令和7年度 11月分中学校予定献立表(詳細)

			<u> ጥሀ</u>	7年度	ı	<u> </u>	分中字核		<u></u>			<u> </u>	N	<u> 10.1</u>
	11月3日(月	)	1/1 = 1	11 月 4 日(火		1 =1	11月5日(水		11 =	11月6日(木		1 51	11月7日(金)	
			牛乳 	牛乳	206	牛乳	<b> 牛乳</b> 	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	<b> </b> 牛乳	206
	_		麦ご飯	精白米 米粒麦 水	90 9 109		セサミバーンズスパゲティ	50 40	っ	精白米 水 さつま芋	85 94 40	ご飯	精白米水	95 105
	文 化		ハヤシ	豚肩肉じゃが芋	35 50		鶏むね肉 ベーコン 玉葱	15 10 35		刻み油揚げ 人参 醤油	5 5 4		鶏もも肉 すいとん 大根	30 40 15
	化		ンラ イ ス	人参 玉葱 角切チーズ 脱脂粉乳	25 35 10 3	スパゲテ	人参 マッシュルーム(レトルト) しめじ えのき茸	20 15 7 15		砂糖 みりん 和風だし 食塩	2.7 1.2 0.2 0.1	٦	人参 長葱 しめじ 小松菜	15 10 10 15
	の			レバーそぼろ にんにく 生姜	2.5 0.5 0.5	7	生しいたけ(水煮) にんにく パセリ	3.5 0.3 0.2	大	水豚肩肉	30		かつおだし 酒 醤油	1.2 5
	日			ハヤシルー カレールー(No.112) ウスターソース トマトケチャップ	16 2 2.9 4		白ワイン 醤油 和風だし 食塩	1 4 0.5 0.6	の味噌	長葱 キャベツ 大根 小松菜	15 20 30 20	焼物	水 コーンと大豆のメンチカツ	0.2 140 60
				なたね油三温糖食塩	0.3 0.2		白こしょう バター なたね油	0.04 1 0.5	汁	かつおだし 白味噌 赤味噌	5.5 5.5 140		中濃ソース 緑豆もやし キャベツ	25 20
	色かけ	_	こん	水 こんにゃく 生しいたけ(水煮)	110 60 12	揚物	カニクリームコロッケ なたね油(揚げ物用) 中濃ソース	50 5 2.5	揚物	水 タラコンソメ立田 なたね油(揚げ物用)	60	ぼ	のらぼう菜 人参 かんきつドレッシング	15 5 6.5
	食品は11月の 合表をご覧ください。	-	ゃくの	しめじ きくらげ ごま油 かつお節	7 0.5 0.4 0.5	コール	キャベツ ホールコーン(缶詰) きゅうり	8	ラわ	茎わかめ ツナ(レトルト) きゅうり	7 15 10	の和え物	(No. 183)	
<b>の</b>	■■■■■■■ 品が原材料100% 場合、配合表を	- ]	ピリ辛炒	醤油 みりん 一味唐辛子	3 2 0.01	スローサ	コールスロードレッシング (No. 169)	6.5	めとツナ	緑豆もやし 人参 <sup>和風たまねぎドレッシング</sup>	25 5 6.5			
II 載 II あ IL _	せていない場合が ります。 <b></b>		果物	なたね油 キウイフルーツ (1/2個)	0.5 55.25	ラダ			0	(No. 179)			※彩の国ふるさと 学校給食月間献立	
			l	(1/21回)										
	11 8 10 8 7	- 1					11 8 10 8 /3	×)		11 8 10 8 /-	-/		11日14日(会)	
<b>生</b> 到.	11月10日(月 4到.		生到.	11月11日(少		牛到.	11月12日(7   4到		牛到.	11月13日(7 4到			11月14日(金)	
	牛乳はちみつパン	206	牛乳ご飯	11月11日(少	206	牛乳ご飯		206			7) 206 95 105			
パン さつま	牛乳 はちみつパン 鶏もも肉 玉葱 人参	206 70 25 30 15	ご飯 春雨	11 月 11 日 (少 牛乳 精白米 水 春雨 肉団子	206 95 105 5 35	ご飯 すき	牛乳 精白米 水 豚肩ロース肉 白滝	206 95 105 45 30	ご飯	牛乳 精白米 水 絹ごし豆腐 木綿豆腐	206 95 105 30 50		ı	
パ さつまいもシチュ	牛乳 はちみつパン 鶏もも肉 玉葱参 まマコリー 牛乳 ボタージュベース	206 70 25 30 15 45 10 40	が 春雨スープ	11 月 11 日 (少 牛乳 精白米 水 春雨 肉団子 長葱 人参 生しいたけ(水煮) 青梗菜	206 95 105 5 35 20 20 6 20	ご飯	牛乳 ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	206 95 105 45 30 50 40 25 10	ご スンドゥブ	牛乳 精白米 水 縄ごし豆腐 木豚肩肉 白豆菜 キムチ 長葱	206 95 105 30 50 35 25 25 25		ı	
パ さつまいもシチュー	牛乳 はちみつパン 鶏もも肉 玉葱 参 まココリー 牛乳	206 70 25 30 15 45 10 40	が 春雨スープ	11 月 11 日 (火 牛乳 精白米 水 春雨 肉団子 長葱 人参 生しいたけ(水煮)	206 95 105 5 35 20 20 6	ご すきやき	牛乳 ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	206 95 105 45 30 50 40 25	ご スンドゥブ	牛乳 精白米 水 縄ごし豆腐 木綿肩肉 白菜 ・ 白菜キムチ	206 95 105 30 50 35 25 25		ı	
パ さつまいもシチュー 揚物	牛乳はちみ肉肉は 鶏玉人さブリース おあります。 ボールでは、	206 70 25 30 15 45 10 40 10 3 10 0.03 65 50	が 春雨スープ	11 月 11 日 (少 牛乳 精白米 水 春雨 肉団 葱 人生しいたけ(水煮) 青梗菜 中華用スープストック 食塩 黒こしょう	206 95 105 5 35 20 20 6 20 1.2 0.4	ご すきやき	牛 精水 豚白白焼長え小醤三 キョウ 一角 では はいい はい は	206 95 105 45 30 50 40 25 10 10 12 3.5	ご スンドゥブ	牛 精水 絹木豚白白長白あチ豆み食醤 ・ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	206 95 105 30 50 35 25 25 20 10 3 0.2 2.5 0.1 4			
パ さつまいもシチュー 物 イ・	牛乳は類玉人さブトスよもあるまっし乳一名まっし乳一名カカックおいますカカックカカックないますカカック<	206 70 25 30 15 45 10 40 10 3 3 65 50 5 2.5	() () () () () () () () () () () () () (	11月11日(火 牛乳 精白米 水 春雨 肉団葱 大しいたけ(水煮) 青甲華塩 まこ油 ではよう 選出される 水 を たいたけ(水煮)	206 95 105 5 35 20 20 6 20 1.2 0.4 4 0.3 0.5 150	ご すきやき煮 蒸物	牛 精水 豚白白焼長え小醤三和酒み水 五川 白 肩滝菜き葱の松油温風 り 目 席 茸 糖じん 厚焼きき 乗 糖じめ 厚焼き かい	206 95 105 45 30 50 40 25 10 12 3.5 1.2 0.3	ご スンドゥブ	牛 精水 絹木豚白白長白あチ豆み食醤ごな和乳 白 ご綿肩菜菜葱滝さゲ板り塩油また風で 大の はっぱい はい はい はんだん はい はんだん はい はんじょう はんしょう はんしょく はんしょう はんしょく はんしょく はんしょう はんしん はんしん はんしん はんしん はんしん はんしん はんしん はんし	206 95 105 30 50 35 25 25 20 10 3 0.2 2.5 0.1		ı	
パ さつまいもシチュー 物 イタリアン	牛は 鶏玉人さブキポ脱ベ白水 ハな中 キき人玉イン パン 肉 ちも葱参つ口乳 一部 かいま	206 70 25 30 15 45 10 40 10 3 10 0.03 65 50 5 2.5	が か 回鍋肉飯 を下の上が り を を を を でんしょう か に か に の の の の の の の の の の の の の の の の	11月11日(ソ 11月1	206 95 105 5 35 20 20 6 20 1.2 0.4 4 0.3 0.5 150 60 40 30 5 8	ご すきやき煮 蒸 大根のサ	牛 精水 豚白白焼長え小醤三和酒み水 五 大人き白乳 白 肩滝菜き葱の松油温風 り 目 根参ゆ炒 米 一 腐 茸 糖だ ん 煙 りごっ 肉	95 105 45 30 50 40 25 10 10 12 3.5 1.2 0.3 2 65 62.5 40 10 0.6	ご スンドゥブ 蒸物	牛 精水 絹木豚白白長白あチ豆み食醤ごない いっぱ にいっぱ いいっぱ はいい はい	206 95 105 30 50 35 25 25 20 10 3 0.2 2.5 0.1 4 0.5 0.8 0.6		ı	
パ さつまいもシチュー 揚 イタリア	4 は 鶏玉人さブキポ脱ベ白水 ハな中 キき人玉 かんさ ガール カカル カカル アン・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・	206 70 25 30 15 45 10 40 10 3 10 0.03 65 50 5 2.5 30 15 5 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	が か 回鍋肉飯 を下の上が り を を を を でんしょう か に か に の の の の の の の の の の の の の の の の	11月11日(少年) 11月1日(少年) 11月1日(1月日) 11月1日(1	206 95 105 5 35 20 20 6 20 1.2 0.4 4 0.3 5 150 60 40 30 5	ご すきやき煮 蒸 大根の飯 すきやき煮	牛 精水 豚白白焼長え小醤三和酒み水 五 大人き乳 白 肩滝菜き葱の松油温風 り 目 根参うの	95 105 45 30 50 40 25 10 11 2 3.5 1.2 65 62.5	ご スンドゥブ 蒸 華風和	牛 精水 絹木豚白白長白あチ豆み食醤ごな和水 もちい はいない はいない はいまた風 という はいい はいい はい は	206 95 105 30 50 35 25 25 20 10 3 0.2 2.5 0.1 4 0.5 0.8 0.6 30		ı	
パ さつまいもシチュー 物 イタリアンサラ	牛は 鶏玉人さブキポ脱ベ白水 ハな中 キき人玉イン パン 肉 ちも葱参つ口乳 一部 かいま	206 70 25 30 15 45 10 40 10 3 10 0.03 65 50 5 2.5 30 15 5 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	が か 回鍋肉飯 を下の上が り を を を を でんしょう か に か に の の の の の の の の の の の の の の の の	11 日 (ソ) 11	95 105 5 35 200 200 6 6 20 0.44 0.33 0.55 150 60 40 30 5 8 5 6	ご すきやき煮 蒸 大根のサラ	牛 精水 豚白白焼長え小醤三和酒み水 五 大人き白和乳 白 肩滝菜き葱の松油温風 り 目 根参ゆ炒魚 ま	95 105 45 30 50 40 25 10 10 12 3.5 1.2 0.3 2 65 62.5 40 10 0.6	ご スンドゥブ 蒸 華風和!	牛 精水 絹木豚白白長白あチ豆み食醤ごな和水 も 大キ乳 白 ご綿肩菜菜葱滝り(鍋醤んり塩油また風 米 豆腐 ム 冷の 人の は油油ねだ 付 で 東素 は は は は は は で で で で で で で で で で で で で	206 95 105 30 50 35 25 25 20 10 3 0.2 2.5 0.1 4 0.5 0.8 0.6 30 60		ı	

令和7年度 11月分中学校予定献立表(詳細)

		Ţ	和山	7年度	ı	l 月	万甲子的	です	正	献立表(語	汗不	四丿		No.2
	11月17日(月			11月18日(少			11月19日(7			11月20日(7			11月21日(金	<u>)</u>
牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206
`&⊏	<b>炒</b> ≠ <b>宀 ソ</b> /	0.5	_`^_	ᆥᆂᄼᄭ	0.5		- / 1	00		/ (本 <b>六</b> ソ/	0.5	±	+ <del>+ +</del>	100
	精白米 水	95 105		精白米 水	95 105		ライスボール	60	※	精白米 水	94	麺	中華麺	100
	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	103			103		レバー入りウインナー	30		が ごぼう	15		豚肩肉	40
飛	鶏もも肉	20	人	豚もも肉	30	7.5	マカロニ	6	소드	人参	15	ょ	緑豆もやし	35
鳥	人参	10	宝	いか	25		白いんげん豆	10		干し椎茸	0.5		なると	12
汁	大根	15	菜	むきえび	15		キャベツ	15		かんぴょう	3	ゆ	長葱	15
	ごぼう	10		うずら卵	30	I ス	ブロッコリー	20		さやいんげん	7		人参	10
	小松菜	15		青梗菜	15	z	玉葱	25		なたね油	0.4	1 ×	小松菜	15
	長葱	10		竹の子	25	١	セロリー	5		三温糖	2.4	I ノ	メンマ	7
	しめじ 木綿豆腐	10 25		人参 白菜	25 45		にんにく ホールトマト	0.5 20		酒 和風だし	0.3		きくらげ にんにく	0.8 0.5
	かつおだし	23		生しいたけ(水煮)	5		トマトピューレー	3.5		醤油	5.8		生姜	0.5
	牛乳	20		生姜	0.5		スープストック	1.5		水	7.5		オイスターソース	0.5
	白味噌	11		オイスターソース	2		なたね油	0.5		冷凍豆腐	20	1	中華用スープストック	0.3
	水	120		がらスープ(ポーク&チキン)	2	l	食塩	0.5	/	油揚げ	10		醤油	10
# 44	## 0 7. 7° L +			食塩	0.6		黒こしょう	0.05		大根	25		白こしょう	0.03
烝物	鰯のみぞれ煮	60		醤油	1.2		水	150	御	人参 長葱	15		とりがら	150
ا ا	じゃが芋	40		黒こしょう 酒	0.04		  鶏もも肉(切身)	70	御	長窓  小松菜	25 15		水	150
	豚もも肉	20		でん粉		モ肉		0.5	付制	こんにゃく		蒸物	肉まん	50
が	人参	15		ごま油		ンの	食塩	0.5	I 14	かつおだし	2			
- <i>-</i>	みりん	0.8		なたね油	1	ソ	黒こしょう	0.02	'	白味噌	5.8		大根	20
もの	醤油	4		水	35	テート	レモン果汁	2		赤味噌	5.8		キャベツ	20
金	三温糖	1.2		<b>本中のけたが担け</b>	40		水	2		水 ※ゼリーフライ	150 70		きゅうり	15
亚	白炒りごま なたね油	0.6	揚物	蓮根のはさみ揚げなたね油(揚げ物用)			ツナ(レトルト) キャベツ	12 25		※セリーノフィ  なたね油(揚げ物用)	70	l <i>I</i> si	えだまめ 赤ピーマン	5 5
	でま油	0.7		かた144四(物()物用)	4	サと	きゅうり	15		ウスターソース			ねぎごまドレッシング	6.5
	_ C 0.7M	0.0		緑豆もやし	25	ラひ	ひじき			鶏ささみ肉(オイル漬)	3 20		(No. 184)	0.0
				大豆もやし	20	ダじ	人参	5	風さ	キャベツ			プチ洋梨ゼリー	21
				きゅうり	10	(1)	艮塩	0.2	サみ	きゅうり	15	ı		
			のナ	人参	5	"	黒こしょう		ラ入	玉葱 野菜いっぱい和風ドレッシング	5			
			Ĺ	ナムルドレッシング (No. 181)	6		マヨネーズ	8	ľ ´		6.5			
			ル	(NO. 101)		ŀ	(No. 186) ※彩の国ふるさと		ļ	(No. 171) ※彩の国ふるさと				
							学校給食月間献立			学校給食月間献立				
	11 🗆 04 🗇 / 5												44 🗆 00 🗆 🗸	
	11月24日(月	])		11月25日(火			11月26日(7			11月27日(7			11月28日(金	
	11月24日(月	<u>])</u>	牛乳	11月25日(少  牛乳 		牛乳			牛乳			牛乳		<del>定</del> ) 206
		月)		牛乳	206		牛乳	206		牛乳	206		牛乳	206
		1)	麦ご	牛乳 精白米		麦	牛乳 精白米	206	ご飯		206	パン		
	勤	月)	麦ご	牛乳	206 90	麦ごを	牛乳	206 90	ご飯 <u>-</u> -	牛乳 精白米 水 鶏卵	206 95 105 25	パン	牛乳 ソフトフランスパン いか	206
	勤	月)	麦ご	牛乳 精白米 米粒麦	206 90 9	麦ごを	牛乳 精白米 米粒麦	206 90 9	ご飯	牛乳 精白米 水	206 95 105 25	パン 洋 風	牛乳 ソフトフランスパン	206 60
		1)	麦ご飯エ	牛乳 精白米 米粒麦 水 鶏もも肉	206 90 9 109 30	麦ご飯 ※	牛乳 精白米 米粒麦 水 豚肩肉	206 90 9 109 35	が重花湯	牛乳 精白米 水 鶏卵 なると 長葱	206 95 105 25 15	パン洋風リ	牛乳 ソフトフランスパン いか むきえび たら	206 60 10 20 30
	勤	1)	麦ご飯 エビ	牛乳 精白米 米粒麦 水 鶏もも肉 青梗菜	206 90 9 109 30 25	麦ご飯 ※小	牛乳 精白米 米粒麦 水 豚肩肉 人参	206 90 9 109 35 25	ご飯 蓮花湯	牛乳 精白米 水 鶏卵 なると 長葱 えのき茸	206 95 105 25 15 15	パー洋風リゾッ	牛乳 ソフトフランスパン いか むきえび たら あさり(水煮)	206 60 10 20 30 15
	勤労	1)	麦ご飯 エビと	牛乳 精白米 米粒麦 水 鶏もも肉 青梗菜 緑豆もやし	206 90 9 109 30 25 20	麦ご飯 ※小江豆	牛乳 精粒表 水 腐肉 大つま芋	206 90 9 109 35 25 50	が	牛乳 精白米 水 親卵 なる 表 表 えのき茸 きくらげ	206 95 105 25 15 15 7	パー洋風リゾット	牛乳 ソフトフランスパン いか むきえび たら あさり(水煮) 玉葱	206 60 10 20 30 15 25
	勤労	1)	麦ご飯 エビと青梗	牛乳 精粒表 水 鶏もも肉 青短もも むきえび	206 90 9 109 30 25	麦ご飯 ※小江戸カ	牛乳 特米水 原参 お表 肉 大さま 大さま 大さま	206 90 9 109 35 25 50 35	が重花湯	牛乳 精白米 水 	206 95 105 25 15 15 7 1 0.5	パー洋風リゾット	牛乳 ソフトフランスパン いか むきえび たら あさり(水煮)	206 60 10 20 30 15
	勤労	1)	麦ご飯 エビと青梗菜	牛乳 精白米 米粒麦 水 鶏もも肉 青梗菜 緑豆もやし	206 90 9 109 30 25 20	麦ご飯 ※小江戸カレ	牛乳 精粒表 水 腐肉 大つま芋	206 90 9 109 35 25 50	が、運花湯	牛乳 精白米 水 親卵 なる 表 表 えのき茸 きくらげ	206 95 105 25 15 15 7	パー洋風リゾット	牛乳 ソフトフランスパン いか むきえび たら あさり(水煮) 玉葱 人参	206 60 10 20 30 15 25
	勤労感	引)	麦ご飯 エビと青梗菜の	牛乳 精白米 米粒麦 水 鶏もも肉 青梗豆もやし むきえび 生しいたけ(水煮)	206 90 9 109 30 25 20 18 5 4 3.5	麦ご飯 ※小江戸カレー	牛乳 白粒 原参す 家松切明脂 大き 肉 マラック でででではいる。 ではい。 ではいる。 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、	206 90 9 109 35 25 50 35 15 5	が、運花湯	牛乳       精白米       水       39       な葱       えのき茸       きくらげ       生姜       うらゴーン       中華用スープストック       食塩	206 95 105 25 15 15 7 1 0.5 35	パー洋風リゾット	牛乳 ソフトフランスパン いか むきえび たら あさり(水煮) 玉葱 人参 マッシュルーム(レトルト) にんにく なたね油	206 60 10 20 30 15 25 15 10 0.5
	勤労感	引)	麦ご飯 エビと青梗菜のスー	牛乳 精粒表 水 鶏もも肉 青緑豆もやし むきえび 生しいたけ(水煮) 春醤油 にんにく	206 90 9 109 30 25 20 18 5 4 3.5 0.5	麦ご飯 ※小江戸カレー	牛乳 白粒 原参す 家松切脂 所 大き 肉 大き 大き 大き 大き 大き 大き 大き 大き 大き 大き	206 90 9 109 35 25 50 35 15 5 3	が変える。	牛乳精力水調のな葱えのきずきくらげ生姜うらず用スープストック食塩白こしょう	206 95 105 25 15 15 7 1 0.5 35 1.2 0.3 0.03	パー洋風リゾット	牛乳 ソフトフランスパン いか むきえび たら あさり(水煮) 玉葱 人参 マッシュルーム(レトルト) にんにく なたね油 精白米	206 60 10 20 30 15 25 15 10 0.5 0.5
	勤労感	月)	麦ご飯 エビと青梗菜の	牛乳 精米水 鶏青緑きないたけ(水煮) 春醤にしまる はいたい はいまい はいまい はいまい はいまい はいまい はい	206 90 9 109 30 25 20 18 5 4 3.5 0.5 0.02	麦ご飯 ※小江戸カレー	牛精米水豚人さ玉小角脱レい乳白粒肩参つ葱松切脂バー水麦肉芋エー乳 そばるマースボボボボボス	206 90 9 109 35 25 50 35 15 5 3 3 0.5	が変える。	牛乳 精水 鶏な表 表のき 表のきば きらご用 ン 中 葉 に し ス た り や ま で り た り た り り り り り り り り り り り り り り り	206 95 105 25 15 7 1 0.5 35 1.2 0.3 0.03 1.5	パー洋風リゾット	牛乳 ソフトフランスパン いか むきえび たら あさり(水煮) 玉葱 マッシュルーム(レトルト) にんにく なたね油 精白米 ホールトマト	206 60 10 20 30 15 25 10 0.5 10 15
	勤労	月)	麦ご飯 エビと青梗菜のスー	牛乳 精米水 鶏青緑を もも ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	206 90 9 109 30 25 20 18 5 4 3.5 0.5 0.02 0.1	麦ご飯 ※小江戸カレー	牛 精米水 豚人さ玉小角脱レに生乳 白粒 肩参つ葱松切脂バん姜 肉 芋 菜チ粉ーに 一乳 ぞく ズ ぼる ちょう かんじん 美	206 90 9 109 35 25 50 35 15 5 3 3 0.5	が、一連花湯	牛乳 精水 鶏な長えで 表のを を まるを きが きが きが きが きが も は は は は は は は り り り り り り り り り り り り	206 95 105 25 15 7 1 0.5 35 1.2 0.3 0.03 1.5 0.5	パー洋風リゾット	牛乳 ソフトフランスパン いか むきえび たら あさり(水煮) 玉葱 人参 マッシュルーム(レトルト) にんにく なたね油 精白米 ホールトマト コンソメ	206 60 10 20 30 15 25 10 0.5 10 15
	勤労感	3)	麦ご飯 エビと青梗菜のスー	牛乳 精米水 鶏青緑きないたけ(水煮) 春醤にしまる はいたい はいまい はいまい はいまい はいまい はいまい はい	206 90 9 109 30 25 20 18 5 4 3.5 0.5 0.02	麦ご飯 ※小江戸カレー	牛精米水豚人さ玉小角脱レい乳白粒肩参つ葱松切脂バー水麦肉芋エー乳 そばるマースボボボボボス	206 90 9 109 35 25 50 35 15 5 3 0.5 0.5 10	が、一連花湯	牛乳 精水 鶏な表 表のき 表のきば きらご用 ン 中 葉 に し ス た り や ま で り た り た り り り り り り り り り り り り り り り	206 95 105 25 15 7 1 0.5 35 1.2 0.3 0.03 1.5	パー洋風リゾット	牛乳 ソフトフランスパン いか むきえび たら あさり(水煮) 玉葱 マッシュルーム(レトルト) にんにく なたね油 精白米 ホールトマト	206 60 10 20 30 15 25 10 0.5 10 10
	勤労感	1	麦ご飯 エビと青梗菜のスー	牛 精米水 鶏青緑きといい	206 90 9 109 30 25 20 18 5 4 3.5 0.5 0.02 0.1	麦ご飯 ※小江戸カレー	牛乳精米水豚人さ玉小角脱レー自粒雨参す蒸松切脂パーあま菜 デー乳 ぞく一乳 ぞくに生力レー(No. 112)	206 90 9 109 35 25 50 35 15 5 3 0.5 0.5 10 8	. 近 蓮花湯	牛乳精水白水原るあままままこよこよよ	206 95 105 15 15 7 1 0.5 35 1.2 0.3 0.03 1.5 0.5	パー洋風リゾット	牛乳 ソフトフランスパン いか むきえび たら あさり(水煮) 玉葱 人マッシュルーム(レトルト) にんにく なたわ油 精ールトマト コンソメ 食塩	206 60 10 20 30 15 25 10 0.5 10 15 10
	勤労感	<u> </u>	麦ご飯 エビと青梗菜のスープ	年 精米水 鶏青緑 む生春醤に黒食なス水	206 90 9109 30 25 20 18 5 4 3.5 0.5 0.02 0.1 0.7 1.2 120	麦ご飯 ※小江戸カレー	牛乳 特米水 豚人さ玉小角脱レバルを 大いた 高参ま 大いた 大いた 大いた 大いた 大いた 大いた 大いた 大いた	206 90 9 109 35 25 50 35 15 5 3 0.5 0.5 10 8		年乳 精水鶏な長えを生ういす。 白い卵る葱のらら、 黄のでは、 大のでででででででででででででででででででででででででででででででででででで	206 95 105 25 15 7 1 0.5 35 1.2 0.3 0.03 0.5 1.5 0.5 1.5 0.5 1.2 0.3 1.5 0.5 1.2 1.5 1.5 1.5 1.5 1.5 1.5 1.5 1.5	- パ 洋風リゾット	牛乳 ソフトフランスパン いか むきえび たら あさり(水煮) 玉葱 マッシュルーム(レトルト) になた白米 ホンソメ 食塩 黒こしょう	206 60 10 20 30 15 25 10 0.5 0.5 10 0.7 0.7 0.05
	勤労感	3)	麦ご飯 エビと青梗菜のスープ	牛精米水鶏青緑む生春醤に黒食なたの白粒お表肉お表内なおませびたけ(水煮)まははたしたよははたしましたはははたしまりよははたしまりよははたしまりよははたしまりよははたしまりよははたりよははたりよははたりよははたりよははたりよははたりはははたりははは </th <th>206 90 9 109 30 255 20 18 5 4 4 3.5 0.5 0.02 0.1 0.7 1.2</th> <th>麦ご飯 ※小江戸カレー</th> <th>牛乳精米水豚人さ五取り大大</th> <th>206 90 99 109 35 55 50 35 15 5 0.5 5 0.5 10 8 3.2 2 3 3 2 3 3 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1</th> <th></th> <th>牛精水鶏な長えき生う中食白でご水白に長豆のくらくりカ卵る葱のくらくり中食白でご水白に長豆のくりカープストックカーカーカープストックカーカーカーカーのくりカーカーカーカーののでである。カーカーカーカーのでである。カーカーカーカーのでである。カーカーカーカーのである。カーカー</th> <th>206 95 105 25 15 16 0.5 35 1.2 0.3 0.03 1.5 0.6 0.5 160 0.3 1 0.04</th> <th>パー 洋風リゾット</th> <th>牛乳 ソフトフランスパン いかきえび たら あさり(水煮) 玉葱 参マッシュルーム(レトルト) になたね米 ホーンソメ 食温こセリ 水</th> <th>206 60 10 20 30 15 25 15 10 0.5 0.5 10 15 1 0.7 0.7 0.05 0.1</th>	206 90 9 109 30 255 20 18 5 4 4 3.5 0.5 0.02 0.1 0.7 1.2	麦ご飯 ※小江戸カレー	牛乳精米水豚人さ五取り大大	206 90 99 109 35 55 50 35 15 5 0.5 5 0.5 10 8 3.2 2 3 3 2 3 3 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1		牛精水鶏な長えき生う中食白でご水白に長豆のくらくりカ卵る葱のくらくり中食白でご水白に長豆のくりカープストックカーカーカープストックカーカーカーカーのくりカーカーカーカーののでである。カーカーカーカーのでである。カーカーカーカーのでである。カーカーカーカーのである。カーカー	206 95 105 25 15 16 0.5 35 1.2 0.3 0.03 1.5 0.6 0.5 160 0.3 1 0.04	パー 洋風リゾット	牛乳 ソフトフランスパン いかきえび たら あさり(水煮) 玉葱 参マッシュルーム(レトルト) になたね米 ホーンソメ 食温こセリ 水	206 60 10 20 30 15 25 15 10 0.5 0.5 10 15 1 0.7 0.7 0.05 0.1
	勤労感	3)	麦ご飯 エビと青梗菜のスープ 蒸物	年 精米水 鶏青緑む生春醤に黒食なス水 目	206 90 99 109 30 25 20 18 5 4 4 3.5 0.5 0.02 0.1 0.7 1.2 120	麦ご飯 ※小江戸カレー	牛乳 特米水 豚人さ玉小角脱レバルを 大いた 高参ま 大いた 大いた 大いた 大いた 大いた 大いた 大いた 大いた	206 90 91 109 35 55 50 35 15 5 3 3 0.5 5 0.5 10 8 3.2		牛精水鶏な長えき生う白卵る葱のくら姜のでご水白に長豆醤はサーンストークはカーンストークよカーンストーク	206 95 105 15 15 7 1 0.5 35 1.2 0.3 0.03 1.5 0.5 160 0.3 1 0.04	・ パープログラン ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	牛乳 ソフトフランスパン いかきえび たらり(水煮) 玉葱参マッシュルーム(レトルト) になたね 株ホコン塩 ニーセリメ 食黒、ピーリス 水 鶏の唐揚(2個)	206 60 20 30 15 25 15 0.5 0.5 10 0.7 0.7 0.05 0.1 130
	勤労感	3)	麦ご飯 エビと青梗菜のスープ 蒸物	年 精米水 鶏青緑 む生春醤に黒食なス水	206 90 99 109 30 25 20 18 5 4 3.5 0.5 0.02 0.1 1.2 120 40	麦ご飯 ※小江戸カレー	牛乳 精米水 豚人さ玉小角脱い に生か に生かしている。 112) カウマヤ は カレスマヤ は カレスマヤ は カレスマヤ は カレスマイ は カレスマイ は かん 112) カウママケ は 水	206 90 99 109 35 55 50 35 15 5 0.5 5 0.5 10 8 3.2 2 3 3 2 3 3 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1		牛精水鶏な長えき生う中食白でご水白に長豆のくらくりカ卵る葱のくらくり中食白でご水白に長豆のくりカープストックカーカーカープストックカーカーカーカーのくりカーカーカーカーののでである。カーカーカーカーのでである。カーカーカーカーのでである。カーカーカーカーのである。カーカー	206 95 105 25 15 16 0.5 35 1.2 0.3 0.03 1.5 0.6 0.5 160 0.3 1 0.04	・ パープー・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	牛乳 ソフトフランスパン いかきえび たら あさり(水煮) 玉葱 参マッシュルーム(レトルト) になたね米 ホーンソメ 食温こセリ 水	206 60 10 20 30 15 25 15 10 0.5 0.5 10 15 1 0.7 0.7 0.05 0.1
	勤労感謝の日	3)	麦ご飯 エビと青梗菜のスープ	牛 精米水 鶏青緑む生春醤に黒食なス水 目 豚 は は は は は は は は は は は は は は は は は は	206 90 99 109 30 25 20 18 5 4 3.5 0.5 0.02 0.1 1.2 120 40	・ 麦ご飯 ※小江戸カレー 焼物	牛乳精米水豚人さ五取り大大	206 90 99 109 35 25 50 35 15 5 0.5 0.5 100 8 3.2 3 3 1 100		牛精水鶏な長えき生う中食白でご水白に長豆醤砂白・・・	206 95 105 15 15 7 1 0.5 35 1.2 0.3 0.03 1.5 0.5 0.5 160 0.3 1 0.04 2 2.4	- パーデ風リゾット 揚物物	牛乳 ソフトフランスパン いかきえび たらり(水煮) 玉葱参マッシュルーム(レトルト) になたね 株ホコン塩 ニーセリメ 食黒、ピーリス 水 鶏の唐揚(2個)	206 60 20 30 15 25 15 0.5 0.5 10 0.7 0.7 0.05 0.1 130
	勤労感謝の日	3)	麦ご飯 エビと青梗菜のスープ 「物」※ガパオ	牛 精米水 鶏青緑む生春醤に黒食なス水 目 豚大玉赤乳 白粒 も梗豆きし雨油んこ塩た一 玉 肩豆葱ピー 大麦 肉 やびたけ くう 油ト き ー マン 焼 肉ミ ー マン・カー・アー・アー・アー・アー・アー・アー・アー・アー・アー・アー・アー・アー・アー	206 90 99 109 30 25 20 18 5 4 3.5 0.5 0.02 0.1 0.7 1.20 40 40 5 8 8	. 麦ご飯 ※小江戸カレー 焼 物 海#	牛乳 精米水 豚人さ玉小角脱い 大き	2066 90 99 109 35 55 50 35 15 5 0.5 0.5 100 8 8 3.2 2 3 3 1 1 100 9 9 9 9 100 9 100 100 100 100 1	. ご	<ul> <li>特水鶏な長えき生う中食白でご水白に長豆醤砂酒トマーク</li> <li>・ 精水鶏な長えき生う中食白でご水白に長豆醤砂酒とのら姜ご用にし粉油 魚に 醤 ープス う マープス いっかい かっかい かっかい かっかい かっかい かっかい かっかい かっか</li></ul>	206 95 105 15 15 7 1 0.5 35 1.2 0.3 0.03 1.5 0.5 160 60 0.3 1 0.04 2 2.4 0.6 4 0.2	- パー 洋風リゾット 物ポテン カー・オー・オー・オー・オー・オー・オー・オー・オー・オー・オー・オー・オー・オー	牛乳 ソフトフランスパン いか むきんで が 煮) 玉人マッシュルーム(レトルト) になた 白ールソメ 塩 こし セリ 水 鶏の 唐揚(2個) なたね油(揚げ物用) じゃ 葱	206 60 10 20 30 15 25 15 10 0.5 0.5 10 15 10 0.7 0.05 0.1 130 66 6.6 6.6
	勤労感謝の日振	3)	麦ご飯 エビと青梗菜のスープ 蒸 ※ガパオラ	牛 精米水 鶏青緑む生春醤に黒食なス水 目 豚大玉赤小乳 白粒 も梗豆きし雨油んこ塩たー 玉 肩豆葱ピ松 米麦 肉 やびたけ くう 油ス き ー マー マー ス・カー・アー・アー・アー・アー・アー・アー・アー・アー・アー・アー・アー・アー・アー	206 90 9 109 30 255 200 18 5 4 3.5 0.5 0.02 0.1 120 40 40 5 25 8 8 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	. 麦ご飯 ※小江戸カレー 焼 海草	牛 精米水 豚人さ玉小角脱レに生かした 112)カレストな水	206 90 9 109 35 50 35 55 5 5 5 0.5 10 8 3.2 2 3 3 1 1 100 3 6 6 6 7 100 100 100 100 100 100 100 100 100 1	- ご	中 精水鶏な長えき生う中食白でご水白に長豆醤砂酒トな絹乳 白 卵る葱のら姜 ご用 はい 身ん葱板油糖 ケね場 コープ ファントッツ から と	206 95 105 25 15 7 1 0.5 35 35 0.03 1.5 0.5 160 0.3 1 0.04 2 2.4 0.6 4 0.2	- パー 洋風リゾット - 揚ー ポテト・物 ポテト・	牛乳 ソフトフランスパン いか むきえび たら あきえび たららさり (水煮) 玉人マッシュルーム(レトルト) になた白ールノメ 塩こセリ 水 鶏の 唐揚(2個) なたね油(揚げ物用) じゃ 葱 とうもろこし	206 60 20 30 15 25 15 10 0.5 0.5 10 15 10 0.7 0.05 0.1 130 66 6.6 6.6
	勤労感謝の日振	3)	麦ご飯 エビと青梗菜のスープ 「物」※ガパオ	牛 精米水 鶏青緑む生春醤に黒食なス水 目 豚大玉赤小バ乳 白粒 も梗豆きし雨油んこ塩た一 玉 肩豆葱ピ松ジ乳 米麦 肉 やびた くう 油ス き ー マー マルル かんしん かんしん かんしん かんしん かんしん かんしん かんしん かん	206 90 9 109 30 255 200 18 5 5 0.5 0.02 0.1 0.7 1.2 120 40 40 5 5 8 10 0.05 8 10 9 10 9	. 麦ご飯 ※小江戸カレー 焼 海草とこ	牛 精米水 豚人さ玉小角脱レに生かした 112)カレストな水	206 90 9 109 35 55 55 55 55 55 55 60.5 10 8 3.2 2 3 1 1 100 36 6 6 6 6 7 7 8 7 8 7 8 8 7 8 7 8 8 7 8 8 7 8 8 7 8 8 8 8 7 8	- ご	牛精水鶏な長えき生う中食白でご水白に長豆醤砂酒トな網豚乳 白 卵る葱のら姜ら華塩こんま、身ん葱板油糖 ケね揚肉 米 茸げ コス う 天	206 95 105 25 15 15 7 1 0.5 35 1.2 0.3 0.03 1.5 0.5 160 0.3 1 0.04 2 2.4 0.4 0.2 30 20	- パーデ風リゾット 揚 ポテトリコン 洋風リゾット	牛乳 ソフトフランスパン いかきび たらら が 素 人マッシ (ルトルト) になた 白ールノメ になた は は で を 変 き は に た は は ま で で で な だ は ま で で で を 変 とう 豆 枝 で で を あこし 枝 で で を あこし 枝 で で を あこし 枝 で で で で で で で で で で で で で で で で で で	206 60 20 30 15 25 15 10 0.5 0.5 10 15 10 0.7 0.05 0.1 130 66 6.6 6.6 30 20 10
	勤労感謝の日振		麦ご飯 エビと青梗菜のスープ 「物」※ガパオライ	牛 精米水 鶏青緑む生春醤に黒食なス水 目 豚大玉赤小パな乳 白粒 も梗豆きし雨油んこ塩た一 玉 肩豆葱ピ松ジた乳 米麦 肉 やびた くう 油ス き ー マ 油の はいけん かんしん かんしん かんしん かんしん かんしん かんしん かんしん かん	206 90 9 109 30 255 200 18 5 5 0.5 0.02 0.1 0.7 1.2 120 40 40 40 5 5 8 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	・ 麦ご飯 ※小江戸カレー 焼 海草とこん	牛 精米水 豚人さ玉小角脱レに生かした 112)カレストな水 手 藻んマック 2112)カレスマトな ま 菜チ粉ーに ルルータケね ナ ミにべうり まん マックく ストマック 2112)カレストな オー 藻んマック ストマック ストマック スープ	206 90 9 109 35 55 50 35 15 5 5 0.5 10 8 3.2 2 3 1 1 100 36 0.5 15 15 100 100 100 100 100 100 100 100	ご 蓮花湯チリソースがけ厚揚げの	牛 精水鶏な長えき生う中食白でご水白に長豆醤砂酒トな網豚竹乳 白 卵る葱のら姜ら華塩こんま、身ん葱板油糖 マた厚肩の米 黄げ コス う ス のく 醤 ケね揚肉子・カープ ス かっぱん ガープ ス かっぱん アイル かっかん かっかん かっかん かんりゅう かんしゅう はんしゅう はんしゅう かんしゅう はんしゅう かんしゅう かんしゅう かんしゅう はんしゅう はんしゅう かんしゅう かんしゅう かんしゅう はんしゅう かんしゅう はんしゅう はんしゅう はんしゅう はんしゅう はんしゅう はんしゅう かんしゅう かんしゅう はんしゅう はんしゅう はんしゅう はんしゅう はんしゅう かんしゅう はんしゅう はんから はんしゅう はんしゅう はんしゅう はんしゃ はんしゅう はんしゃく はんしゅう はんしゅう はんしゅう はんしゃく はんしゃく はんしゃく はんしゅう はんしゃく はんしゃく はんしゃく はんしゅう はんしゅん はんしゅう はんしゅん はんしゅん はんしゅん はんしゅん はんしゃく はんしゃん はんしゃんしゃんしゃん はんしゃん はんしゃん はんしゃん はんしゃん はんしゃん はんしゃん はんしゃんしゃんしゃん はんしゃんしゃんしゃんしゃんしゃん はんしゃんしゃんしゃんしゃんしゃんしゃんしゃんしゃんしゃんしゃんしゃんしゃんしゃん	206 95 105 25 15 15 7 1 0.5 35 1.2 0.3 0.03 1.5 0.5 160 0.3 1 0.04 2 2.4 0.6 4 0.2 30 20 20	- パーデ風リゾット 揚 ポテトリヨネン 洋風リゾット	年 ソ いかきらい できらい 水 かっと いっと できらい 水 かっと いっと できらい 水 かっと できる を かった かっと できる を かった	206 60 20 30 15 25 10 0.5 10 0.5 0.1 130 66 66 6.6 30 20 10 10 5
	勤労感謝の日振		麦ご飯 エビと青梗菜のスープ 「物」※ガパオライ	牛 精米水 鶏青緑む生春醤に黒食なス水 目 豚大玉赤小バ乳 白粒 も梗豆きし雨油んこ塩た一 玉 肩豆葱ピ松ジ乳 米麦 肉 やびた くう 油ス き ー マー マルル かんしん かんしん かんしん かんしん かんしん かんしん かんしん かん	206 90 9 109 30 255 200 18 5 5 0.5 0.02 0.1 0.7 1.2 120 40 40 5 5 8 10 0.05 8 10 9 10 9	・ 麦ご飯 ※小江戸カレー 焼 海草とこんにゃ	牛 精米水 豚人さ玉小角脱レに生かかウトな水 チ 海こキき赤乳 白粒 肩参つ葱松切脂バん姜ールスマトね マミにべうース アイカー スマケカ アイン ス で アイ・アイ・アイ・アイ・アイ・アイ・アイ・アイ・アイ・アイ・アイ・アイ・アイ・ア	206 90 9 109 35 55 55 55 55 55 55 60.5 10 8 3.2 2 3 1 1 100 36 6 6 6 6 7 7 8 7 8 7 8 8 7 8 7 8 8 7 8 8 7 8 8 7 8 8 8 8 7 8	・ ご 蓮花湯 デリソースがけ 厚揚げのオー 一	牛 精水鶏な長えき生う中食白でご水白に長豆醤砂酒トな絹豚竹人乳 白 卵る葱のら姜ご華塩こんま 身ん葱板油糖 マた厚肩の参米 黄げ ロス う 天 ヤッカ あく せいけん カーブス ストット・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	206 95 105 25 15 15 7 1 0.5 35 1.2 0.3 0.03 1.5 0.5 160 0.3 1 0.04 2 2.4 0.4 0.2 30 20	- パー洋風リゾット 物 ポテトリヨネー	牛乳 ソフトフランスパン いかきび たらら が 素 人マッシ (ルトルト) になた 白ールノメ になた は は で を 変 き は に た は は ま で で で な だ は ま で で で を 変 とう 豆 枝 で で を あこし 枝 で で を あこし 枝 で で を あこし 枝 で で で で で で で で で で で で で で で で で で	206 60 20 30 15 25 15 0.5 0.5 10 0.7 0.05 0.1 130 66 6.6 6.6 30 20 10
	勤労感謝の日振		麦ご飯 エビと青梗菜のスープ 「物」※ガパオライ	<ul> <li>特米水 鶏青緑む生春醤に黒食なス水 目 豚大玉赤小バなに乳 白粒 も梗豆きし雨油んこ塩た一 玉 肩豆葱ピ松ジたんのまた。</li> <li>株麦 肉 やびた くう 油ス き ー マ 油く かんけん かんりん かんりん かんりん かんりん かんりん かんりん かんりん</li></ul>	206 90 9 109 30 255 200 18 5 5 0.5 0.02 0.1 0.7 1.2 120 40 40 40 5 5 8 10 0.05 0.05 0.05 0.05 0.05 0.05 0.05 0	・ 麦ご飯 ※小江戸カレー 焼 海草とこんにゃく	牛 精米水 豚人さ玉小角脱レに生かした 112)カレストな水 手 藻んマック 2112)カレスマトな ま 菜チ粉ーに ルルータケね ナ ミにべうり まん マックく ストマック 2112)カレストな オー 藻んマック ストマック ストマック スープ	206 90 99 109 355 50 35 155 5 3 3 0.5 0.5 10 8 3.2 2 3 1 1 100 0 3 6 0 5 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	・ ご	牛 精水鶏な長えき生う中食白でご水白に長豆醤砂酒トな網豚竹乳 白 卵る葱のら姜ら華塩こんま、身ん葱板油糖 マた厚肩の米 黄げ コス う ス のく 醤 ケね揚肉子・カープ ス かっぱん ガープ ス かっぱん アイル かっかん かっかん かっかん かんりゅう かんしゅう はんしゅう はんしゅう かんしゅう はんしゅう かんしゅう かんしゅう かんしゅう はんしゅう はんしゅう かんしゅう かんしゅう かんしゅう はんしゅう かんしゅう はんしゅう はんしゅう はんしゅう はんしゅう はんしゅう はんしゅう かんしゅう かんしゅう はんしゅう はんしゅう はんしゅう はんしゅう はんしゅう かんしゅう はんしゅう はんから はんしゅう はんしゅう はんしゅう はんしゃ はんしゅう はんしゃく はんしゅう はんしゅう はんしゅう はんしゃく はんしゃく はんしゃく はんしゅう はんしゃく はんしゃく はんしゃく はんしゅう はんしゅん はんしゅう はんしゅん はんしゅん はんしゅん はんしゅん はんしゃく はんしゃん はんしゃんしゃんしゃん はんしゃん はんしゃん はんしゃん はんしゃん はんしゃん はんしゃん はんしゃんしゃんしゃん はんしゃんしゃんしゃんしゃんしゃん はんしゃんしゃんしゃんしゃんしゃんしゃんしゃんしゃんしゃんしゃんしゃんしゃんしゃん	206 95 105 25 15 15 7 1 0.5 35 1.2 0.3 0.03 1.5 0.5 160 0.3 1 0.04 2 2.4 0.2 2.4 0.2 30 20 20 10	- パーデ風リゾット 物 ポテトリヨネーズ	牛 ソ いむきらうさ あま人でにな精ホコ食黒パ水 鶏 た いあきらり 水	206 60 20 30 15 25 15 10 0.5 0.5 10 15 1 0.7 0.05 0.1 130 66 6.6 66 6.6 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10
	勤労感謝の日振		麦ご飯 エビと青梗菜のスープ 「物」※ガパオライ	牛 精米水 鶏青緑む生春醤に黒食なス水 目 豚大玉赤小パなにナオ豆乳 白粒 も梗豆きし雨油んこ塩た一 玉 肩豆葱ピ松ジたんンイ板 米麦 肉 やびた くょ 油ス き ー マ 油くラータ はいけい くう 油ト と ト ン 油くラータ カー マ カー イン カー カー イン カー・ファイ カー・フェー・ファイ カー・ファイ カー・ファイ カー・フェー・ファイ カー・フェー・ファイ カー・フェー・ファイ カー・ファイ カー・ファイ カー・フェー・ファイ カー・ファイ カー・ファイ カー・ファイ カー・フェー・ファイ カー・ファイ カー・フェー・ファイ カー・ファイ カー・フェー・ファイ カー・ファイ カー・フェー・ファイ カー・ファイ カー・フェー・ファイ カー・ファイ カー・ファイ カー・フィー・ファイ カー・ファイ カー・フェー・ファイ カー・フェー・ファイ カー・フェー・ファイ カー・フェー・ファイ カー・フェー・ファイ カー・フェー・ファイ カー・フェー・フェー・フェー・ファイ カー・フェー・フェー・フェー・ファイ カー・フェー・フェー・ファイ カー・フェー・ファイ カー・フィー・ファイ カー・フェー・ファイル カー・フェー・フィー・ファイ カー・フィー・ファイル カー・フィー・ファイル カー・フィー・フェー・フィー・フィー・フィー・フィー・フェー・ファイル カー・フィー・フィー・フィー・フィー・フィー・フィー・フィー・フィー・フィー・フィ	206 90 97 109 30 255 200 188 5 4 3.5 0.5 0.02 0.1 0.7 1.2 120 40 40 55 8 10 0.05 0.6 1	. 麦ご飯 ※小江戸カレー 焼 物 海草とこんにゃくのサ	牛 精米水 豚人さ玉小角脱レに生かかウトな水 チ 海こキき赤青乳 白粒 肩参つ葱松切脂バん姜・ルースマトな マット マット でいい スピー・アイ アイ・アイ・アイ・アイ・アイ・アイ・アイ・アイ・アイ・アイ・アイ・アイ・アイ・ア	206 90 99 109 355 50 35 155 5 3 3 0.5 0.5 10 8 3.2 2 3 1 1 100 0 3 6 0 5 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	・ ご 蓮花湯 デリソースがけ 厚揚げのオー 一	牛 精水鶏な長えき生う中食白でご水白に長豆醤砂酒トな絹豚竹人青生な乳 白 卵る葱のら姜ご華塩こんま 身ん葱板油糖 ヤた厚肩の参梗姜た乳 米 茸げ コスーう のく 野油げ しか油 魚に 醤 ケ油げ ネープラ 天治 ヤッツ かんりょう かんりょう かんりょう かんしょう はんしょう はんしょう はんしょう はんしょう はんしょう はんしょう はんしょう はんしょう はんしょう かんしょう かんしょう はんしょう はんしょう かんしょう はんしょう はんしょう はんしょう はんしょう はんしょう はんしょう はんしょう かんしょう はんしょう しょう はんしょう はんしん はんしょう はんしん はんしょう はんしん はんしまん はんしょう はんしん はんしょう はんしん はんしん はんしん はんしん はんしん はんしん はんしん はんし	206  95 105 25 15 15 7 1 0.5 35 1.2 0.3 0.03 1.5 160 0.3 1 0.04 2 2.4 0.6 4 0.2 30 20 10 25 0.5 1	- パー 洋風リゾット 物 ポテトリヨネーズ	牛 ソ いむきらう あ玉人マッにな精ホコ食黒パ水 鶏な じ玉と枝赤レバたこと なっかった かっかった かっかった かっかった かっかった かっかった かっかった かっかった かっかった かっかった はっかった はいっかった はいいっかった はいいっかっかった はいいっかった はいいっかっかった はいいっかった はいいっかった はいいっかっかった はいいっかった はいいっかっかった はいいっかっかった はいいっかっかった はいいっかっかった はいいっかった はいいかい はいいかい はいいかい はいいかい はいいかい はいいかい はいいかい はいいかい はいいかい はいいかっかった はいいかっかった はいいかい はいまっかった はいいかっかった はいいかい はいいい はいいい はいいい はいいかい はいいい はいいいいいい	206 60 10 20 30 15 25 15 10 0.5 1 0.7 0.05 0.1 130 66 6.6 30 20 0 10 5 12 0.5 0.02 0.3
	勤労感謝の日振		麦ご飯 エビと青梗菜のスープ 「物」※ガパオライ	牛 精米水 鶏青緑む生春醤に黒食なス水 目 豚大玉赤小バなにナオ豆醤乳 白粒 も梗豆きし雨油んこ塩た一 玉 肩豆葱ピ松ジたんンイ板油米麦 肉 やびた くう 油ス き ー マ 油くラータ はくう コーツ カー マーツ カー・ファイ カー・フェー・ファイ カー・ファイ カー・ファイ カー・フェー カー・ファイ カー・ファイ カー・ファイ カー・フェー・ファイ カー・ファイ カー・フェー・ファイ カー・ファイ カー・フェー・ファイ カー・ファイ カー・フェー・ファイ カー・ファイ カー・ファイ カー・ファイ カー・ファイ カー・ファイ カー・ファイ カー・ファイ カー・フェー・ファイ カー・ファイ カー・フェー・ファイ カー・フェー・ファイ カー・フェー・ファイ カー・フィー・ファイ カー・ファイ カー・フェー・ファイ カー・ファイ カー・フィー・ファイ カー・フィー・ファイ カー・ファイ カー・ファイ カー・ファイ カー・フィー・ファイ カー・ファイ カー・フェー・ファイ カー・フェー・フェー・フェー・フェー・フェー・ファイ カー・フェー・フェー・フェー・ファイ カー・フェー・ファイ カー・フェー・フェー・フェー・ファイ カー・フェー・フェー・フィー・フェー・ファイ・ファイ カー・フェー・フェー・ファイ カー・フェー・フェー・フェー・フェー・フェー・ファイ カー・フェー・フェー・フェー・フェー・フェー・フェー・フェー・フェー・フェー・フェ	206 90 97 109 30 255 20 188 5 4 3.5 0.5 0.02 0.1 0.7 1.2 120 40 40 55 25 8 10 0.05 0.6 1 2.5	・ 麦ご飯 ※小江戸カレー 焼 海草とこんにゃくのサラ	牛 精米水 豚人さ玉小角脱レに生かかウトな水 チ 海こキき赤青乳 白粒 肩参つ葱松切脂バん姜・ルースマトな マット マット でいい スピー・アイ アイ・アイ・アイ・アイ・アイ・アイ・アイ・アイ・アイ・アイ・アイ・アイ・アイ・ア	206 90 99 109 355 50 35 155 5 3 3 0.5 0.5 10 8 3.2 2 3 1 1 100 0 3 6 0 5 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	・ ご	牛 精水鶏な長えき生う中食白でご水白に長豆醤砂酒トな絹豚竹人青生な酒乳 白 卵る葱のら姜ご華塩こんま 身ん葱板油糖 ヤた厚肩の参梗姜た乳 米 茸げ コス う のく 番 ケね揚肉子 菜 ねープう 天 ヤッ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	206 95 105 25 15 15 7 1 0.5 35 1.2 0.3 1.5 0.05 160 0.3 1 0.04 2 2.4 0.6 4 0.2 30 20 20 10 25 0.5 1 1.5	- パー洋風リゾット 物 ポテトリヨネーズ 物 ポテトリヨネーズ	牛 ソ いむきらうさ あま人でにな精ホコ食黒パ水 鶏 た いあきらり 水	206 60 20 30 15 25 15 10 0.5 0.5 10 15 1 0.7 0.05 0.1 130 66 6.6 66 6.6 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10
	勤労感謝の日		麦ご飯 エビと青梗菜のスープ 「物」※ガパオライ	牛 精米水 鶏青緑む生春醤に黒食なス水 目 豚大玉赤小バなにナオ豆醤酒乳 白粒 も梗豆きし雨油んこ塩た一 玉 肩豆葱ピ松ジたんンイ板油米麦 肉 やびた くう 油ス き ー マ 油くラタター はいかく カー・マ カー・マー・カー・ファイ カー・ファイ カー・フェー・ファイ カー・ファイ カー・ファイ カー・ファイ カー・フィー・ファイ カー・ファイ カー・フェー・ファイ カー・ファイ カー・ファイ カー・ファイ カー・フェー・ファイ カー・ファイ カー・フェー・ファイ カー・フェー・フェー・ファイ カー・フェー・ファイ カー・フェー・ファイ カー・フェー・ファイ カー・フェー・ファイ カー・ファイ カー・フェー・ファイ カー・フェー・フェー・ファイ カー・フェー・フィー・ファイ カー・フェー・フェー・ファイ カー・フェー・ファイ カー・フェー・フェー・フェー・フェー・ファイ カー・フェー・ファイ カー・フェー・フェー・フェー・フェー・ファイ カー・フェー・フェー・フェー・フェー・フェー・フェー・フェー・フェー・フェー・フェ	206 90 97 109 30 255 20 18 5 4 3.55 0.02 0.1 0.7 1.2 120 40 40 55 255 0.66 1 2.5 0.05 1 1	・ 麦ご飯 ※小江戸カレー 焼 海草とこんにゃくのサラダ	牛 精米水 豚人さ玉小角脱レに生かかウトな水 チ 海こキき赤青乳 白粒 肩参つ葱松切脂バん姜・ルースマトな マット マット でいい スピー・アイ アイ・アイ・アイ・アイ・アイ・アイ・アイ・アイ・アイ・アイ・アイ・アイ・アイ・ア	206 90 99 109 355 50 35 155 5 3 3 0.5 0.5 10 8 3.2 2 3 1 1 100 0 3 6 0 5 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	・ ご 蓮花湯 デリソースがけ 厚揚げのオイスターソ 飯 蓮花湯	牛 精水鶏な長えき生う中食白でご水白に長豆醤砂酒トな網豚竹人青生な酒才乳 白 卵る葱のら姜ご華塩こんま 身ん葱板油糖 マた厚肩の参梗姜た イス 米 茸げ コス・ショーのく チ油げ ストープ 天 ヤッツーープ ストープ スクープ スクープ スクープ スクープ スクープ スクープ スクープ スク	206 95 105 25 15 15 7 1 0.5 35 1.2 0.3 0.03 1.5 160 60 0.3 1 0.04 2 2.4 0.6 4 0.2 30 20 10 25 0.5 1 1.5 2.5	- パー洋風リゾット 物 ポテトリヨネーズ	牛 ソ いむきららさ葱参シルにな精ホコ食黒パ水 鶏な じ玉と枝赤レな黒食粉 ファ が 煮 しいしい かきらららさ葱参シルにね米ルソ 塩こセ ある でいたには カーン塩 しり 唐ね が ある マリカ は でいた では が ある マリカ は でんしょ ズ は が ある マリカ は でんしょ ズ は が かんしょ ズ は が かんしょ ズ は が かんしょ ズ は が かんしょ で かんしょ ズ は かんしょ で は かんしょ しゅう は かんしょ は は は かんしょ は は かんしょ は は は は は は は は は は は は は は は は は は は	206 60 10 20 30 15 25 15 10 0.5 1 0.7 0.05 0.1 130 66 6.6 30 20 10 5 12 0.5 0.02 0.3 0.3
	勤労感謝の日振		麦ご飯 エビと青梗菜のスープ 蒸 ※ガパオライス	牛 精米水 鶏青緑む生春醤に黒食なス水 目 豚大玉赤小バなにナオ豆醤乳 白粒 も梗豆きし雨油んこ塩た一 玉 肩豆葱ピ松ジたんンイ板油米麦 肉 やびた くう 油ス き ー マ 油くラータ はくう コーツ カー マーツ カー・ファイ カー・フェー・ファイ カー・ファイ カー・ファイ カー・フェー カー・ファイ カー・ファイ カー・ファイ カー・フェー・ファイ カー・ファイ カー・フェー・ファイ カー・ファイ カー・フェー・ファイ カー・ファイ カー・フェー・ファイ カー・ファイ カー・ファイ カー・ファイ カー・ファイ カー・ファイ カー・ファイ カー・ファイ カー・フェー・ファイ カー・ファイ カー・フェー・ファイ カー・フェー・ファイ カー・フェー・ファイ カー・フィー・ファイ カー・ファイ カー・フェー・ファイ カー・ファイ カー・フィー・ファイ カー・フィー・ファイ カー・ファイ カー・ファイ カー・ファイ カー・フィー・ファイ カー・ファイ カー・フェー・ファイ カー・フェー・フェー・フェー・フェー・フェー・ファイ カー・フェー・フェー・フェー・ファイ カー・フェー・ファイ カー・フェー・フェー・フェー・ファイ カー・フェー・フェー・フィー・フェー・ファイ・ファイ カー・フェー・フェー・ファイ カー・フェー・フェー・フェー・フェー・フェー・ファイ カー・フェー・フェー・フェー・フェー・フェー・フェー・フェー・フェー・フェー・フェ	206 90 97 109 30 255 20 188 5 4 3.5 0.5 0.02 0.1 0.7 1.2 120 40 40 55 25 8 10 0.05 0.6 1 2.5	・ 麦ご飯 ※小江戸カレー 焼 海草とこんにゃくのサラダ	牛 精米水 豚人さ玉小角脱レに生かかウトな水 チ 海こキき赤青乳 白粒 肩参つ葱松切脂バん姜・ルースマトな マット マット でいい スピー・アイ アイ・アイ・アイ・アイ・アイ・アイ・アイ・アイ・アイ・アイ・アイ・アイ・アイ・ア	206 90 99 109 355 50 35 155 5 3 3 0.5 0.5 10 8 3.2 2 3 1 1 100 0 3 6 0 5 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	・ ご	牛 精水鶏な長えき生う中食白でご水白に長豆醤砂酒トな絹豚竹人青生な酒乳 白 卵る葱のら姜ご華塩こんま 身ん葱板油糖 ヤた厚肩の参梗姜た乳 米 茸げ コス う のく 番 ケね揚肉子 菜 ねープう 天 ヤッ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	206 95 105 25 15 15 7 1 0.5 35 1.2 0.3 0.03 1.5 160 60 0.3 1 0.04 2 2.4 0.6 4 0.2 30 20 10 25 0.5 1 1.5 2.5	パープ   洋風リゾット   揚ー ポテトリヨネーズ パップ   対風リゾット   物ーポテトリヨネーズ アク	牛 ソ いむきらう あ玉人マッにな精ホコ食黒パ水 鶏な じ玉と枝赤レバたこと なっかった かっかった かっかった かっかった かっかった かっかった かっかった かっかった かっかった かっかった はっかった はいっかった はいいっかった はいいっかっかった はいいっかった はいいっかっかった はいいっかった はいいっかった はいいっかっかった はいいっかった はいいっかっかった はいいっかっかった はいいっかっかった はいいっかっかった はいいっかった はいいかい はいいかい はいいかい はいいかい はいいかい はいいかい はいいかい はいいかい はいいかい はいいかっかった はいいかっかった はいいかい はいまっかった はいいかっかった はいいかい はいいい はいいい はいいい はいいかい はいいい はいいいいいい	206 60 10 20 30 15 25 15 10 0.5 1 0.7 0.05 0.1 130 66 6.6 30 20 0 10 10 5 12 0.5 0.02 0.3
	勤労感謝の日振		麦ご飯 エビと青梗菜のスープ 蒸 ※ガパオライス	牛 精米水 鶏青緑む生春醬に黒食なス水 目 豚大玉赤小パなにナオ豆醬酒砂乳 白粒 も梗豆きし雨油んこ塩た一 玉 肩豆葱ピ松ジたんンイ板油 糖米麦 肉 やびた くう 油ト マーネルねにプス醤ール はくうない はいけん カーマ 油くラタ圏 トン カー・ツーツ カー・グ カー・グ カー・グ カー・グ カー・グ カー・グ カー・グ カー・グ	206 90 97 109 30 255 20 18 5 4 3.55 0.02 0.1 0.7 1.2 120 40 5 255 8 10 0.05 0.66 1 2.5 0.05 0.05 0.05 0.05 0.05 0.05 0.05	・ 麦ご飯 ※小江戸カレー 焼 海草とこんにゃくのサラダ	牛 精米水 豚人さ玉小角脱レに生カルカースマトな水 チ 海の 芸 菜 チ粉ーに ハルー・スマトな	206 90 99 109 355 50 35 155 5 3 3 0.5 0.5 10 8 3.2 2 3 1 1 100 0 3 6 0 5 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	・ ご	牛 精水鶏な長えき生う中食白でご水白に長豆醤砂酒トな網豚竹人青生な酒才醤乳 白 卵る葱のら姜ら華塩こんま 身ん葱板油糖 マた厚肩の参梗姜た イ油米 黄 コス う のく チ油げ コス・う あく チ油げ コス・ウープ 天 ヤッツー ファインス・ジャップ スクープ アイファイン アイファイ アイファイン アイファイン アイファイ アイファイ アイファイ アイファイ アイファイ アイファイ アイファイ アイファイ アイファイン アイファイ アイファイ アイファイ アイファイ アイファイ アイファイ アイファイ アイ・ファイ アイファイ アイファイ アイファイ アイファイ アイファイ アイファイ アイファイ アイフィー・ファイ アイファイ アイブ アイファイ アイス アイファイ アイファイファイ アイファイ アイア アイファイ アイファイ アイファイ アイファイ アイファイ アイファイ アイファイ アイファイブ アイファイ アイファイ アイア アイファイ アイファイブ アイファイ アイファイブ アイファイ アイ アイアイ アイ	206 95 105 25 15 15 7 1 0.5 35 1.2 0.3 0.03 1.5 160 0.3 1 0.04 2 2.4 0.6 4 0.2 30 20 20 10 25 0.5 1 1.5 2.5 1.5	- パー 洋風リゾット 揚 ポテトリヨネーズ パック	牛 ソ いむきららさ葱参シルにな精ホコ食黒パ水 鶏な じ玉と枝赤レな黒食粉 ファ が 煮 しいしい かきらららさ葱参シルにね米ルソ 塩こセ ある でいたには カーン塩 しり 唐ね が ある マリカ は でいた では が ある マリカ は でんしょ ズ は が ある マリカ は でんしょ ズ は が かんしょ ズ は が かんしょ ズ は が かんしょ ズ は が かんしょ で かんしょ ズ は かんしょ で は かんしょ しゅう は かんしょ は は は かんしょ は は かんしょ は は は は は は は は は は は は は は は は は は は	206 60 10 20 30 15 25 15 10 0.5 1 0.7 0.05 0.1 130 66 6.6 30 20 10 5 12 0.5 0.02 0.3 0.3