本 鶏肉 ギッロ 19.5 キャロ サーム 19.5 人ポークしょう 0.26 こしょう 0.03 小ムカカッ(50g) 1コ 湯げ油 5.2 濃厚ソース 5.2 5.2 5.2 3 5.2 5 2 5 2 5 2 2 5 2 5 2 5 2 5 2 5 2 5 2 5 2 5 2 5 2 5 2 5 2 5 2 5 2 5 2 5 2 5 2 5 2 6 3 6 3 6 4 6 5 7 4 6 5 7 6 7 6 7 7 8 8	き いたんぽ鍋 炊いてすりつぶし棒に巻き付けて炊鶏ガラベースのが
精製塩 1.3	立	中乳 きばれる は は は は は は は は は は は は は は は は は は は	中乳 されま汁 かきゅう マーマ はんにます まま はんにゃく のまい も 25 を 25 あらみ 9.1	牛乳 カカック カリーラック どりやすべいの煮物 ありり 1本 おりり 1本 おりり 1本 おりり 1本 おりり 26 大下水 26 まな 32 まな 13 まな 10	中乳 具沢山みそ汁 ★いわんの薄焼風 ほからびもち 精通 牛乳 1本 豆腐 乾燥わかめ 0.13 まもがいも 13 しに付みそ 7.8 たしたがみそ 7.15 を表みり節配 2.6 を動けたしたでん物付き(50g) 1コ よいわししょうゆ 5.2 み砂糖 2.6	牛乳 タットリタンしか しのじまいりサラダ 特白米 特白米 95 精白米 1本 鶏肉 13 じゃれぎ 39 えのきたけ 13 さやいんげん 9.1 さやいんげん 9.1 はたいんげん 9.1 さやいんげん 9.1 はたいんげん 9.1 はたいんげん 9.1 はたいんげん 9.1 はたいんげん 9.1 はたいんげん 9.1 はたいんけん 9.1 はたいといっしたいにく 0.65 冷凍おろしにんにく 0.26 たっまなろしにんにく 0.26 これまなろしにんにく 0.26 これまなろしにんにく 0.26 これまなろしにんにく 0.26 これまなろしにんにく 0.26 これまなろしたりにく 0.26 これまなろしたりにく 0.26 これまなろりにんにく 0.26 これまなりにんにく 0.26 これまなりにんしまなりにんしまなりにんしまなりにんしま	牛乳 つくね汁 ★米粉のたこ焼き 切型抜きチーズ 精白米 95 普通牛乳 1本 鶏つくね 32.5 豆腐 19.5 玉なぎ 32.5 人青ねぎ 32.5 人青ねぎ 3.9 淡口しょうゆ 5.2 食塩 0.13 削り節 2.6 だし昆布 0.26 ************************************	牛乳 いり豆腐 赤魚の町一 現土 精白米 95 精白米 95 精白米 13 豆腐 39 キャイぎ 39 大の世のようか 3.25 スストック 0.26 食しよう 0.05 なたわ油 1.3 赤魚の醤油焼き(50g) 1コ	牛乳 野菜スープ ハムカイカレー 黒豆きな 食パン (小麦80g) 普通牛乳 1本 鶏肉 ギッロ 19.5 キャロ サーム 19.5 人ポークしょう 0.26 こしょう 0.03 小ムカカッ(50g) 1コ 湯げ油 5.2 濃厚ソース 5.2 5.2 5.2 3 5.2 5 2 5 2 5 2 2 5 2 5 2 5 2 5 2 5 2 5 2 5 2 5 2 5 2 5 2 5 2 5 2 5 2 5 2 5 2 5 2 5 2 6 3 6 3 6 4 6 5 7 4 6 5 7 6 7 6 7 7 8 8	き いたんぽ鍋 炊いてすりつぶし 棒に巻き付けて炊 鶏ガラベースのか
探索子切り 26 深口しょうゆ 2.99 下さら油漬 19.5 1.3 19.5 1.3 19.5 1.3 19.5 1.3 19.5 1.3 19.5 1.3 19.5 19	立材材	中乳 けんしょう はいます はいます はいます はいまます はいまます はいまます はいまます はいます はい	中乳 さきまけん いまま はんいまま はんいまま はんいまま はんいまま はんじゅう はんしゅう はんじゅう はんじゅう はんじゅう はんじゅう はんじゅう はんじゅう はんしゅう ゅんしゅんしゅんしゅんしゅんしゅんしゅんしゅんしゅんしゅんしゅんしゅん	牛乳 カカック カカック 1本 カカック 1本 大きな 1本 大きな 15 大きな 15 大きな 13 大きな 15 大きな 13 大きな 15 大きな 15 大きな 15 大きな 10 大きな	中乳 具沢山みそ汁 ★はいわしの薄焼風 ほからびもち 精通牛乳 1本 豆腐 32.5 乾燥わかめ 0.13 こちら火 26 たい参じ 6.5 にかめじ 6.5 に付かみそ 7.15 に付かしようが 0.2 ・ はいりしていわけき(50g) 1コ よいわしていわしようが 0.3 の独積 2.6 の砂糖 2.6 冷凍おろししょうが 0.39	牛乳 タットリタンしか しか サラダ 精白米 95 精白米 95 精白米 1本 鶏肉/ボージョ 13 じゃおぎ 39 人参きたけ 13 さやおぎ 19.5 えをかいんげん 9.1 温さらかいんがあり 9.1 温さらかいんがあり 2.6 みのよりがあり 1.3 コチ酒 0.65 本のよりにんにく 0.26 なたわ油 1.3	牛乳 つくね汁 ★米粉のたこ焼き 切型抜きチーズ 精白米 95 普通牛乳 1本 鶏つくね 32.5 豆腐 19.5 玉ねぎ 32.5 人参おぎ 32.5 人参おぎ 32.5 人のしょうゆ 5.2 食塩 0.13 削り 5.2 食塩 0.13 削り 2.6 だし昆布 0.26	牛乳 いり豆腐 赤魚の町一 現土 精白米 95 精白米 95 精白米 13 豆腐 39 キャイぎ 39 大の世のようか 3.25 スストック 0.26 食しよう 0.05 なたわ油 1.3 赤魚の醤油焼き(50g) 1コ	牛乳 野菜スープ ハムカイカレー 黒豆きな 食パン (小麦80g) 普通牛乳 1本 鶏肉 ギッロ 19.5 キャロ サーム 19.5 人ポークしょう 0.26 こしょう 0.03 小ムカカッ(50g) 1コ 湯げ油 5.2 濃厚ソース 5.2 5.2 5.2 3 5.2 5 2 5 2 5 2 2 5 2 5 2 5 2 5 2 5 2 5 2 5 2 5 2 5 2 5 2 5 2 5 2 5 2 5 2 5 2 5 2 5 2 6 3 6 3 6 4 6 5 7 4 6 5 7 6 7 6 7 7 8 8	き いたんぽ鍋 炊いてすりつぶし 棒に巻き付けて炊 鶏ガラベースのか
豚肉千切り 2.6 混口しょうゆ 2.99 で	立材材	中乳 きばれる (中乳 される はいにます はいにます はいにます はいにます はいにます はいにます はいにます はいにます はいにます はいにます はいにます はいにます はいにます はいにないます はいになる はいになる はいになく はいになる はいになく はいになる は	牛乳 カカック カリーラでとれる 20 まのり日 1本 海内のと素 90 青 1本 海内のと素 26 原内のまま 32 大きのかぎ 13 大きのかぎ 3.9 大きのかき 3.9 大きのから 13 カカルロリウの 2.6 カカルロリウの 2.6 カカルロリカー 3.7 カカルロリカー 3.7 カカルロリカー 3.7 カカルカー 3.7 カカルカー <td< td=""><td>中乳 具沢山みそ汁 ★いわん草病焼風 1 たらびもち 精通 牛乳 1本 豆腐 32.5 乾燥ねぎいも 13 し信かか 0.13 13 し信がいも 13 し信がいも 13 しに信がいる 7.15 15 16 17 18 18 19 19 19 19 19 19 19 19 19 19</td><td>牛乳 タットリタンしか しか サラダ 精白米 95 精白米 95 精白米 1本 鶏肉/ボージョ 13 じゃおぎ 39 人参きたけ 13 さやおぎ 19.5 えをかいんげん 9.1 温さらかいんがあり 9.1 温さらかいんがあり 2.6 みのよりがあり 1.3 コチ酒 0.65 本のよりにんにく 0.26 なたわ油 1.3</td><td>牛乳 つくね汁 ★米野のたこ焼き 切型抜きチーズ 精白米 95 普通牛乳 1本 鶏口くね 32.5 豆腐 19.5 玉 32.5 玉 4参 13 青ねぎ 32.5 大ねぎ 3.9 淡口しょうゆ 5.2 食塩 0.13 前りし昆布 0.26 ★米粉のたこ焼き(20g) 2コ 濃厚ソース 5.2 豚ひき肉 13.9 がしし昆布 0.26</td><td>牛乳 いり豆腐 赤梨ゼリー・豆 精白米 精白米 95</td><td>牛乳 野菜スープ ハムカカットララきなフリーム 1袋 食パン 1袋 普通 1本 鶏肉 細切れ 26 26 キャリー 19.5 カークリー 13 ボーロよっ 6.5 淡塩 0.26 こしょう 0.03 ハムカッ(50g) 1コ 揚門ソース 5.2 ウスターソース 2.6</td><td>きいたんぽ鍋 炊いてすりつぶし 棒に巻き付けて炊 鶏ガラベースのが 〈お知らせ〉 О加工食品等は、</td></td<>	中乳 具沢山みそ汁 ★いわん草病焼風 1 たらびもち 精通 牛乳 1本 豆腐 32.5 乾燥ねぎいも 13 し信かか 0.13 13 し信がいも 13 し信がいも 13 しに信がいる 7.15 15 16 17 18 18 19 19 19 19 19 19 19 19 19 19	牛乳 タットリタンしか しか サラダ 精白米 95 精白米 95 精白米 1本 鶏肉/ボージョ 13 じゃおぎ 39 人参きたけ 13 さやおぎ 19.5 えをかいんげん 9.1 温さらかいんがあり 9.1 温さらかいんがあり 2.6 みのよりがあり 1.3 コチ酒 0.65 本のよりにんにく 0.26 なたわ油 1.3	牛乳 つくね汁 ★米野のたこ焼き 切型抜きチーズ 精白米 95 普通牛乳 1本 鶏口くね 32.5 豆腐 19.5 玉 32.5 玉 4参 13 青ねぎ 32.5 大ねぎ 3.9 淡口しょうゆ 5.2 食塩 0.13 前りし昆布 0.26 ★米粉のたこ焼き(20g) 2コ 濃厚ソース 5.2 豚ひき肉 13.9 がしし昆布 0.26	牛乳 いり豆腐 赤梨ゼリー・豆 精白米 精白米 95	牛乳 野菜スープ ハムカカットララきなフリーム 1袋 食パン 1袋 普通 1本 鶏肉 細切れ 26 26 キャリー 19.5 カークリー 13 ボーロよっ 6.5 淡塩 0.26 こしょう 0.03 ハムカッ(50g) 1コ 揚門ソース 5.2 ウスターソース 2.6	きいたんぽ鍋 炊いてすりつぶし 棒に巻き付けて炊 鶏ガラベースのが 〈お知らせ〉 О加工食品等は、
□ 日本語	立材材	中乳 きばれる (中乳 される はいます は 1本 は 1 本 は 1 を 1 を 1 を 1 を 1 を 1 を 1 を 1 を 1 を 1	牛乳 カス カス とりやヤベッの煮物 おりやすべののと素が 1本 おりやする 1本 おりやする 26 水の 26 大き 32 五人青カルロウウウウ 13 おり 3.9 カルレロり 2.6 カルレロり 2.6 カルレロり 2.6 カルレロり 2.6 カルレロり 2.6 カルルカリカリカルカルカルカルカルカルカルカルカルカルカルカルカルカルカルカル	中乳 具沢山山みで ★いわれん草 精通 年乳 1本 豆腐 乾燥かか 0.13 15 0.13 15 0.13 16 0.13 17 0.13 18 0.13 19 0.13 10 0.13 10 0.13 10 0.13 10 0.13 11 0.13 12 0.13 13 0.13 14 0.13 15 0.13 16 0.15 17 0.15 18 0.15 19 0.15 10 0.15 10 0.15 10 0.15 10 0.15 10 0.15 10 0.15 10 0.15 10 0.15 11 0.15 12 0.15 13 0.15 14 0.15 15 0.15 16 0.15 17 0.15 18 0.15 19 0.15 19 0.15 10 0.15	牛乳 タットリタンしゅうきいりサラダ 精白米 95 精白米 1本 鶏肉場げ 13 じなおぎ 19.5 えのきたけ 13 されおぎ 39 人のきんけん 13 されおじょうゆ 6.5 が糖 2.6 みりそが直ろいたいと 2.6 みりそが直ろいたいと 0.91 日本まる 0.91 日本まる 0.91 日本まる 0.05 冷水たね油 1.3	牛乳 つくね汁 ★米粉のたこ焼き 切型抜きチーズ 精白米 95 普通牛乳 1本 鶏口くね 32.5 豆腐 19.5 豆腐 32.5 こる参 13 青ねぎ 32.5 たなり 0.13 削り足昆布 0.26 ★米粉のたこ焼き(20g) 2コ 液厚ソース 5.2 豚のたこス焼き (20g) 2コ 液型 1.95 がしまうゆ 5.2 食塩リ節 2.6 だし足布 0.26	牛乳 いり豆腐 赤梨ゼリー・豆 精白米 精白米 95	牛乳 野菜スープ ハンカンカン 1袋 食パン 1袋 養水 1本 鶏肉 4乳 1本 鶏肉 4乳 19.5 まるなペッ 19.5 大の一り 13 ボーロッ 13 ボースラゆ 6.5 次後直しよう 0.26 こしよう 0.03 ハムガ油 5.2 ウス 2.6 豚ひき肉 26	きいたんぽ鍋 炊いてすりつぶい 棒に巻き付けて炊 鶏ガラベースのた 〈お知らせ〉 О加工食品等は、 アレルギーをおお
大参	立材材	中乳 きが (中乳 ま汁 かきゅうコース まだい まま 1.9 で	4乳 カカカ 50 15 15 16 17 18 18 19 10 11 12 13 14 15 16 17 18 10 10 11 12 12 13 14 15 16 <	中乳 具沢山山みで オ 大いれんの はたいれんの はたいなもち 精 一 一 一 一 で に に に に に に に に に に に に に	牛乳 タットリタンしか しかきまい りち 精白米 95 精白米 1本 鶏肉場がいも 39 耳場がいも 39 えのきたけ 13 さんかいがいら 9.1 さんがいがら 9.1 さんがいがら 9.1 さんがいがら 9.1 おりまかいがら 2.6 みりチで 2.6 みりチで 2.6 みりチで 2.6 みりチで 2.6 みりチで 2.6 みりチで 2.6 かりまがれる 1.3 しゅうまい(18g) 3コ	中乳 つくね汁 ★米粉のたこ焼き 切型抜き 精白米 95 普通牛乳 1本 鶏口腐 19.5 豆腐 32.5 大の食は 0.13 大のたこ焼き (20g) 2コ がしし昆布 0.26 大窓厚ソース 5.2 豚びき肉 1.95 たこ焼き (20g) 2コ だしき肉 いき肉 1.95 たった 1.95 大根 1.95 大おおき 3.9 ボッカー ス 1.95 大き肉 1.95 大き肉 1.95 あみそ 3.9	牛乳 いり豆腐 赤梨ゼリー・豆 精白米 精白米 95	牛乳 野菜スープ ハンカツ 1袋 食パン 1袋 養水 (小麦80g) 普通牛乳 1本 鶏肉は半乳 1本 鶏肉は半乳 19.5 ブークッコリー 19.5 ブークション 13 ポーロしょう 0.26 こしょう 0.03 ハムカカ 5.2 ボース 5.2 ウスターソース 2.6 豚びき肉 26 玉ねぎ 19.5	きいたんぽ鍋 炊いてすりつぶい 棒に巻き付けて炊 鶏ガラベースのた 〈お知らせ〉 О加工食品等は、 アレルギーをおお
白いりごま 1.3 濃口しょうゆ 1.3 濃口しょうゆ 0.91 みりん 0.47 白いりごま 0.65 さゅうり 35 白いりごま 0.65 白いりごま 0.65 白いりごま 0.65 白っりり 35 白っりっぱま 0.65 白っしっぱま 0.65 日っしっしょ 0.65 日っしょ 0.65	立材材	中乳 (中乳 ま汁 かきゅう 19.5 まで 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	牛乳 大り カス とり おり とり 大り とり より とり より <td>中乳 具沢山山みで オリン・カーム はいれん草ち 精通 でいれん草ち 精通 でいれん草ち 精通 でいれん草ち 精通 でいれんでした。 はいれんでした。 はいれたがいもしているがいまして、のののでは、 はいれたでは、ののでは、 はいれたでは、ののでは、 はいれたでは、ののでは、 はいれたでは、ののでは、 はいれたでは、かがいのでは、 はいれたでは、かがいのでは、 はいれたでは、かがいのでは、 はいれたでは、かがいのでは、 はいれたでは、かがいのでは、 はいれたでは、かがいのでは、 はいれたでは、 はいれたが、 はいれたが、 はいれたでは、 はいれたが、</td> <td>中乳 タットリタン しゅうまい ひじ きいり サラダ 精白 米 95 精白 米 95 精白 米 39 原 4</td> <td>中乳 (フォント (1985) (198</td> <td>牛乳 いり豆腐 赤梨ゼリー・豆 精白米 精白米 95</td> <td>牛乳 野菜スープ ハムカイカ にカリーム 1袋 食パン 1袋 普通 1本 鶏肉 26 玉中 19.5 キャロッ 19.5 人参 13 ボーロしょ 13 ボーロシ 6.5 淡塩 0.26 こしょ 0.03 ハムカ油 5.2 カーソース 2.6 豚びき肉 19.5 カット 9.1 人参 19.5 カート 9.1 人参 6.5</td> <td>きいたんぽ鍋 炊いてすりつぶい 棒に巻き付けて火 鶏ガラベースのが くお知らせ〉 О加工食品等は、 アレルギーをおれ 〇年間を通じて使用 各学校園に配布し</td>	中乳 具沢山山みで オリン・カーム はいれん草ち 精通 でいれん草ち 精通 でいれん草ち 精通 でいれん草ち 精通 でいれんでした。 はいれんでした。 はいれたがいもしているがいまして、のののでは、 はいれたでは、ののでは、 はいれたでは、ののでは、 はいれたでは、ののでは、 はいれたでは、ののでは、 はいれたでは、かがいのでは、 はいれたでは、かがいのでは、 はいれたでは、かがいのでは、 はいれたでは、かがいのでは、 はいれたでは、かがいのでは、 はいれたでは、かがいのでは、 はいれたでは、 はいれたが、 はいれたが、 はいれたでは、 はいれたが、	中乳 タットリタン しゅうまい ひじ きいり サラダ 精白 米 95 精白 米 95 精白 米 39 原 4	中乳 (フォント (1985) (198	牛乳 いり豆腐 赤梨ゼリー・豆 精白米 精白米 95	牛乳 野菜スープ ハムカイカ にカリーム 1袋 食パン 1袋 普通 1本 鶏肉 26 玉中 19.5 キャロッ 19.5 人参 13 ボーロしょ 13 ボーロシ 6.5 淡塩 0.26 こしょ 0.03 ハムカ油 5.2 カーソース 2.6 豚びき肉 19.5 カット 9.1 人参 19.5 カート 9.1 人参 6.5	きいたんぽ鍋 炊いてすりつぶい 棒に巻き付けて火 鶏ガラベースのが くお知らせ〉 О加工食品等は、 アレルギーをおれ 〇年間を通じて使用 各学校園に配布し
濃口しょうゆ 1.3	立 材	中乳 けん は は は は は は は は は は は は は は は は は は	中乳を 中乳を 中乳を 中乳を 中間で 中間で 中間で 中間で 中間で 中間で 中間で 中間で	牛乳 カス カス 26 おび 26 おび 26 おび 26 水水 26 おび 32 大きな 33 おび 34 大きな 34 おび 35 おお 30 おお </td <td>中乳 具沢山山みで 神泉沢山かん はほからびもち 精通 単乳 1本 豆腐けさいもも 豆腐けぎいも 13 し信赤かりししていかいも 13 しにはからいます。 26 55 しかかしていかりはき(50g) 1コ ともものみを 7.15 にはかかしていかりはき(50g) 1コ とりかかまから 2.6 はいかししょうが 5.2 みりまされた 13 しにはようが 5.2 みりままれた 2.6 はたいかししょうが 5.2 みりままれた 13 はにしまりが 5.2 みりままれた 13 はにしまりが 5.2 みりままれた 13 はにしまりが 5.2 みりたまた 13 この 0.39 たった 15 はにしまりが 5.2 みりたまた 13 この 32.5 はにしまりが 5.2 がたまれた 13 この 32.5 はにしまりが 5.2 はにしまりが 5.2 はにしまりが 5.2 の 32.5 はにしまりが 5.2 はにしまりが 5.2 の 32.5 はにしまりが 5.2 はにしまりが 5.2 の 32.5 はにしまりが 5.2 はにしまりが 5.2 の 32.5 はにしまりが 5.2 はにしまりが 5.3 はにしまりが 5.3 はいとしまりが 5.3 はいとしまりが 5.3 はいとしまりが 5.3 はいまりが 5.3 は</td> <td>牛乳 タットリタンしか しかじまいりサラダ 特白米 第四十名 1本 鶏肉場げいも 39 取場がいも 39 大のきたけ 13 されおぎ 39 大のきたけ 13 されがいら 9.1 されがしまっか 9.1 おうゆきたけ 13 おりがきょうゆ 1.3 カチン 0.65 カチン 0.65 冷なたわ 1.3 しゅうまい(18g) 3コ しゅうれ油 1.3</td> <td>中乳 つ★約 大力 大力 大力 大力 大力 大力 大力 大力 大力 大力</td> <td>牛乳 いり豆腐 赤梨ゼリー・豆 精白米 精白米 95</td> <td>牛乳 野菜カイカイン 大力カルー 12 食パン (小麦80g) 普通 1本 鶏肉は、ツリー 19.5 おおいり 19.5 大力はよう 0.26 こしよう 0.03 ハムが厚クしよう 13 ボウリー 13 ボウリー 10.5 次後こしよう 0.03 ハムが原クレス 10.26 スカカース 2.6 下のおおり 19.5 シート 19.5 カカッチト 9.1 カカッチー 6.5 メテト 6.5 イナー 19.5 カカッチー 6.5 ステート 6.5 ステート 6.5</td> <td>きいたんぽ鍋 炊いてすりつぶい 棒に巻き付けて火 鶏ガラベースのが くお知らせ〉 О加工食品等は、 アレルギーをおれ 〇年間を通じて使用 各学校園に配布し</td>	中乳 具沢山山みで 神泉沢山かん はほからびもち 精通 単乳 1本 豆腐けさいもも 豆腐けぎいも 13 し信赤かりししていかいも 13 しにはからいます。 26 55 しかかしていかりはき(50g) 1コ ともものみを 7.15 にはかかしていかりはき(50g) 1コ とりかかまから 2.6 はいかししょうが 5.2 みりまされた 13 しにはようが 5.2 みりままれた 2.6 はたいかししょうが 5.2 みりままれた 13 はにしまりが 5.2 みりままれた 13 はにしまりが 5.2 みりままれた 13 はにしまりが 5.2 みりたまた 13 この 0.39 たった 15 はにしまりが 5.2 みりたまた 13 この 32.5 はにしまりが 5.2 がたまれた 13 この 32.5 はにしまりが 5.2 はにしまりが 5.2 はにしまりが 5.2 の 32.5 はにしまりが 5.2 はにしまりが 5.2 の 32.5 はにしまりが 5.2 はにしまりが 5.2 の 32.5 はにしまりが 5.2 はにしまりが 5.2 の 32.5 はにしまりが 5.2 はにしまりが 5.3 はにしまりが 5.3 はいとしまりが 5.3 はいとしまりが 5.3 はいとしまりが 5.3 はいまりが 5.3 は	牛乳 タットリタンしか しかじまいりサラダ 特白米 第四十名 1本 鶏肉場げいも 39 取場がいも 39 大のきたけ 13 されおぎ 39 大のきたけ 13 されがいら 9.1 されがしまっか 9.1 おうゆきたけ 13 おりがきょうゆ 1.3 カチン 0.65 カチン 0.65 冷なたわ 1.3 しゅうまい(18g) 3コ しゅうれ油 1.3	中乳 つ★約 大力 大力 大力 大力 大力 大力 大力 大力 大力 大力	牛乳 いり豆腐 赤梨ゼリー・豆 精白米 精白米 95	牛乳 野菜カイカイン 大力カルー 12 食パン (小麦80g) 普通 1本 鶏肉は、ツリー 19.5 おおいり 19.5 大力はよう 0.26 こしよう 0.03 ハムが厚クしよう 13 ボウリー 13 ボウリー 10.5 次後こしよう 0.03 ハムが原クレス 10.26 スカカース 2.6 下のおおり 19.5 シート 19.5 カカッチト 9.1 カカッチー 6.5 メテト 6.5 イナー 19.5 カカッチー 6.5 ステート 6.5 ステート 6.5	きいたんぽ鍋 炊いてすりつぶい 棒に巻き付けて火 鶏ガラベースのが くお知らせ〉 О加工食品等は、 アレルギーをおれ 〇年間を通じて使用 各学校園に配布し
砂糖 0.65	立 材	中乳 けん は は か	中 1 1 本	4乳 4乳 カルワーラでときまのできます。 4乳 10 50	中乳山山みの 中乳川山からの 神流ではもち 精	牛乳 タラン しかじまいりサラダ 特白米 第四十名 1本 鶏肉場がいも 39 13 じゃれぎ 39 19.5 えのきたけ 13 39 えのきたけ 13 19.5 よのきたけ 50 10.4 カース 2.6 1.3 みずき 2.6 30 みずき 2.6 30 みずき 2.6 30 みずき 2.6 30 カース 2.6 30 カース 2.6 30 カース 2.6 30 カース 2.6 30 カース 3.0 1.3 しゅう 3.1 1.3 よぐろ 1.3 1.3	中乳 (フォント (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1)	牛乳 いり豆腐 赤梨ゼリー・豆 精白米 精白米 95	中乳 マンカイを スーツカルこ 1袋 食パ 1条 食パ 1条 調肉 26 ま 1本 鶏肉 4 1 19.5 調肉 26 キャロ参ク 19.5 ブ人が一口 19.5 カカ油 フィース 10.03 <tr< td=""><td>きいたんぽ鍋 炊いてすりつぶい 棒にきさイースのが 参加工食品等は、 アレルギーをおれる の無いでは、 の知工食品等は、 アレルギーをおれる の要とされる方に</td></tr<>	きいたんぽ鍋 炊いてすりつぶい 棒にきさイースのが 参加工食品等は、 アレルギーをおれる の無いでは、 の知工食品等は、 アレルギーをおれる の要とされる方に
でき油	立 材	中 きさば肉 と また	中乳を 中乳を 中乳を 中間では 中間では 中間では 中間では 中間では 中間では 中間では 中間では 中間では 中間では 中間では 中間では 中間では 中間では 中間では 中間では 中間では 中間では 中間で 中間で 中間で 中間で 中間で 中間で 中間で 中間で	# 1	中乳山山みの市流焼風 1 1 1 本 1 1 本 95	中乳 タンしい サラダ 特	中乳 (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1)	牛乳 いり豆腐 赤梨ゼリー・豆 精白米 精白米 95	牛乳 野スーツ ハンラーを 1袋 貴水 1本 鶏肉 19.5 ブラウン 19.5 ブラウン 19.5 ブラウン 19.5 ブラウン 19.5 ブラウン 13 ポーロを 0.26 こしょう 0.03 ハムガ油 5.2 フウス 2.6 豚エカックラン 19.5 カックラン 1コストラン カックラン 2.6 豚エカックラン 19.5 カックラン 2.6 ボテト 19.5 カックラン 2.6 ボート 19.5 カックラン 2.6 スートマールト 2.6 カース 2.6	きいたんぽ鍋 炊いてすりつぶい 棒にあった。 本に巻さい、 な知らせ〉 の加工食品等は、 アレルギーをおれ の年間を通に配布し、 必要とされる方に
塩昆布 0.5 濃口しょうゆ 0.5 微り佃煮(8g) 1コ く直送>	立材材	中きさ豚 内 は	中乳 ま汁 かきゅうス はんにます	# 刊 # 刊 # 刊 # 刊 # 刊 # 刊 # 刊 # 刊	中乳 具沢山山みで 神原で 神原で 神子で 神子で 神子で 神子で 神子で 神子で 神子で 神子	中乳 タンしい サラダ サット リタンしい サラダ 特 通 本 明	中乳 (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1)	牛乳 いり豆腐 赤梨ゼリー・豆 精白米 精白米 95	中乳菜カハウー 1袋 野菜カカカこクリーム 1袋 食パン (小麦80g) 1袋 普通 内 26 1本 鶏肉 4 (小麦80g) 1本 鶏肉 5 (小麦80g) 19.5 乳切り 19.5 13 ポーロ参クしよう 0.26 0.26 こしよう 0.03 1コ ハムがによう 0.26 19.5 カムカ油ソタタ 2.6 19.5 取り着アト 19.5 19.5 カスタウト・ド オーム 3.25 2.6 アンマトランマトウスタ 1.3 1.3	きいたんぽ鍋 炊いてすりつぶい 棒にすら付けて火 薬があるせ〉 の加工食品等は、 アレルギーをおれ の年間を通じて使用 各学校園に配布し 必要とされる方に のそば・落花生・か
	立 材	中書きさ版内 かれ	中乳を 中乳を 中乳を 中間で 中間で 中間で 中間で 中間で 中間で 中間で 中間で	# 1	中乳 具沢いわれの 神子では はいれて はいれて 神子では はいれて はいれて はいれて はいれて はいれて はいれて はいれて はいれて はいれて はいれて はいれて はいれて はいれて はいれて はいかのは はいれて はい	中乳 タンしい サラダ	中乳 (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1)	牛乳 いり豆腐 赤梨ゼリー・豆 精白米 精白米 95	中乳 デスープ (小麦80g) 1袋 1袋 1本 1袋 1分 1分 1分 1分 1分 1分 1分 1分 1分 1分 1分 1分 1分	きいたんぽ鍋 炊いてすりつびい 棒にするインスのが をおうでする。 な知らせ〉 の加工食品等は、 アレルギーをおれる の年間を通に配布し 必要とされる方に のそば・落花生・な
食育の日	立 材	中書きさ版内 かれ	中 1 1 本	# 1	中乳川山みの市が 中乳川山からでは ・ 1	中乳 タンしい サラダ	中乳 (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1)	牛乳 いり豆腐 赤梨ゼリー・豆 精白米 精白米 95	中野 マンマン 1袋 1 1 本 1	きいたんぽ鍋 炊いてすらづいて たいてききべースのが をになってが をはなってが な知らせ〉 の加エ食品等は、 アレルギーをはいる方は のででは、 を学校園に配布し 必要とさず、 の文部科学省が推動
食育の日	立材材	中書きさ版内 かれ	中 1 1 本	中乳ーのでとれている。 1 本	中乳 具沢山山みで 神原で 神原で 神子で 神子で 神子で 神子で 神子で 神子で 神子で 神子	中乳 タンしい サラダ	中乳 (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1)	牛乳 いり豆腐 赤梨ゼリー・豆 精白米 精白米 95	中野 マンマン 1袋 1 1 本 1	きいたんぽ鍋 炊いてすらいてが 棒にするべースのが をおうべースのが をおうべースのが お知らせ〉 の加工食品等は、 アレルギーを使用 を要とされる方に のそば・落花生・な の文部科学省が推動 11月に使用する
秋田県 「まごわやさしい」 ★印は除去食とし T礼片*- 832 kcal 787 kcal 879 kcal 794 kcal 827 kcal 753 kcal 700 kcal 852 kcal 蛋白質 34.5 g 25.4 g 38.6 g 31.3 g 31.2 g 30.9 g 31.9 g 34.5 g	立 材	中書きさ版内 かれ	中 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	中乳 (50g) 1 1 (50g) 1 1 (50g) 2 (6 (6 (6 (6 (6 (6 (6 (6 (6 (6 (6 (6 (6	中乳 具沢山山みで 神原で 神原で 神子で 神子で 神子で 神子で 神子で 神子で 神子で 神子	中乳 タンしい サラダ	中乳 (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1)	牛乳 いり豆腐 赤梨ゼリー・豆 精白米 精白米 95	中野菜ハイラ豆 1袋 食 1本 鶏スーツカン 1次 食 1本 鶏田村 26 玉キフラをない 19.5 カスース 19.5 カルー 13 ボペッ 19.5 カン 5.2 食 0.26 0.26 0.03 カカー 2.6 下 19.5 カカー 2.6 下 19.5 カカー 2.6 下 19.5 カカー 2.6 エース 2.6 下 1.3 カカー 2.6 エース 2.6 エース 2.6 スース 2.6 ボー カー カカー 2.6 エース 2.6 スース 2.6	きいたんぽ鍋 炊いてすさいで 特にでするで がに巻っています。 な知いでは、 かかいでは、 かかいでは、 かかいでは、 かかいでは、 かいでは、 かいでは、 かいでは、 かいでは、 かいでは、 かいでは、 のでは、
IAIAP* - 832 kcal 787 kcal 879 kcal 794 kcal 827 kcal 753 kcal 700 kcal 852 kcal 蛋白質 34.5 g 25.4 g 38.6 g 31.3 g 31.2 g 30.9 g 31.9 g 34.5 g	立材材	中当さば肉	中 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	中乳 (50g) 1 1 (50g) 1 1 (50g) 2 (6 (6 (6 (6 (6 (6 (6 (6 (6 (6 (6 (6 (6	中乳川山みかんがあります。 1 1 2 2 5 4 1 3 2 .5 5 6 5 1 1 2 3 2 .5 5 6 5 1 1 3 5 5 5 6 5 1 1 2 5 6 5 5 1 1 3 5 5 6 5 6 1 1 2 5 6 5 6 1 1 2 5 6 6 5 6 1 1 2 5 6 6 5 6 1 1 2 5 6 6 5 6 1 1 2 5 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6	中乳 タンしい サラダ	中乳 (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1)	牛乳 いり豆腐 赤梨ゼリー・豆 精白米 精白米 95	中野菜ハイラ豆 1袋 食 1本 鶏スーツカン 1次 食 1本 鶏田村 26 玉キフきな 19.5 カスース 19.5 カン 5.2 食 0.26 カカ油ソター 5.2 カカー 2.6 大りカー 2.6 下 19.5 カカー 2.6 大りカー 2.6 下 19.5 カカー 2.6 大りカー 2.6 スカー 2.6 カー 2.6 カー 2.6 カー 2.6 <	きいたんぽ鍋 炊いてすきがいてが をにしてするが、 な知いてきさべったが、 な知いでは、 な知いでは、 な知いでは、 な知いでは、 ないで
蛋白質 34.5 g 25.4 g 38.6 g 31.3 g 31.2 g 30.9 g 31.9 g 34.5 g	立 材	中きさ豚 特	中 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	中乳 (50g) 1 1 (50g) 1 1 (50g) 2 (6 (6 (6 (6 (6 (6 (6 (6 (6 (6 (6 (6 (6	4 乳 4 別 4 別 4 別 4 日 5 日 6 日 6 日 7 日 8 日 9 日 10 日 10 日 10 日 10 日 10 日	中乳 タンしい サラダ	中乳 (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1)	牛乳 いり豆腐 赤梨ゼリー・豆 精白米 精白米 95	中野菜ハイラ豆 1袋 食 1本 鶏スーツカン 1次 食 1本 鶏田村 26 玉キフきな 19.5 カスース 19.5 カン 5.2 食 0.26 カカ油ソター 5.2 カカー 2.6 大りカー 2.6 下 19.5 カカー 2.6 大りカー 2.6 下 19.5 カカー 2.6 大りカー 2.6 スカー 2.6 カー 2.6 カー 2.6 カー 2.6 <	きいたんぽ鍋 炊いできべ すきべ ないで巻う ないできべ ないできる かがしてのが お知らせまる。 からせまる。 ないではないではない。 からせまる。 のででではない。 のででではない。 のででではない。 のででではない。 のでではない。 のでは、おおでは、おおでは、おおでは、おおでは、おおでは、おおでは、おおでは、お
	·	中きさ豚 内	中 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	中乳ーのでと素がいた。 1 本	中乳川山山の	中乳 タンしい サラダ 特白 米 95 精白 米 95 精白 米 95 精白 米 95 精白 米 割肉 が 39 厚場ががいも 39 人のきたけ 13 いるから たけ 13 いったが 9.1 は 13 でもんげん 9.1 は 13 でもんげん 9.1 は 13 でもんが 9.1 は 13 でもんが 2.6 かり がき 19.5 が 40 で 1.3 で 1.3 で 1.3 で 1.3 で 1.3 は	中乳 (10g) 1コ (10g) 1コ (10g) 1 (10g)	牛乳 い鬼 の	中乳 マンター 1袋 1 本 1	きいたんぽ鍋 炊いできべいできべいできべいできべいできべいできべいできがしていた。 なかがいではないではないではないできないできます。 なかがいではないではないできない。 ないではないではないできない。 ないではないではないできます。 ないではないではないできます。 ないではないできます。 ないではないできます。 ないではないできます。 ないではないではないでは、はいでは、はいでは、はいでは、はいでは、はいでは、はい
烟具	立 材料	中きさぼ肉 は	中乳を 中乳を 中乳を 神動を 神動を 神動を 神動を 神動を 神動を 神動を 神動	# 1	中乳川山みした 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	中乳 タンしい サラダ 特	中乳 (フォント (10g) 1コ (10g) (10	牛乳 いり豆腐 赤乳ではいっしっこ。 赤乳ではいっしった。 精白米 95 精白米 95 精白米 95 精白米 95 精白米 95 精白米 95 藤田中乳 14 豚肉 26 さこま揚げ 13 39 19.5 濃ロープ・カウ 3.25 渡しょうり 3.25 なたねっ 0.05 なたれっ 1.3 赤魚の醤油焼き(50g) 1コ ダイスゼリー(梨) 52 黒糖そら豆(5g) 1コ 700 kcal	中乳 デスープ (小麦80g) 1袋 1本 1袋 1名 1名 1名 1名 1名 1名 1名 1名 1名 1名 1名 1名 1名	きいたんぽ鍋 炊たんぽ鍋 炊たんぽ鍋 かいてきさべ できさべ できさべ なかからせる。 なかからせる。 なかからないでは、は、おける。 ないのでは、は、おける。 ないのでは、おける。 のないのでは、おける。 のないのでは、おける。 のないのでは、おける。 のないのでは、おける。 のないのでは、おける。 のは、また。 のは、。 のは、 のは、 のは、 のは、 のは、 のは、 のは、 のは、
	立	中きさば肉 は	中乳を 中乳を 中乳を 中乳を 中間で 中間で 中間で 中間で 中間で 中間で 中間で 中間で	4乳 1 カリー うでんき 2 まのり日 1 本内のろと煮 1 おびりやヤベッの煮物 26 おびりやする 26 原体されずる 32 五人青カルレロり 2 おりし 5 おりし 3 おり 5 おり 3 おり 4 おり 5 おり 0 おり	中乳川山みの 中乳川山からの 神子では はいわれがもち 精音 画 32.5 を 13 を 26 を 25 を 26 を 25 を 26 を 25 を 26 を 26 を 26 を 32.5 を 33.5 を 42.5 を 42	中乳 タンしい サラダ	中乳 (フォント (10g) 1 コ (10g) 1 1 3 (10g) 1	牛乳 いり豆腐 赤魚がリー 黒糖白米 95 普通牛乳 1本 豚肉 26 ささ腐 39 人でおき 39 人でおき 19.5 濃ロープ 3.25 入塩しょう 0.26 次のでは 1.3 こしまう 0.05 なたね油 1.3 赤魚の醤油焼き(50g) 1コ ダイスゼリー(梨) 52 黒糖そら豆(5g) 1コ ダイスゼリー(梨) 52 黒糖そら豆(5g) 1コ 700 kcal 31.9 g	中乳 マンター 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	きいたんぽ鍋 炊たんぽ鍋 炊いですさいですさいである。 ないできった。 ないできった。 ないできった。 ないできった。 ないできった。 ないできった。 ないできった。 ないできった。 ないできった。 ないできった。 ないではいる。 ないではいではいる。 ないではいではいる。 ないではいる。 ないではいる。 ないではいではいではいる。 ないではいではいではいではいではいる。 ないではいではいではいる。 ないではいではいではいではいではいではいではいではいではいではいではいではいではい

今月の給食で使用されている旬の食材

ほうれん草、にんじん、じゃがいも、ごぼう、れんこん、さつまいも 梨、さんま、いわし、さば



食育の日 秋田県

きりたんぽ鍋

炊いてすりつぶしたご飯を、包むように 棒に巻き付けて焼いた「たんぽ餅」と野菜を 鶏ガラベースのだしで煮込んだ鍋料理です。



〈お知らせ〉

〇加工食品等は、「学校給食用半製品の材料」に原材料を記載しています。

アレルギーをお持ちの方は、必ずご確認ください。

〇年間を通じて使用する調味料や加工食品等については、配合内容を一覧にして、 各学校園に配布しています。

必要とされる方は、学校園、もしくは、学校給食センターまでお申し出ください。

〇そば・落花生・かに・えびは使用していません。

〇文部科学省が推奨する新型コロナウイルス対策に基づき、

11月に使用するパンは個包装で提供します。

〇11月に使用するお米は、滋賀県でとれた「キヌヒカリ」を使用しています。

※揚げ物、焼き物は別に調理しています。

★印は除去食として代替調理した献立です。

