		Ţ	们	/年度	9	刀 . l	分小子仪 	]′	<u></u>	╫┸┸ ┃	十小	四 <i>丿</i> 		No.1
		<b>順に</b> せん。		■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■	の配合 さい。 エ品(	s は	原材料100 食品せていな があります	合表 い場	を					
ヤシライフ	表ご飯 豚肩肉 人参 じゃが芋 玉葱 グリーンピース	) 206 65 15 10 35 25 5	野汁	白飯 木綿豆腐 人参 大根 里芋 小松菜	206 75 20 10 15 10	じゃが芋と	わかめご飯 木綿豆腐 じゃが芋 人参 玉葱 長葱	206 75 20 25 10 15	ファソラーダ	はちみつパン 豚肩肉 人参 玉葱 白いんげん豆 小松菜	206 50 15 10 20 15	井の具	白飯 豚肩肉 玉巻 サマベツ 長葱	75 45 45 10 20 15
焼物 コーンサ	にんにく 生姜 角三 スターチール スティン・ハカレバ脂 たみ カー・ハカレバ脂 な水 大 豆 ールベラリー トット (2個) カー・バッチドレッシング カー・ジャー・ジャー・ジャー・ジャー・ジャー・ジャー・ジャー・ジャー・ジャー・ジャ	0.5 0.5 0.5 2 2 14 2 2 0.5 60 40 15 20 15 6	焼 野菜のソース炒め	か酒醤食で水 ざ 鶏キ緑人竹ピ中酒白食の 油塩粉 文 ねべ豆参の一濃 こ塩 おべら 子ンー しょうしょう はいく	1.2 1 2 0.6 1.5 110 50	のみそ汁 焼 和風サラダ 春雨の	白味噌 赤味噌 か水 チキンカツレツ 中 春緑ハース 春緑小ポープ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	4 4 4 1 1 1 1 1 1 0 6 0 3 3 4 4 2 0 0 5 5 . 5 5 . 5	焼 タラモサラな	セロリー ストック 白食水 なたわ油 カニクリームコロッケ じゃ葱 たらにく アレモンしょう 食なたね油	5 1 0.02 0.6 120 0.5 50 35 13 7 0.2 5 1 1 0.01 0.3	秋野菜の炒め者	に白生白砂酒み醤な水 刻人しえさ青和酒ら滝姜炒糖 り油た み参めのや梗風が はれる 油 じきい菜だい はまま はいまから はいまだしま はいまから はいまから はいかい かんしん はいかい かんしん はいかい かんしん はいかい かんしん はいかい あんしん はいかい かんしん はいかい あんしん はいかい かんしん はいかい はいかい はいかい あんしん はいかい はいかい はいかい かんしん はいかい かんしん はいかい はいかい はいかい はいかい はいかい はいかい はいかい はいか	5 40 0.5 0.6 6 3.5 3 1.5 9 0.5 5 10 8 8 5 5 10 0.1 1.5
ラダ				なたね油	0.3					《ギリシャ献立》		デザート	砂糖 醤油 食塩 水 ももゼリー	0.7 1.5 0.3 5

令和7年度 9月分小学校予定献立表(詳細)

		T)	仙	<u>/牛皮</u>		<u>月</u>			<u> </u>	<u> </u>		四 <u>丿</u>		No.2
西	9月9日(火		西	9月10日(水		西	9月11日(オ		西	9月12日(金		西	9月8日(月	
東	9月8日(月		東	9月9日(火		東	9月10日(7		東	9月11日(オ		東	9月12日(会	
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
n+	<b>+</b> #≠			<b>∸</b> &⊏	7.5	Tals.	°° .	40	<b>-</b> >∧⊏	<b>∸</b> &⊏	7.5	>∧⊏	<b>☆</b> &⊏	7-
味噌	中華麺	80	ご飯	白飯	75	砂糖	コッペパン	40	ご飯	白飯	/5	ご飯	日取	75
	m = +		,_	77.=.t-		揚	4-4 1-4-64-4	١.		<b>上始三</b>		1. 44	+11 7. \_ 10 1 10	
ラー	豚肩肉	10		豚肩肉	17	げ	なたね白絞油	4		木綿豆腐			刻み油揚げ	8
X	大豆ミート	2	4	人参	10	パ	砂糖	3	華五	鶏むね肉	15	か物めげ	わかめ	0.5
٠,	人参	10		大根	15	ン	グラニュー糖	1	目	人参		のと	<u> 本</u> 怱 じゃが芋	15
	きくらげ	0.5		ごぼう	10				l ス	大根 きくらげ	15	味	人参	20 10
	緑豆もやし 長葱	15 15		長葱 小松菜	10 15				-	小松菜	0.5 15	噌	人参 小松菜	15
	長窓 にら	10		小仏来 かつおだし	1.2		スパゲティ	17	プ	小仏米 中華用スープストック	15	汁	小松采 かつおだし	1 15
	とうもろこし	5		がってんし	1.2		3人パンティ   鶏もも肉	20		醤油	2		白味噌	4
	生姜	0.5		醤油	3.5		じゃが芋	15		白こしょう	0.02		赤味噌	4
	にんにく	0.5		食塩	0.4	_	キャベツ	15		食塩	0.02		水	120
	なたね油	0.5		水	120		白いんげん豆	7		水	125		,,,	120
	白こしょう	0.02		7.		プ	小松菜	15		7			ハンバーグ	50
	鶏豚湯		蒸物	五目厚焼き卵	50		にんにく			白身魚の天ぷら	50		大根おろし	12
	味噌ラーメンスープの素	10					なたね油	0.5	川身	にんにく			みりん	1
	赤味噌	4	な	鶏むね肉	15		コンソメ		ソ魚		0.1	ソー	砂糖	0.3
	水	120	す	生揚げ	15		白こしょう	0.02	Ισ	長葱	5	1 グ	<b>羅油</b>	2.5
	白炒りごま	0.6		揚げなす	20		食塩	0.9	ス	ごま油	0.1	スの	でん粉	0.3
			みって	玉葱	5		水	120	かけ	豆板醬	0.06	が け		
	きな粉	5	바사	赤ピーマン	5				17	酒/砂糖	1/1.5	' '		
<sub></sub> な	蒸しパンの粉	35	רא	みりん	0.3		肉団子	21		醤油/米酢	2/1			
蒸こ		20		酒	0.2	団	ツナ(缶詰)	10		白すりごま	1		鶏むね肉	15
	角切チーズ	5		砂糖	0.8		玉葱	15		でん粉	0.2		玉葱	10
· . ¬"	水	10		赤味噌	3	のク	とうもろこし	10				のゴ	人参	8
_ ^	耐熱紙カップ			醤油	0.2	l ii	ベシャメルソース	3		春雨(芋でんぷん)	6		キャベツ	15
				でん粉	0.5	Ιí	牛乳	5	0	豚肩肉	15	炒	しめじ	5
華	キャベツ	20		なたね油	0.3	٨	白こしょう	0.01	_	酒/みりん	1/1	ょと	とうもろこし	10
屈	大根	15				煮	食塩	0.2	_	醤油	0.5		白こしょう	0.01
和	きゅうり	15					水	5	-	玉葱	15		和風だし	0.1
え	棒々鶏ドレッシング	5				<b>运力</b> 中口 种面	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·			赤ピーマン	5		醤油	0.6
						79% JJU 19J	パックみそ大豆	8		酒/醤油	1/2		白すりごま <sup>会ち</sup>	0.8
										砂糖 食塩	1.5		食塩 なたね油	0.3
				《重陽の節句献立	<b>»</b>						0.2		なたな油	0.3
					+ //					ナンナー・シン・オカ	0.3			
1				<u>"</u>	Ī″					なたね油	0.3			
				<u>"</u>	"					なたね油	0.3			
西	0 日 15 日 (日	1)	西	9月17日(水	()	西	9月18日 (オ		西	なたね油 9月19日(金		西	9月16日(少	
西東	9月15日(月	)	東	9月17日(水 9月16日(火	() ()	東	9月17日(7	<b>(</b> )	東	9月19日(金 9月18日(木	호) 지)	西東	9月19日(会	金)
	9月15日(月	1)	東	9月17日(水	() ()	東		<b>(</b> )	東	9月19日(金	호) 지)	西	9月19日(会	
	9月15日 (月	)	東 牛乳	9月17日 (水 9月16日 (火 牛乳	() 206	東 牛乳	9月17日(7 牛乳	206	東 飲料	9月19日(金 9月18日(オ コーヒー牛乳	(200 z)	西 東 牛乳	9月19日(会 牛乳	<del>金</del> ) 206
	9月15日 (月		東 牛乳	9月17日(水 9月16日(火	() 206	東 牛乳	9月17日(7	<b>(</b> )	東 飲料 秋	9月19日(金 9月18日(木	(200 z)	西東	9月19日(会 牛乳	金)
	9月15日 (月	)	東 牛乳 ご飯	9月17日(水 9月16日(火 牛乳 白飯	206	東 牛乳 パン	9月17日 (z 牛乳 黒パン	206 50	東 飲料 秋野	9月19日(金 9月18日(オ コーヒー牛乳 麦ご飯	200 65	西東 牛乳 ご飯	9月19日(全 牛乳 白飯	金) 206 75
	9月15日 (月		東 牛乳 ご飯 す	9月17日(水 9月16日(火 牛乳 白飯 絹ごし豆腐	(s) (s) 206 75 25	東 牛乳 パン ソ	9月17日 (ガ 牛乳 黒パン レバー入りウインナー	206 50 20	東飲 秋野菜-	9月19日(金 9月18日(オ コーヒー牛乳 麦ご飯 豚肩肉	\$\frac{1}{2}\$	西東 牛乳 で飯 中	9月19日(全 牛乳 白飯 豚肩肉	金) 206 75 15
	9月15日 (月	)	東 牛 飯 すま	9月17日(水 9月16日(火 牛乳 白飯 絹ごし豆腐 人参	() 206 75 25 5	東 牛 パ ソ ー	9月17日 (ガ 牛乳 黒パン レバー入りウインナー 人参	50 50 206 10	東飲 秋野菜力.	9月19日(金 9月18日(オ コーヒー牛乳 麦ご飯 豚肩肉 人参	\$\frac{1}{2}\)   200   65   15   15	西東乳 飯 中華	9月19日(全 牛乳 白飯 豚肩肉 人参	全) 206 75 15 10
	9月15日 (月		東乳 飯 すまし	9月17日(水 9月16日(火 牛乳 白飯 絹ごし豆腐 人参 えのき茸	() 206 75 25 5	東乳パソーセー	9月17日 (グ 牛乳 黒パン レバー入りウインナー 人参 じゃが芋	50 50 20 10 20	東料 秋野菜カレー	9月19日(金 9月18日(オ コーヒー牛乳 麦ご飯 豚肩肉 人参 ごぼう	200 65 15 15 15	西東 乳 飯 中華風 昭	9月19日(会 牛乳 白飯 豚肩肉 人参 しめじ	全) 206 75 15 10 5
	9月15日 (月		東乳 飯 すまし	9月17日(水 9月16日(火 牛乳 白飯 絹ごし豆腐 人参 えのき茸 かまぼこ	206 75 25 5 5	東乳 パーソーセージ	9月17日 (グ 牛乳 黒パン レバー入りウインナー 人参 じゃが芋 玉葱	50 50 206 10 20 15	東 料 秋野菜カレー	9月19日(金 9月18日(オ コーヒー牛乳 麦ご飯 豚肩肉 人参 ごぼう れんこん	200 65 15 15 15	西東乳 飯 中華風野芸	9月19日(全 牛乳 白飯 豚肩肉 人参 しめじ 緑豆もやし	金) 206 75 15 10 5 20
	9月15日 (月		東乳 飯 すまし	9月17日(水 9月16日(火 牛乳 白飯 絹ごし豆腐 人参 き茸 かまぼこ 長葱	(s) (s) (s) 206 75 25 5 5 5 5 15	東乳 パーソーセージの	9月17日 (グ 牛乳 黒パン レバー入りウインナー 人参 じゃが芋 玉葱 しめじ	50 50 20 10 20 15 5	東料 秋野菜カレー	9月19日(金 9月18日(オ コーヒー牛乳 麦ご飯 豚肩肉 人参 ごぼう れんこん 玉葱	5) 200 65 15 15 15 10 30	西東乳 飯 中華風野菜ス	9月19日(全 牛乳 白飯 豚肩肉 人め可豆もやし 長葱	全) 206 75 15 10 5 20 15
	9月15日 (月		東乳 飯 すまし	9月17日(水 9月16日(火 牛乳 白飯 絹参 きぎ 大 えかまぼこ 長 次 水 菜 水 数 点 が 表 が ま れ 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、	() (2) 206 75 25 5 5 5 15	東乳 パーソーセージの	9月17日(グ 牛乳 黒パン レバー入りウインナー 人参 じゃが芋 玉葱 しめじ セロリー	50 50 206 10 20 15 5 5	東 教野菜カレー	9月19日(金 9月18日(木 コーヒー牛乳 麦ご飯 豚肩肉 人ごぼう れんこん 玉穂 東	65 15 15 10 30 10	西東乳 飯 中華風野菜ス—	9月19日(会 牛乳 白飯 豚/ 豚/ がじ しが豆もやし 最長 長種 乗	金) 206 75 15 10 5 20 15 20
	9月15日 (月		東乳 飯 すまし	9月17日(水 9月16日(火 牛乳 白飯 絹ごし豆腐 人参のき茸 たかま葱 小松瀬 油	() (2) 206 75 25 5 5 5 15 15 15	東乳 ソーセージのスー	9月17日(グ 牛乳 黒パン レバー入りウインナー 人参 じゃが芋 玉葱 しめじ セロリー 白いんげん豆	50 50 20 10 20 15 5	東料 秋野菜カレー	9月19日(金 9月18日(木 コーヒー牛乳 麦ご飯 豚肩肉 人ごぼう れん恋 東梗切チーズ	200 65 15 15 15 10 30 10	西東乳 飯 中華風野菜スープ	9月19日(会 牛乳 白飯 豚肩肉 人めじ は砂豆もやし 最悪を 青種菜 中華用スープストック	金) 206 75 15 10 5 20 15 20 1
	9月15日 (月		東乳 飯 すまし	9月17日(水 9月16日(火 牛乳 白飯 ぱき きずこ 長小芸葱 大 表のま葱 大 独油 食塩	206 75 25 5 5 15 15 3 0.5	東乳 ソーセージのスープ	9月17日(グ 牛乳 黒パン レバー入りウインナー 人参 じゃが 芋 玉 めじ セロリー 白いんげん豆 スープストック	206 50 20 10 20 15 5 5 6 1	東料 秋野菜カレー	9月19日(金 9月18日(木 コーヒー牛乳 麦ご飯 豚肩肉 人ごばう れん葱 青切いこん 玉青切いにく	200 65 15 15 15 10 30 10 5 0.5	西東乳 飯 中華風野菜スープ	9月19日(会 牛乳 白飯 豚/ あし は の い の り し が り も も も も も も も も も も も を し く る り も も も も も も も も も も も も も も も も も も	金) 206 75 15 10 5 20 15 20 1 2
			東乳 飯 すましこ	9月17日(水 9月16日(火 牛乳 白飯 絹ごし豆腐 人参のき茸 たかま葱 小松瀬 油	() (2) 206 75 25 5 5 5 15 15 15	東乳 ソーセージのスープ	9月17日(グ 牛乳 黒パン レバー入りウインナー 人参 じゃが芋 玉葱 しめじ セロリー 白いんげん豆	50 50 206 10 20 15 5 5 6	東料 秋野菜カレー	9月19日(金 9月18日(木 コーヒー牛乳 麦ご飯 豚肩肉 人ごぼう れん恋 東梗切チーズ	200 65 15 15 15 10 30 10	西東乳 飯 中華風野菜スープ	9月19日(会 牛乳 白飯 豚肩肉 人めじ は砂豆もやし 最悪を 青種菜 中華用スープストック	金) 206 75 15 10 5 20 15 20 1 2 0.02
			東乳 飯 すましこ	9月17日(水 9月16日(火 年乳 白飯 ご 参のま 京 を き ば 支 を き ま に 数 独 油 塩 も が カ ま 気 松 油 は し も き れ 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、	206 75 25 5 5 15 15 3 0.5 1.2	東乳 ソーセージのスープ	9月17日(グ 牛乳 黒パン レバー入りウインナー 人参 じゃが芋 玉めじ セロリー 白いんげん豆 スープストック 白こしょう	206 50 20 10 20 15 5 6 1 0.02	東料秋野菜カレー	9月19日(金 9月18日(オ コーヒー牛乳 麦ご飯 豚/ラジョン (本 500 下の 大ごんの 変 菜 チーズ にんが で りにんに 生 りにんに 生 りにんに く く く く く く く く く く く く く く く く く く	65 15 15 15 10 30 10 5 0.5 0.5	西東乳 飯 中華風野菜スープ	9月19日(会 牛乳 白 豚 人 動 原 人 め し る り し る を し る を し る を し る を し る を り も で え を り も で え た っ り っ り っ り っ り っ り っ り っ り っ り っ り っ	金) 206 75 15 10 5 20 15 20 1 2 0.02 0.4
			東乳 飯 すまし汁	9月17日(水 9月16日(火 年乳 白飯 ご 参のま 京 を き ば 支 を き ま に 数 独 油 塩 も が カ ま 気 松 油 は し も き れ 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、	206 75 25 5 5 15 15 3 0.5 1.2	東乳 ン ソーセージのスープ	9月17日(グ 牛乳 黒パン レバー入りウインナー 人参 じゃが 芋 玉め じ セロいんげん 豆 スープストック 白な塩	206 50 20 10 20 15 5 6 1 0.02 0.3	東料秋野菜カレー	9月19日(金 9月18日(オ コーヒー牛乳 麦ご 肩参 がいた	5) 200 65 15 15 10 30 10 5 0.5 0.5 1.5	西東乳 飯 中華風野菜スープ	9月19日(会年) 19日(会年) 19日	全)   206   75   15   10   5   20   15   20   1   2   0.02   0.4   0.5
			東乳 飯 すまし汁	9月17日(水9月16日(火牛乳 白飯 ご参のきぼ 東山 は お で	206 75 25 5 5 15 15 3 0.5 1.2 130	東乳 ソーセージのスープ	9月17日(グ 牛乳 黒パン レバー入りウインナー 人参 じゃが 芋 玉め じ セロいんげん 豆 スープストック 白な塩	206 50 20 10 20 15 5 6 1 0.02 0.3	東料 秋野菜カレー	9月19日(金 9月18日(オ コーヒー牛乳 麦ご 肩参 がん 恋 種 切ん 心 ま で で で で で で で で で で で で で で で で で で で	65 15 15 15 10 30 10 5 0.5 0.5 1.5 3	西東乳 飯 中華風野菜スープ	9月19日(会年) 19月19日(会年)	全)   206   75   15   10   5   20   15   20   1   2   0.02   0.4   0.5
			東乳 飯 すまし汁	9月17日(水 9月16日(火 牛乳 白飯 ご参のきぼ をきぼ 東 塩 は か 表 か 表 か 表 が 表 が と と と と に る と る と る と る と る と る と る と る	206 75 25 5 5 15 15 3 0.5 1.2 130	東乳 ソーセージのスープ 焼物	9月17日 (グ 牛乳 黒パン レバー入りウインナー 人参 じゃが芋 玉葱 しめロリー ロいんげん豆 マローブストック 白スープストック 白ま塩 水	206 50 20 10 20 15 5 6 1 0.02 0.3 110	東料 秋野菜カレー	9月19日(金 9月18日(オ コーヒー牛乳 麦ご 肩参 (あん を	200 65 15 15 10 30 10 5 0.5 0.5 1.5 3 0.02 2	西東乳 飯 中華風野菜スープ	9月19日(会年) 19月19日(会年)	全) 206 75 15 10 5 20 15 20 1 2 0.02 0.4 0.5 125
			東乳 飯 すまし汁	9月17日(水 9月16日(火 年乳 白飯 ご参のきぼ をきぼる 草こ が表れった。 とんれった。 となたれる。	206 75 25 5 5 5 15 15 3 0.5 1.2 130 60 6	東乳 ソーセージのスープ 焼物	9月17日 (グ 牛乳 黒パン レバー入りウインナー 人参 じゃが芋 玉葱 しめロリー ロいんげん豆 マローブストック 白スープストック 白ま塩 水	206 50 20 10 20 15 5 6 1 0.02 0.3 110	東料 秋野菜カレー	9月19日(全 9月18日(オ 9月18日(オ コーピー年乳 麦 豚人ごれを 様切 かに タケチョン・シャッパス レバ・シャッパス レバ・ス フトカレバ・ス フトカレバ・ス フトカレバ・ス フトカレバ・ス フトカレバ・ス フトカレバ・ス	200 65 15 15 10 30 10 5 0.5 0.5 1.5 3 0.02 2	西東乳 飯 中華風野菜スープ	9月19日(会年) 19日(会年) 19日	会) 206 75 15 10 5 20 15 20 1 2 0.02 0.4 0.5 125
			東乳 飯 すまし汁 物	9月17日(水 9月16日(火 年乳 白飯 ご参のきぼ をきぼる 草こ が表れった。 とんれった。 となたれる。	206 75 25 5 5 5 15 15 3 0.5 1.2 130 60 6	東乳 ツーセージのスープ 焼 ガ-	9月17日 (グ 牛乳 黒パン レバー入りウインナー 人参 じゃが芋 玉葱 しめロリー 白いんげん豆 スープフェラ 食水 チーズオムレツ	206 50 20 10 20 15 5 6 6 1 0.02 0.3 110	東料 秋野菜カレー	9月19日(オ 9月18日(オ コーヒー牛乳 麦ご飯 内参ぎがいる薬・デーストカレバールールールールールールールールールールールールールールールールールールール	200 65 15 15 10 30 10 5 0.5 0.5 1.5 2 2 2 2 2	西東乳 飯 中華風野菜スープ 焼物	9月19日(会年) 19日(会年) 19日	全) 206 75 15 10 5 20 15 20 1 2 0.02 0.4 0.5 125 34
	敬老の		東乳   飯 すまし汁   物 きん	9月17日(水9月16日(火牛) 9月16日(火牛) 9月16日(火牛) 9月16日(火牛) 10月16日(火牛) 11月16日(火牛) 11月16日(	206 75 5 5 5 5 5 15 15 1.2 130 60 6 3	東乳 ソーセージのスープ 焼 ガーリ	9月17日 (グ 牛乳 黒パン レバー入りウインナー 人参 じゃが芋 玉めロリんげんプロー 白いープしょう 食水 チーズオムレツ 鶏むね肉	206 50 10 20 15 5 5 5 6 6 1 1 0.02 0.3 110 60	東料 秋野菜カレー	9月19日 (オ 9月18日 (オ 9月18日 (オ コーヒー (オ ご 飯 肉 を	200 65 15 15 10 30 10 5 0.5 0.5 1.5 3 0.02 2 2 0.5	西東乳 飯 中華風野菜スープ 焼 鶏肉	9月19日(会年) 19日(会年) 19日	会) 206 75 15 10 50 20 15 20 0.4 0.5 125 34 20 15
	敬老の		東乳   飯 すまし汁   物 きんぴ	9月17日(水 9月16日(火 年乳 白 編人えか長小醤食か水 となたま 3000 1750 1750 1750 1750 1750 1750 1750 1	206 75 5 5 5 5 15 15 1.2 130 60 6 3	東乳 ソーセージのスープ 焼 ガーリッ	9月17日 (グ 牛乳 黒パン レバー入りウインナー 人やが 芋 こめロリー 白いんげん・ワク 白にかプスよう 食塩 水 チ 乳 数 ま ま な で ま な に な な で ま な に な に な の に に の に の に の に の に の に の に の に の に の に の に の に の に の に に の に に の に の に の に の に の に の に の に の に の に の に に の に に の に の に の に の に の に の に の に の に の に の に の に の に の に の に の に の に の に の に の に 。 に に に に に に 。 に に に に に に に に に に に に に	206 200 100 200 155 5 5 6 6 1 0.02 0.3 110 60 20 20 7 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	東料 秋野菜カレー	9月19日 (オコード まから) 19月18日 (オコード まから) 19月18日 (オコービ 飯 肉 う) これ 菜 チーく ターケー アーバー かい がった スプストー アーバー 粉油 はい かん はい	200 65 15 15 10 30 10 5 0.5 0.5 1.5 3 0.02 2 2 0.5	西東乳 飯 中華風野菜スープ 焼 鶏肉と-	9月19日(会) 19日(会)	全) 206 75 15 10 5 20 15 20 0.4 0.5 125 34 20 15 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20
			東乳 飯 すまし汁 物 きんぴら	9月17日(水9月16日(火牛) 9月16日(火牛) 9月16日(火牛) 9月16日(火牛) 10月16日(火牛) 11月16日(火牛) 11月16日(	206 75 5 5 5 5 15 15 130 60 63 3	東乳 ソーセージのスープ 焼 ガーリック	9月17日 (グ 牛 黒 パン レバー入りウインナー 人じましめロリーインナー 大きが蒸じして白スウー ではいっした。 ではない。 大いである。 大いである。 ではない。 では	206 200 100 200 155 5 5 6 6 1 0.02 0.3 110 60 20 20 7 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	東料 秋野菜カレー	9月19日 (オーリー・ 19月18日 (オーリー・ 1	200 65 15 15 10 30 10 5 0.5 0.5 1.5 3 0.02 2 2 0.5	西東乳 飯 中華風野菜スープ 焼 鶏肉と大	9月19日(会年) 19日(会年) 19日(会年) 19日(会年) 19日(会年) 19日(会年) 19日(会社) 19日	全) 206 75 15 10 5 20 15 20 12 0.02 0.4 0.5 125 34 20 15 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20
	敬老の		東乳 飯 すまし汁 物 きんぴらご	9月 17 日 (水 9月 16 日 (火 年) 白 絹人えか長小醤食か水 となっ 三参のま葱松油塩つ し きぼ 菜 だ つ白ー 肉 うこんい がねソ ね うこんん げんいん がんいん	206 75 5 5 5 5 5 15 13 0.5 1.2 130 60 6 3 3	東乳 ソーセージのスープ 焼 ガーリックソ	9月17日 (グ 牛 黒 レバー入りウインナー 人じましめロハーストラインナー 大きが蒸 じして白スカース ロースカース ロースカース マース ロースカース マース ロースカース マース ロース・フェース ロース・フェース・ファース・ファース・ファース・ファース・ファース・ファース・ファース・ファ	206 200 100 200 155 5 5 6 6 1 0.02 0.3 110 60 20 20 7 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	東料 秋野菜カレー 焼物	9月19日 (オコーヒー は で で で で で で で で で で で で で で で で で で	200 65 15 15 15 10 30 10 5 0.5 1.5 3 0.02 2 16 6 2 0.5 70	西東乳 飯 中華風野菜スープ 焼 鶏肉と大豆	9月19日(会) 19月19日(会) 19月19日	全) 206 75 15 10 5 20 15 20 0.4 0.5 125 34 20 15 20 0.5 125 0.9 0.9 0.9 0.9 0.9 0.9 0.9 0.9
	敬老の		東乳 飯 すまし汁 揚 きんぴらごぼ	9月 16 日 (水 9月 16 日 (水 9月 16 日 (水 9月 16 日 (水 9月 17 日 (水 9日 17 日 (	206 75 5 5 5 5 15 15 1.2 130 60 6 3 10 10 20 4	東乳 ソーセージのスープ 焼 ガーリックソ	9月17日 (グ 牛 黒 レバー	206 200 100 200 155 5 5 6 6 1 0.02 0.3 110 600 200 27 7 10 0.15 0.4	飲	9月19日 19日 19日 19日 19日 1日日 1日日 1日日 1日日 1日日	200   65   155   155   155   155   100   300   50.5   0.5   1.5   3   0.02   2   166   2   2   0.5   70   3   0.5   3   0.5   3   0.5   3   0.5   3   0.5   0.5	西東乳 飯 中華風野菜スープ 焼 鶏肉と大豆の炒	9月 19 19 19 19 19 19 19 19 19 19 19 19 19	全) 206 75 15 10 5 20 15 20 12 0.02 0.4 0.5 125 34 20 15 16 17 18 18 18 18 18 18 18 18 18 18
	敬老の		東乳 飯 すまし汁 物 きんぴらご	9月 16 日 6 (水 9月 16 日 で) 9月 16 日 で) 9月 17 日 で) 9月 17 日 で) 9月 18 で) 17 日 で) 9月 18 で) 17 日 で) 18 で) 1	206 75 5 5 5 5 15 15 130 60 6 3 10 10 20 4 5 1 1	東乳 ソーセージのスープ 焼 ガーリックソテー	9月17日 (グリカリン・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・	206 200 100 200 155 5 5 6 6 1 1 0.02 200 7 7 10 0.15 0.4 4 0.3	東料 秋野菜カレー 焼 海草・	9月19日日 9月18日日 10日日	200 65 15 15 10 30 10 5 0.5 0.5 1.5 3 0.02 2 16 2 0.5 70 30	西東乳 飯 中華風野菜スープ 焼 鶏肉と大豆の炒め	中白豚人し緑長青中醤白食な水餃鶏玉大赤酒オ白9月飯肩参め豆葱梗華油こ塩た子む葱豆ピーイニプラーカー・ファックカー・ファックストー・ファックカー・ファック<	全) 206 75 10 5 20 15 20 10 20 0.4 0.5 125 34 20 15 125 34 20 15 16 17 18 18 18 18 18 18 18 18 18 18
	敬老の		東乳 飯 すまし汁 揚 きんぴらごぼ	9月 16 17 16 17 16 17 17 18 17 17 18 17 18 18 18 18 18 18 18 18 18 18 18 18 18	206 75 5 5 5 5 15 15 130 60 6 3 3 10 10 20 4 5 5 1.2 2 130 2	生 パ ソーセージのスープ 焼 ガーリックソテー東乳 ン ソーセージのスープ 物 ガーリックソテー	9月17日 (グ 牛 黒 レバー	206 200 100 200 155 5 5 6 6 1 0.02 0.3 110 600 200 27 7 10 0.15 0.4	東料 秋野菜カレー 焼 海草サ	9月19日日 9月18日 10月18日 11日日 ご 肩参ぼん葱梗切ん姜スマレバレ脂た で	200 655 155 150 300 100 50.55 1.55 10.30 0.02 2 166 2 0.57 70 30 0.88 10 25	西東乳 飯 中華風野菜スープ 焼 鶏肉と大豆の炒め物	中 白 豚人し緑長青中醤白食な水 餃 鶏玉大赤酒オ白醤 別 飯 肩参め豆葱梗華油こ塩た 子 む葱豆ピ イこ油 の し ・	全) 206 75 10 5 20 15 20 14 0.5 125 34 20 15 20.02 0.4 0.5 125 34 20 15 20 0.4 0.5 125 0.02 0.4 0.5 125 0.02 0.4 0.5 125 0.02 0.02 0.03 0.
	敬老の		東乳 飯 すまし汁 揚 きんぴらごぼ	9月17日9月1617日日17日日9月1017日日10 <td>206 75 5 5 5 5 15 15 130 60 6 3 3 10 10 20 4 5 5 1 1 2</td> <td>東乳 ソーセージのスープ 焼 ガーリックソテー</td> <td>9月17日 (グリカリン・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・</td> <td>206 200 100 200 155 5 5 6 6 1 1 0.02 200 7 7 10 0.15 0.4 4 0.3</td> <td>東料 秋野菜カレー 焼 海草サラシ</td> <td>9月18日 9月18日 10日日 11</td> <td>200 655 155 155 100 300 50.55 0.55 1.53 0.02 2 2 0.570 30 0.88 10 25 5</td> <td>西東乳 飯 中華風野菜スープ 焼 鶏肉と大豆の炒め物</td> <td>中 白 豚人し緑長青中醤白食な水 餃 鶏玉大赤酒オ白醤ご 9 別 飯 肩参め豆葱梗華油こ塩た 子 む葱豆ピ イこ油まま 19 日 ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・</td> <td>全) 206 75 10 5 20 15 20 0.4 0.5 125 34 20 15 20 0.4 0.5 125 0.02 0.4 0.5 125 0.02 0.4 0.5 100 100 100 100 100 100 100 10</td>	206 75 5 5 5 5 15 15 130 60 6 3 3 10 10 20 4 5 5 1 1 2	東乳 ソーセージのスープ 焼 ガーリックソテー	9月17日 (グリカリン・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・	206 200 100 200 155 5 5 6 6 1 1 0.02 200 7 7 10 0.15 0.4 4 0.3	東料 秋野菜カレー 焼 海草サラシ	9月18日 9月18日 10日日 11	200 655 155 155 100 300 50.55 0.55 1.53 0.02 2 2 0.570 30 0.88 10 25 5	西東乳 飯 中華風野菜スープ 焼 鶏肉と大豆の炒め物	中 白 豚人し緑長青中醤白食な水 餃 鶏玉大赤酒オ白醤ご 9 別 飯 肩参め豆葱梗華油こ塩た 子 む葱豆ピ イこ油まま 19 日 ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	全) 206 75 10 5 20 15 20 0.4 0.5 125 34 20 15 20 0.4 0.5 125 0.02 0.4 0.5 125 0.02 0.4 0.5 100 100 100 100 100 100 100 10
	敬老の		東乳 飯 すまし汁 揚 きんぴらごぼ	9月1716第1716171718ご参のま葱松油塩つ191010きぼ10ま11212大13大14大15大16大17大18大19大10大10大10大10大10大11大12大13大14大15大16大17大18大19大10 <td>206 75 5 5 5 5 15 15 130 60 6 3 10 10 20 4 4 5 1 1 2 2 0.8 8 0.2</td> <td>生 パ ソーセージのスープ 焼 ガーリックソテー東乳 ン ソーセージのスープ 物 ガーリックソテー</td> <td>9月17日 (グリカリン・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・</td> <td>206 200 100 200 155 5 5 6 6 1 1 0.02 200 7 7 10 0.15 0.4 4 0.3</td> <td>東料 秋野菜カレー 焼 海草サラシ</td> <td>9月19日日 9月18日 10月18日 11日日 ご 肩参ぼん葱梗切ん姜スマレバレ脂た で</td> <td>200 655 155 150 300 100 50.55 1.55 10.30 0.02 2 166 2 0.57 70 30 0.88 10 25</td> <td>西東乳 飯 中華風野菜スープ 焼 鶏肉と大豆の炒め物</td> <td>牛白豚人し緑長青中醤白食な水餃 鶏玉大赤酒オ白醤ごなり乳飯 肩参め豆葱梗華油ニ塩た子 む葱豆ピ イニ油またりウプ つう 油回肉 マ ーう 油カ マ ー スレーカーしプ フ ー ストーカーカ マ ー ストーカーこス ー ストーカーカ ア ー ストーカーこス ー ス ー ストーカーカ ア ー ストーカーこス ー ス ー ス ー ス ー ス ー ス ー ス ー ス ー ス ー ス ー</td> <td>全) 206 75 15 10 5 20 15 20 0.4 0.5 125 34 20 15 20 0.4 0.5 125 34 20 15 20 0.4 0.5 125 0.02 0.4 0.5 125 0.03 0.0</td>	206 75 5 5 5 5 15 15 130 60 6 3 10 10 20 4 4 5 1 1 2 2 0.8 8 0.2	生 パ ソーセージのスープ 焼 ガーリックソテー東乳 ン ソーセージのスープ 物 ガーリックソテー	9月17日 (グリカリン・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・	206 200 100 200 155 5 5 6 6 1 1 0.02 200 7 7 10 0.15 0.4 4 0.3	東料 秋野菜カレー 焼 海草サラシ	9月19日日 9月18日 10月18日 11日日 ご 肩参ぼん葱梗切ん姜スマレバレ脂た で	200 655 155 150 300 100 50.55 1.55 10.30 0.02 2 166 2 0.57 70 30 0.88 10 25	西東乳 飯 中華風野菜スープ 焼 鶏肉と大豆の炒め物	牛白豚人し緑長青中醤白食な水餃 鶏玉大赤酒オ白醤ごなり乳飯 肩参め豆葱梗華油ニ塩た子 む葱豆ピ イニ油またりウプ つう 油回肉 マ ーう 油カ マ ー スレーカーしプ フ ー ストーカーカ マ ー ストーカーこス ー ストーカーカ ア ー ストーカーこス ー ス ー ストーカーカ ア ー ストーカーこス ー ス ー ス ー ス ー ス ー ス ー ス ー ス ー ス ー ス ー	全) 206 75 15 10 5 20 15 20 0.4 0.5 125 34 20 15 20 0.4 0.5 125 34 20 15 20 0.4 0.5 125 0.02 0.4 0.5 125 0.03 0.0
	敬老の		東乳 飯 すまし汁 揚 きんぴらごぼ	9月17日9月1617日日17日日9月1017日日10 <td>206 75 5 5 5 5 15 15 130 60 6 3 3 10 10 20 4 5 5 1 1 2</td> <td>生 パ ソーセージのスープ 焼 ガーリックソテー東乳 ン ソーセージのスープ 物 ガーリックソテー</td> <td>9月17日 (グリカリン・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・</td> <td>206 200 100 200 155 5 5 6 6 1 1 0.02 200 7 7 10 0.15 0.4 4 0.3</td> <td>東料 秋野菜カレー 焼 海草サラシ</td> <td>9月18日 9月18日 10日日 11</td> <td>200 655 155 155 100 300 50.55 0.55 1.53 0.02 2 2 0.570 30 0.88 10 25 5</td> <td>西東乳 飯 中華風野菜スープ 焼 鶏肉と大豆の炒め物</td> <td>中 白 豚人し緑長青中醤白食な水 餃 鶏玉大赤酒オ白醤ご 9 別 飯 肩参め豆葱梗華油こ塩た 子 む葱豆ピ イこ油まま 19 日 ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・</td> <td>全) 206 75 15 10 5 20 15 20 0.4 0.5 125 34 20 15 20 0.4 0.5 125 34 20 15 20 0.4 0.5 125 0.02 0.4 0.5 125 0.03 0.0</td>	206 75 5 5 5 5 15 15 130 60 6 3 3 10 10 20 4 5 5 1 1 2	生 パ ソーセージのスープ 焼 ガーリックソテー東乳 ン ソーセージのスープ 物 ガーリックソテー	9月17日 (グリカリン・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・	206 200 100 200 155 5 5 6 6 1 1 0.02 200 7 7 10 0.15 0.4 4 0.3	東料 秋野菜カレー 焼 海草サラシ	9月18日 9月18日 10日日 11	200 655 155 155 100 300 50.55 0.55 1.53 0.02 2 2 0.570 30 0.88 10 25 5	西東乳 飯 中華風野菜スープ 焼 鶏肉と大豆の炒め物	中 白 豚人し緑長青中醤白食な水 餃 鶏玉大赤酒オ白醤ご 9 別 飯 肩参め豆葱梗華油こ塩た 子 む葱豆ピ イこ油まま 19 日 ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	全) 206 75 15 10 5 20 15 20 0.4 0.5 125 34 20 15 20 0.4 0.5 125 34 20 15 20 0.4 0.5 125 0.02 0.4 0.5 125 0.03 0.0
	敬老の		東乳 飯 すまし汁 揚 きんぴらごぼ	9月1716第1716171718ご参のま葱松油塩つ191010きぼ10ま11212大13大14大15大16大17大18大19大10大10大10大10大10大11大12大13大14大15大16大17大18大19大10 <td>206 75 5 5 5 5 15 15 130 60 6 3 10 10 20 4 4 5 1 1 2 2 0.8 8 0.2</td> <td>生 パ ソーセージのスープ 焼 ガーリックソテー東乳 ン ソーセージのスープ 物 ガーリックソテー</td> <td>9月17日 (グリカリン・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・</td> <td>206 200 100 200 155 5 5 6 6 1 1 0.02 200 7 7 10 0.15 0.4 4 0.3</td> <td>東料 秋野菜カレー 焼 海草サラシ</td> <td>9月18日 9月18日 10日日 11</td> <td>200 655 155 155 100 300 50.55 0.55 1.53 0.02 2 2 0.570 30 0.88 10 25 5</td> <td>西東乳 飯 中華風野菜スープ 焼 鶏肉と大豆の炒め物</td> <td>牛白豚人し緑長青中醤白食な水籔鶏玉大赤酒オ白醤ごなで9月肉じも菜用はマースにはは</td> <td>全) 206 75 15 10 5 20 15 20 0.4 0.5 125 34 20 5 0.3 0.3 0.3 0.3 0.3 0.8</td>	206 75 5 5 5 5 15 15 130 60 6 3 10 10 20 4 4 5 1 1 2 2 0.8 8 0.2	生 パ ソーセージのスープ 焼 ガーリックソテー東乳 ン ソーセージのスープ 物 ガーリックソテー	9月17日 (グリカリン・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・	206 200 100 200 155 5 5 6 6 1 1 0.02 200 7 7 10 0.15 0.4 4 0.3	東料 秋野菜カレー 焼 海草サラシ	9月18日 9月18日 10日日 11	200 655 155 155 100 300 50.55 0.55 1.53 0.02 2 2 0.570 30 0.88 10 25 5	西東乳 飯 中華風野菜スープ 焼 鶏肉と大豆の炒め物	牛白豚人し緑長青中醤白食な水籔鶏玉大赤酒オ白醤ごなで9月肉じも菜用はマースにはは	全) 206 75 15 10 5 20 15 20 0.4 0.5 125 34 20 5 0.3 0.3 0.3 0.3 0.3 0.8
	敬老の		東乳 飯 すまし汁 揚 きんぴらごぼ	9月1716第1716171718ご参のま葱松油塩つ191010きぼ10ま11212大13大14大15大16大17大18大19大10大10大10大10大10大11大12大13大14大15大16大17大18大19大10 <td>206 75 5 5 5 5 15 15 130 60 6 3 10 10 20 4 4 5 1 1 2 2 0.8 8 0.2</td> <td>生 パ ソーセージのスープ 焼 ガーリックソテー東乳 ン ソーセージのスープ 物 ガーリックソテー</td> <td>9月17日 (グリカリン・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・</td> <td>206 200 100 200 155 5 5 6 6 1 1 0.02 200 7 7 10 0.15 0.4 4 0.3</td> <td>東料 秋野菜カレー 焼 海草サラシ</td> <td>9月18日 9月18日 10日日 11</td> <td>200 655 155 155 100 300 50.55 0.55 1.53 0.02 2 2 0.570 30 0.88 10 25 5</td> <td>西東乳 飯 中華風野菜スープ 焼 鶏肉と大豆の炒め物</td> <td>牛白豚人し緑長青中醤白食な水餃 鶏玉大赤酒オ白醤ごなり乳飯 肩参め豆葱梗華油ニ塩た子 む葱豆ピ イニ油またりウプ つう 油回肉 マ ーう 油カ マ ー スレーカーしプ フ ー ストーカーカ マ ー ストーカーこス ー ストーカーカ ア ー ストーカーこス ー ス ー ストーカーカ ア ー ストーカーこス ー ス ー ス ー ス ー ス ー ス ー ス ー ス ー ス ー ス ー</td> <td>全) 206 75 15 10 5 20 15 20 0.4 0.5 125 34 20 5 0.3 0.3 0.3 0.3 0.3 0.8</td>	206 75 5 5 5 5 15 15 130 60 6 3 10 10 20 4 4 5 1 1 2 2 0.8 8 0.2	生 パ ソーセージのスープ 焼 ガーリックソテー東乳 ン ソーセージのスープ 物 ガーリックソテー	9月17日 (グリカリン・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・	206 200 100 200 155 5 5 6 6 1 1 0.02 200 7 7 10 0.15 0.4 4 0.3	東料 秋野菜カレー 焼 海草サラシ	9月18日 9月18日 10日日 11	200 655 155 155 100 300 50.55 0.55 1.53 0.02 2 2 0.570 30 0.88 10 25 5	西東乳 飯 中華風野菜スープ 焼 鶏肉と大豆の炒め物	牛白豚人し緑長青中醤白食な水餃 鶏玉大赤酒オ白醤ごなり乳飯 肩参め豆葱梗華油ニ塩た子 む葱豆ピ イニ油またりウプ つう 油回肉 マ ーう 油カ マ ー スレーカーしプ フ ー ストーカーカ マ ー ストーカーこス ー ストーカーカ ア ー ストーカーこス ー ス ー ストーカーカ ア ー ストーカーこス ー ス ー ス ー ス ー ス ー ス ー ス ー ス ー ス ー ス ー	全) 206 75 15 10 5 20 15 20 0.4 0.5 125 34 20 5 0.3 0.3 0.3 0.3 0.3 0.8
	敬老の		東乳 飯 すまし汁 揚 きんぴらごぼ	9月1716第1716171718ご参のま葱松油塩つ191010きぼ10ま11212大13大14大15大16大17大18大19大10大10大10大10大10大11大12大13大14大15大16大17大18大19大10 <td>206 75 5 5 5 5 15 15 130 60 6 3 10 10 20 4 4 5 1 1 2 2 0.8 8 0.2</td> <td>生 パ ソーセージのスープ 焼 ガーリックソテー東乳 ン ソーセージのスープ 物 ガーリックソテー</td> <td>9月17日 (グリカリン・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・</td> <td>206 200 100 200 155 5 5 6 6 1 1 0.02 200 7 7 10 0.15 0.4 4 0.3</td> <td>東料 秋野菜カレー 焼 海草サラシ</td> <td>9月18日 9月18日 10日日 11</td> <td>200 655 155 155 100 300 50.55 0.55 1.53 0.02 2 2 0.570 30 0.88 10 25 5</td> <td>西東乳 飯 中華風野菜スープ 焼 鶏肉と大豆の炒め物</td> <td>牛白豚人し緑長青中醤白食な水籔鶏玉大赤酒オ白醤ごなで9月肉じも菜用はマースにはは</td> <td>全) 206 75 15 10 5 20 15 20 0.4 0.5 125 34 20 5 0.3 0.3 0.3 0.3 0.3 0.8</td>	206 75 5 5 5 5 15 15 130 60 6 3 10 10 20 4 4 5 1 1 2 2 0.8 8 0.2	生 パ ソーセージのスープ 焼 ガーリックソテー東乳 ン ソーセージのスープ 物 ガーリックソテー	9月17日 (グリカリン・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・	206 200 100 200 155 5 5 6 6 1 1 0.02 200 7 7 10 0.15 0.4 4 0.3	東料 秋野菜カレー 焼 海草サラシ	9月18日 9月18日 10日日 11	200 655 155 155 100 300 50.55 0.55 1.53 0.02 2 2 0.570 30 0.88 10 25 5	西東乳 飯 中華風野菜スープ 焼 鶏肉と大豆の炒め物	牛白豚人し緑長青中醤白食な水籔鶏玉大赤酒オ白醤ごなで9月肉じも菜用はマースにはは	全) 206 75 15 10 5 20 15 20 0.4 0.5 125 34 20 5 0.3 0.3 0.3 0.3 0.3 0.8
	敬老の		東乳 飯 すまし汁 揚 きんぴらごぼ	9月1716第1716171718ご参のま葱松油塩つ191010きぼ10ま11212大13大14大15大16大17大18大19大10大10大10大10大10大11大12大13大14大15大16大17大18大19大10 <td>206 75 5 5 5 5 15 15 130 60 6 3 10 10 20 4 4 5 1 1 2 2 0.8 8 0.2</td> <td>生 パ ソーセージのスープ 焼 ガーリックソテー東乳 ン ソーセージのスープ 物 ガーリックソテー</td> <td>9月17日 (グリカリン・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・</td> <td>206 200 100 200 155 5 5 6 6 1 1 0.02 200 7 7 10 0.15 0.4 4 0.3</td> <td>東料 秋野菜カレー 焼 海草サラシ</td> <td>9月18日</td> <td>200 65 15 15 15 10 30 10 5 0.5 0.5 1.5 3 0.02 2 16 2 0.5 70 30 0.8 10 25 5 5 5</td> <td>西東乳 飯 中華風野菜スープ 焼 鶏肉と大豆の炒め物</td> <td>牛白豚人し緑長青中醤白食な水籔鶏玉大赤酒オ白醤ごなで9月肉じも菜用はマースにはは</td> <td>全) 206 75 15 10 5 20 15 20 0.4 0.5 125 34 20 5 0.3 0.3 0.3 0.3 0.3 0.8</td>	206 75 5 5 5 5 15 15 130 60 6 3 10 10 20 4 4 5 1 1 2 2 0.8 8 0.2	生 パ ソーセージのスープ 焼 ガーリックソテー東乳 ン ソーセージのスープ 物 ガーリックソテー	9月17日 (グリカリン・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・	206 200 100 200 155 5 5 6 6 1 1 0.02 200 7 7 10 0.15 0.4 4 0.3	東料 秋野菜カレー 焼 海草サラシ	9月18日	200 65 15 15 15 10 30 10 5 0.5 0.5 1.5 3 0.02 2 16 2 0.5 70 30 0.8 10 25 5 5 5	西東乳 飯 中華風野菜スープ 焼 鶏肉と大豆の炒め物	牛白豚人し緑長青中醤白食な水籔鶏玉大赤酒オ白醤ごなで9月肉じも菜用はマースにはは	全) 206 75 15 10 5 20 15 20 0.4 0.5 125 34 20 5 0.3 0.3 0.3 0.3 0.3 0.8
	敬老の		東乳 飯 すまし汁 揚 きんぴらごぼ	9月1716第1716171718ご参のま葱松油塩つ191010きぼ10ま11212大13大14大15大16大17大18大19大10大10大10大10大10大11大12大13大14大15大16大17大18大19大10 <td>206 75 5 5 5 5 15 15 130 60 6 3 10 10 20 4 4 5 1 1 2 2 0.8 8 0.2</td> <td>生 パ ソーセージのスープ 焼 ガーリックソテー東乳 ン ソーセージのスープ 物 ガーリックソテー</td> <td>9月17日 (グリカリン・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・</td> <td>206 200 100 200 155 5 5 6 6 1 1 0.02 200 7 7 10 0.15 0.4 4 0.3</td> <td>東料 秋野菜カレー 焼 海草サラシ</td> <td>9月18日 9月18日 10日日 11</td> <td>200 65 15 15 15 10 30 10 5 0.5 0.5 1.5 3 0.02 2 16 2 0.5 70 30 0.8 10 25 5 5 5</td> <td>西東乳 飯 中華風野菜スープ 焼 鶏肉と大豆の炒め物</td> <td>牛白豚人し緑長青中醤白食な水籔鶏玉大赤酒オ白醤ごなで9月肉じも菜用はマースにはは</td> <td>金) 206 75 15 10 5 20 15 20</td>	206 75 5 5 5 5 15 15 130 60 6 3 10 10 20 4 4 5 1 1 2 2 0.8 8 0.2	生 パ ソーセージのスープ 焼 ガーリックソテー東乳 ン ソーセージのスープ 物 ガーリックソテー	9月17日 (グリカリン・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・リー・	206 200 100 200 155 5 5 6 6 1 1 0.02 200 7 7 10 0.15 0.4 4 0.3	東料 秋野菜カレー 焼 海草サラシ	9月18日 9月18日 10日日 11	200 65 15 15 15 10 30 10 5 0.5 0.5 1.5 3 0.02 2 16 2 0.5 70 30 0.8 10 25 5 5 5	西東乳 飯 中華風野菜スープ 焼 鶏肉と大豆の炒め物	牛白豚人し緑長青中醤白食な水籔鶏玉大赤酒オ白醤ごなで9月肉じも菜用はマースにはは	金) 206 75 15 10 5 20 15 20

令和7年度 9月分小学校予定献立表(詳細)

東         9月22日(月)         東         9月23日(火)         東         9月25日(木)         東         9月26日(金)           件乳         中乳         日         かり         カリ         大         大         カリ         カリ         大         カリ         カリ         カリ         大					<u>/牛皮</u>	J					新 ユ 表(i		-		No.3
中戦 中戦 200 日本 1 年 1 年 1 200 日本 1 年 1 年 1 200 日本 1 年 1 日本 1 1 日本 1 日本 1 日本 1 日本 1 日本	西			西	9月23日(火	()	西			西			西		
□ 白															206
五面	1 ,5	1 15					1 75	1 15		' '			' '	1 35	
E   Cody   C	ご飯	白飯	75				パン	コッペパン	50	ご飯	白飯	75	ご飯	白飯	75
□ E D C O O S 平 O S A M A M A M A M A M A M A M A M A M A	Ŧ.	人糸	10				٦	弾むわ肉	15	++	南部小麦前餅	12	去	<b>表</b> 雨	7
### 17	葱										人参				15
***	の	玉葱											1 1		10
計	-										ごぼう		_~		5 15
かつおだし   1	:1						ゥ								15
い   か   大   大   大   大   大   大   大   大   大		かつおだし	1				ダー	クリームコーン(缶詰)			小松菜			中華用スープストック	
い かが表的 0.8		水	110												3
か 砂種	L	いか天ぷら	60												0.02 0.25
日	か		0.8												110
日					秋			水	40		水	130		1 . 7 土 . / 0 四 \	
日	酢						焙物	メンチカツ	60	揚物	乳 乳 乳 乳 乳 乳 乳 乳 乳 乳 乳 乳 乳 乳 乳 乳 乳 乳 乳	56		しゆつまい(2個)	36
日	あ				分		790 173					l	青		28
日							١.	1. 1. 11			4.50				0.8
日					()								11.11		0.5 15
タ 入参							め		5	コり	カリカリ梅	l			10
大									15	サ					8
方 しめし め 生姜 にんしてく 酒油 なたね油     5 0.2 0.7 2.5 なたね油     画 9月22日(月) 東 9月30日(火)     (戸ヶ崎小リクエスト献立)       西 東 9月30日(火)     事 9月30日(火)       子 供も、 テ 供も、 ウン 玉葱 コンソメ 1 日白によう 食塩 0.9 食塩 0.9 水     200 人参 10 0.0 大参 10 0.0 食塩 0.9 食塩 0.9 水     10 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0	۶ 3	-					ラ	イタリアンドレッシンク	5	ゆ					3.2 0.4
15	ナ						ダ			う					0.4
正元										9				なたね油	0.3
西書油 2.5	0,														
あ															
西 9月27日(土) 西 9月22日(月) 東 9月30日(火) キ乳 牛乳 キ乳 206 牛乳 牛乳 20 白 大参 10 の 人参 10 の 人名 大参 10 しい 15															
西東   9月27日 (土)   西東   9月30日 (火)   中乳 中乳   中乳   中乳   206   中乳   中乳   206   十乳   中乳   207   10   10   10   10   10   10   10		なたね油	0.3												
西東															
西東								/= / u.k.u.u.l.h.r.z	. +4-	,,					
東     9月30日(火)       年利     中利     206       イン     子供パン     50     ご飯       子機パン     きの人参     10       ン 玉葱葱     20     大参       ス にゃが字     20     大参       プカロニ     5     長葱       コンソメ     1     自己しようのの会権値       食塩     0.9     水       オールコーン(価語) フラウリル 人参     10     表別のおだしまのおだしまのおだしまのの会権値       ル 人参     10     展別フリッター       (1・2年1本、3年以上2本)       ラダ     15       添加物     要ジャム       20     大学ドレッシングララダ       添加物     要ジャム       15     のの報を記しいましましましましましましましましましましましましましましましましましましま								《尸ヶ崎小リクエス	ト飲ユ	<i>»</i>	《八木郷小リクエス	ト献ゴ	<b>:</b> »		
東     9月30日(火)       年利     中利     206       イン     子供パン     50     ご飯       子機パン     きの人参     10       ン 玉葱葱     20     大参       ス にゃが字     20     大参       プカロニ     5     長葱       コンソメ     1     自己しようのの会権値       食塩     0.9     水       オールコーン(価語) フラウリル 人参     10     表別のおだしまのおだしまのおだしまのの会権値       ル 人参     10     展別フリッター       (1・2年1本、3年以上2本)       ラダ     15       添加物     要ジャム       20     大学ドレッシングララダ       添加物     要ジャム       15     のの報を記しいましましましましましましましましましましましましましましましましましましま	-			-	0 8 22 8 78	\									
年乳     206       パン 子供パン     50       子供パン     50       ご飯     白飯       アチ     33       こしゃが学     20       コンス     10       食塩     0.9       水     130       カカ     キャベツ       ホールコーン(缶詰)     10       カラ     キャベツ       ホールコーン(缶詰)     10       カラ     10       カラ     キャベツ       ホールコーン(缶詰)     10       カラ     10       カラ     10       大参     10       撮     10       撮     30       大学 持ちししゃも     40       撮辺フリッター     (1・2年1本、3年以上2本)       10     財       カラダ     10       添加物     第国       30     15       カウラダ     15       30     0.3       カウリム     15       30     0.3       カウリム     0.5       第油     0.5       30     0.5       30     0.5       30     0.5       30     0.5       30     0.5       30     0.5       30     0.5       30     0.5       30 <td< th=""><th></th><th>9月27日(土</th><th>_)</th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th></td<>		9月27日(土	_)												
##		牛乳	206		牛乳	206									
キンス     大参     10       ことがが芋     20     計       マカロニ     5     10       コンソメ     10     15       自こしょう     0.02     食塩     0.4       かつおだし     1.2       水     130       チーズハンパーグ     60     焼物       キャベツ     20     10       ラ ホールコーン(缶詰)     10     10       アラダ     10     10       豚肉     30       本変のセし     12       赤皮ララダ     15       添加物     5     肉の クタウタクタクタクタクタクタクタクタクタクタクタクタクタクタクタクタクタクタク	パン	子供パン	50	ご飯	白飯	75									
大き	チ	鶏もも肉	20	き	木綿豆腐	20									
できれば	+	人参	10	の	人参	10									1
T マカロニ   5															1
自己しょう   0.02   食塩   0.4   かつおだし   1.2   水   130	I				しめじ										1
食塩	プ														1
株物															1
焼物					かつおだし	1.2									1
### ### ### ### #### ################	焼物	チーズハンバーグ	60												
カールコーン(缶詰)   10   10   10   10   10   10   10   1	ъ	キャベツ	20												
ル サラダ トマトドレッシング 5 内 の 玉葱 15 の	ラ	ホールコーン(缶詰)	10												
サラダ					胶层内	20									
ラダ 添加物 苺ジャム 15 の 生姜 0.4 四 0.7 砂糖 0.3 みりん 醤油 3 でん粉 0.5 なたね油 0.3	サ														
本が   本ジャム   15   数   0.4   0.7   0.7   0.3   0.5   2   2   2   2   2   2   2   2   2															1
本が   本ジャム   15   炒   一															
の 0.5 醤油 3 でん粉 0.5 なたね油 0.3	添加物	苺ジャム	15	炒	酒	0.7									
醤油 3 でん粉 0.5 なたね油 0.3				Ø											1
でん粉 なたね油 0.3															
					でん粉	0.5									
《学校公開日》					なたね油	0.3									
《学校公開日》															
【		// AX 1 ± 11 B2 — "													
		《子校公開日》													