日(火			2日(7		1	3日(2			4日(3		
立名	食品名	一人当り 正味分量	献立名	食品名	一人当り 正味分量	献立名	食品名	一人当り 正味分量	献立名	食品名	一人当り 正味分量
Į.	精白米(委託)	60		コッペパン	50	ば	精白米(自校)	65	麦	精白米(委託)	<u> </u>
*	精白米(委託)	70		コッペパン	60	6	清酒	3	ĩ	精白米(委託)	-
ţ	米粒麦 委託	6	^		- 00	らず	出し昆布	0.8	は	少粉基 禾託	<u>'</u>
	米粒麦 委託	7	/ ° 206	牛乳	206	L	食酢	10	ん 0	米粒麦 委託	
			ン	, ,,,		4	砂糖(上白糖)	6			
206	牛乳	206	4	鶏肉 カット 胸・皮なし	12	乳	食塩	0.9	牛 乳	牛乳	20
			乳	鶏肉 カット 胸・皮なし	8		冷)むきえび	15			
	豆腐	70	T.I.	白ぶどう酒	1	さ	清酒	2	ド	豚肉赤身ミンチ	2
-	豚肉並ミンチ	20	秋の	玉葱	30	つま	油揚げ	7	ラ	牛肉ミンチ	1
,	玉葱	35	の 香	じゃがいも	20	よい	ごぼう ささがき	8	イカ	レト)ひきわり大豆	1
Ę	なす	20	IJ	さつまいも カット	30	ŧ	人参	7	Γ̈́	玉葱	
	なたね油	2	りシ	人参	10	o o	冷)グリンピース	5	Ī	人参	1
	人参	7	チ	しめじ	10	あ	高野豆腐(すし用)	1		ピーマン	
F	たけのこ水煮(ホール)	10	구	エリンギ カット	10	げ	乾)干ししいたけ(スライス)	1	切	レーズン	1
.	チンゲンサイ	10		パセリ	0.5	ŧ	砂糖(上白糖)	2.5	ا T	にんにく	0
1 E	乾)干ししいたけ(スライス)	1	v	なたね油	2	ん 139	淡口醤油	2.5	t L	生姜	0
-	生姜	0.7	じ	小麦粉	3.5	そ 139	清酒	2	大	なたね油	0
- ;	にんにく	0.3	き	バター	1	ا أ أ			根	小麦粉	
*	中ねぎ	3	きサラ	なたね油	1.5	う め	牛乳	206	の	トマトケチャップ	
	ごま油	1	ラ	レト) がらスープ	4	λ			サ	ウスターソース	3
	トマトケチャップ	6	ダ	チキンコンソメ 乳卵抜き	0.4	汁	さつまいも スライス	幼 20	ラ	カレ一粉	1
`	清酒	3.5	-	食塩	0.5		さつまいも スライス	小 40	ダ	赤ぶどう酒	
	濃口醤油	3.5	チョ	こしょう	0.04	しょ	さつまいも スライス	中 50	グ	チキンコンソメ 乳卵抜き	0
L	レト) がらスープ	3		ローリエ	0.1	5	天ぷら粉 乳・卵抜き	7	ا اب ₁₄₈	食塩	0
	赤みそ	2	ク 246	調理用牛乳	30	ゆ。	水	16	140	こしょう	0.0
	チキンコンソメ 乳卵抜き	0.5	IJ ²⁴⁰	湯	75	豆 68	なたね油	5	プ		
	砂糖(三温糖)	0.5	1!			$\widehat{}$			ゼ	きゅうり	
`	豆板醤	0.25	ム	キャベツ	25	小	型抜きかまぼこ(紅葉)	6	IJ	切干し大根	_
1	食塩	0.15	小	きゅうり	20	中の	乾)そうめん	6		人参	
ر ا 241	でんぷん	2	中	乾)ひじき	1.5	み	皮むき玉葱	25	小	缶)ホールコーン	
,	湯	40	Ø	缶)ホールコーン	7	J	中ねぎ	5	の ₃₆	乾)刻み昆布	0
	+ WI	40	み ₆₅	セロリ	8		淡口醤油	0.8	み **	(袋)棒々鶏ドレッシング 乳卵抜き	1
	もやし きゅうり	40 15	\sim "	(袋)青じそドレッシング 乳卵抜き	8		食塩 だし 削り節	0.4	◯ 40	(個)ぶどうゼリー	
	人参	10	10	(袋)チョコ大豆クリーム	小 10		出し昆布	0.5	マ	(個)かとうセリー	+ - '
	<u> </u>	10		(袋)チョコ大豆クリーム	中 15	188		140	□ 40	(個)マロンワッフル	2
76	(袋)棒々鶏ドレッシング 乳卵抜き	10		(袋)ナョコ大豆グリーム	H 13		/K	140	シ	(旭)マロン・フツフル	+
	(級)棒々鶏トレッンング 乳卵抜ぎ	10				10	しょうゆ豆	10	ワ		+
125	みかんジュース	125					C4 719 12	10	ツ		+
	0737021 X	123							フ		+
		+							ル		+
		1							中		
					1				の		+
		1							24		+
		1			1			1	\smile		1

7日(月	月)		8日(火)		9日(水)		10日((木)		11日	(金)	
献立名	食品名	一人当り	献立名	食品名	一人当り	献立名	食品名	一人当り	献立名	食品名	一人当り	献立名	8 食品名	一人当り
		正味分量			正味分量			正味分量			正味分量			正味分量
菜	精白米(自校)	66	麦	精白米(委託)	60	き	コッペパン	50	麦	精白米(自校)	66	麦	精白米(委託)	60
ち	精白米(自校)	73		精白米(委託)	70	なこ	コッペパン	60	麦 ご は	精白米(自校)	73	Ĵ	精白米(委託)	70
ij	米粒麦 自校	6		头粒茎 季託	6	i .	なたね油	4	は	平松丰 白拉	6	は	少松丰 禾缸	6
め	가까= 수표	7	~ ₀	米粒麦 委託	7	揚	きな粉	4.5	ん 76	米粒麦 自校	7	ん o	米粒麦 委託	7
ん 80	菜めしちりめん 250g	3.5	4	714122 200		げ	砂糖(三温糖)	3					VIVILA XIII	
麦	X	5.0	当 20	4乳	206	パ	食塩	0.01	牛 乳	牛乳.	206	牛 乳	4乳	206
ご は ²⁰⁶	牛乳	206	76	1 10		68		1	46	1 10		46	1 70	
6	1 70		さ	冷)さばの塩麹焼き	幼-小 50		1247 - 1 -	·	高	豚肉スライス	20	鶏	鶏肉 カット 胸・皮なし	18
	牛肉 スライス	25	ば 50	冷)さばの塩麹焼き	中 60	4 206	牛乳	206	野	清酒	1	ع	鶏肉 カット 胸・皮なし	12
牛	厚揚げ	50	l lの	7月7日1807温度がと	1 100	乳	1 76	200	豆	鶏卵	20	レ	清酒	1
乳	つきこんにゃく	25	塩	小松菜	20		冷)肉だんご	30	腐	乾)高野豆腐(サイコロ)	15	バ	でんぷん	5
	洗いごぼう	15	L	キャベツ	30	肉	玉葱	45	の	玉葱	30	l I	冷)鶏レバー粉付き	20
厚	人参	10		人参	5	団	キャベツ	30	卵	人参	8	の	カシューナッツ無塩	12
揚 げ	<u> 冷</u>)さやいんげん	8	IC 65 焼 ⁶⁵		8	子 と	人参	15	とじ	<u>冷</u>)さやいんげん	7	ナッ	なたね油	5
ک	乾)ひじき	3		(数) 育してトレッシング 孔卵板さ	1 1	野	セロリ	2	L	しいたけ(スライス)	4	'y	細ねぎ	1
ひ	なたね油	1	-	豚肉赤身スライス	10	菜	チンゲンサイ	15		濃口醤油	3.5	揚	生姜	0.8
ľ	砂糖(三温糖)	3	野	さつまいも カット	40	の	白ぶどう酒	13	小	砂糖(三温糖)	3.3	げ	にんにく	0.8
き	濃口醤油	4.5		洗いごぼう	7	ス	なたね油	1	松	食塩	0.3		砂糖(中双糖)	3
の	みりん	0.5	の	つきこんにゃく	7		レト) がらスープ	1	菜	だし 削り節	2		濃口醤油	2.8
う	だし 削り節	1	משוד	人参	5	プ	チキンコンソメ乳卵抜き	0.5	の ₁₆₄	湯	50	春	清酒	1.5
ま 166	湯	20	1 1 7	もやし	5		食塩	0.5	ごま	1203	30	雨	豆板醬	0.05
煮	1775	20		中ねぎ	5	に	こしょう	0.03	ま あ	小松菜	25	ス 87	湯	4
	キャベツ	30	の	麦みそ	10	ぼう	ローリエ	0.03	あえ	キャベツ	20	プ	120)	
ıφ	ほうれん草	20		煮干し だし用	10	サ ²²⁴	湯	80	1	もやし	15		ロースハム(短冊)卵抜き	7
ず	人参	5	4 1	<u> </u>	110	É	1201	- 00	あ	炒り白ごま	10		玉葱	25
香	缶)ホールコーン	8	4 1	7)(110	ラダ	洗いごぼう	25	さ ₇₁	(袋)和風ドレッシング 乳卵抜き	10		人参	7
あ ₇₃	(後)ゆずかつおドレッシング 乳卵抜き	10			+		きゅうり	15	IJ	(表)和風トレツンング 孔卵扱さ	10	ゆ	中ねぎ	5
え	(液) ゆすかつおトレッシング 乳卵抜き	10	1			チ	人参	5	の 10	レト)あさり佃煮	10	で	乾) はるさめ	5
8	(袋)小魚入りアーモンド	8	1				缶)ホールコーン	5		レドルのとり回点	10	野	しいたけ(スライス)	5
小	(表)小黒人り/一モント	1 0	1		† †	ズ 60		ο ο	煮			菜	レト)がらスープ	4
魚			1		+	中	(後)焙煎こまトレツンング 乳卵抜さ	0	小				濃口醤油	0.5
入			1			_の 15	キャンディチーズ	15	中				なたね油	0.5
IJ			1			24	7 (2)11) X	13	o O				チキンコンソメ乳卵抜き	0.3
ア			1		+	Ů			24				ごま油	0.3
			1						\smile				食塩	0.1
Ŧ			1										艮塩 こしょう	0.03
ン					+			+		+		18		120
۴			1										1973	120
小			1		+					1			キャベツ	35
中								+		1			人参	5
の			1		+					1		40	. —	
み			1							1			ゆで塩	0.4
\smile			11		+					-				-
		+	1							1				
			11		+					-				-
<u> </u>		1	l L			L			<u> </u>					

15日(16日				17日(18日(1
献立名	食品名	一人当り	献立名	食品名	-	人当り	献立名	食品名	一人当り	献立名	食品名	一人当り
		正味分量			正	味分量			正味分量			正味分量
チ	精白米(自校)	59		コッペパン		50		精白米(自校)	65	麦	精白米(委託)	60
+	米粒麦 自校	6	ツ 55	コッペパン		60	の	冷)鶏肉 カット 胸・皮なし	9	麦 ご は	精白米(委託)	70
ン	冷)鶏肉 カット 胸・皮なし	12	^				香	冷)鷄肉 カット もも・皮なし	6	,	米粒麦 委託	6
ライ	冷)鶏肉 カット もも・皮なし	8	パ 206	牛乳		206	りご	さつまいも カット	10	ん 0	米粒麦 委託	-
1 ス	白ぶどう酒	1					は	しめじ	5			
^	玉葱	12	4	ミニウインナー		25	6	人参	7	牛 乳	牛乳	206
4	人参	8	乳	玉葱		45	70	冷)むき枝豆	5	TL		
· 乳	エリンギ カット	5		じゃがいも		30		濃口醤油	3.2	鮭	冷)鮭カット(2cm)骨なし	50
	冷)むき枝豆	5	ポ	キャベツ		20	牛	清酒	0.8	の	清酒	1.5
グ	バター	1	۲	大根		20	乳	砂糖(上白糖)	0.8	き	食塩	0.1
'n	なたね油	0.5	フ	人参		15		食塩	0.5	のこソ	でんぷん	0.1
1	トマトケチャップ	13		冷)白いんげん豆		15	切 113	出し昆布	0.5	こ	なたね油	
ン	ウスターソース	0.9		セロリ		2	Ŋ	шовлі	0.0	ソ	エリンギ カット	
サー	チキンコンソメ乳卵抜き	0.55	フ	パセリ		0.7	于 206	牛乳	206		えのきたけ	3
ラ ダ		0.55	レ	なたね油		1		十孔	200	ス	しめじ	
ン 132	食塩 こしょう		ンチ	白ぶどう酒		1	大 根	てんぷら		か け		-
コ	こしよう	0.05	サ				の		6	17	なたね油	0.6
ン 206	上面	222	=	レト) がらスープ		4	含	油揚げ	5		砂糖(上白糖)	1.2
ソ	牛乳	206	ラダ	食塩		0.5	め	切干し大根	8	大	みりん	0.7
, Y				こしょう		0.03	煮	人参	10	根	濃口醤油	
ス	レト)パインアップル	15	IJ	チキンコンソメ 乳卵抜き		0.3		冷)さやいんげん	8	と 水 ⁸¹	でんぷん	0.3
	きゅうり	20	ん ご ²⁵⁵	ローリエ		0.1		ごま油	0.5	水	湯	- (
プ	キャベツ	30	ت ²⁵⁵	湯		75	٢	砂糖(上白糖)	1.5	菜		
76	袋)かんきつドレッシング 乳・卵抜き	8	$\widehat{}$				5	濃口醤油	3	の	大根	40
3 			小	キャベツ		20	ふ	みりん	1	y	水菜	15
•	ロースハム(短冊)卵抜き	10	中	きゅうり		25	の 55	だし汁	12	ラダ	きゅうり	10
グ ル	玉葱	30	のみ	人参		10	み			3	缶)ホールコーン	
ト	人参	7	<i>or</i>	缶)ホールコーン		5	そ 汁	豆腐	20		濃口醤油	2.5
ı.	セロリ	2		食酢		3	/ 1	油揚げ	5	す	食酢	2.5
小	パセリ	0.5		なたね油		1		玉葱	30	ま	砂糖(上白糖)	1.8
中	コーンミール	5		砂糖(上白糖)		1	ス	中ねぎ	5	Ĺ		0.0
О	なたね油	1		食塩		0.3	1	中みそ	7	し 汁 ⁷⁸	ごま油	0.5
H	レト)がらスープ	4	65			0.04	1	白みそ	6			
\smile	食塩	0.5					۲	だし 削り節	4		型抜きかまぼこ(銀杏)	(
	こしょう	0.03	50	りんご		50	ポ	出し昆布	0.5		玉葱	20
	濃口醤油	0.2		7.02			テ 198	水	120		中ねぎ	
	チキンコンソメ乳卵抜き	0.3					٢	7,1	120		乾)干しわかめ(カット)	0.5
	ローリエ	0.1					小 30	(個)スイートポテト	30		清酒	0.0
181	湯	120						(個)入行 1717 11	30		食塩	0.5
	加	120					中の				<u> </u>	
	/(E) = 12 (1 / (E) ***	70					み		+		渡口醤油 だし 削り節	0.5
81	(個)ヨーグルト(無糖)	70					<u></u>			158		4
01	(個)希少糖入りシロップ	6.4									湯	120
		\dashv										_
												$\overline{}$
							1	1		1		

21日(月)

21日	(月)	
献立名	食品名	一人当り
		正味分量
П	コッペパン	50
コッ 55	コッペパン	60
ペ		
/ ° 206	牛乳	206
ン	1 76	200
牛	ベーコン(スライス)	7
乳	レト)うずら卵	20
	じゃがいも	40
う	玉葱	40
ず	チンゲンサイ	20
b	人参	15
卵	エリンギ	
٢	なたね油	10
チ		1
ン	小麦粉	3.5
うずら卵とチンゲンサイのクリー	なたね油	2
ン	バター	1
サ	調理用牛乳	25
1	生クリーム	3
<i>h</i>	チキンコンソメ 乳卵抜き	0.8
lil	食塩	0.5
Ϊ́	こしょう	0.03
ند کم 249	湯	60
煮		
	乾)海藻ミックス	1
海	キャベツ	30
藻	きゅうり	10
サ	缶)ホールコーン	7
サラダ	炒り白ごま	1
タ	食酢	3
	農口醤油	3
	版日酉川	
	砂糖(上白糖)	1.5
58	ごま油	0.5
36	なたね油	0.5

数立名 食品名	23日(水)		24日(木)		25日(金)		
正味分量	献立名	食品名	一人当り	献立名	食品名	一人当り			_	-人当り
接回 接向米(委託) 60 相向米(委託) 70										
は	麦	精白米(委託)			精白米(自校)		麦	精白米(委託)		60
A	ご	精白米(委託)		は 76	精白米(自校)		ご			70
大型	は	尖粉套 季託		ん	W. C. 1 . V . C. 12/		は	米粉麦 季託		6
中見 200 中見 206 肉 じゃかいも 80 玉葱 50 ごきこんにゃく 15 10 でんごんカット 20 ごきこんにゃく 15 2 表参 10 沙強性(中双糖) 22 清酒 1 1	\sim 0	米粒麦 委託			牛乳.	206	ん ₇₂	米粒麦 委託		7
本内 スライス 20 対		71712/2 246			1 10					
本内 スライス 20 対	十 到	牛乳.	206	孔	鶏肉 カット 胸・皮なし	12	十 到 ²⁰⁶	牛乳.		206
本内 スライス 20 清酒	TL			秋			TU			
できたいには 1 でんぶん 20 20 でんぶん 20 でんぶん 20 20 20 20 20 20 20 2	肉	牛肉 スライス	20				焼	豚肉赤身ミンチ		25
できたいにも 80 点数 50				菜		20	き			85
五葱 50										30
つきこんにやく 15	が		50			15		人参		10
大参		つきこんにゃく		柳						10
対	丢						み			3
表	l り			ð:			マ			1
濃口醤油 3.5 砂糖(中双糖) 2							ぼ			0.5
砂糖(中双糖) 2 清酒 1 湯 5 大根 40 きゆうり 15 人参 7 レト)まぐろ油漬 10 砂糖(上白糖) 2 食酢 1.5 すだち酢 1.5 濃口醤油 0.3 みかい 2 納豆 30 40 みかい 80 大豆がりけ 10 みかい 17 食塩 0.1 10 みかい 10 みかい 10 カッかい 10 カッカい 10 <							3			0.1
清酒					砂糖(中双糖)		煮			1
清酒				汁						6.5
大根		湯				1	-			3
小中のみかり 15 人参 70 レト)まぐろ油漬 10 砂糖(上白糖) 砂糖(上白糖) 2 食酢 すだち酢 1.5 カナだち酢 漁口醤油 0.3 表売 食塩 0.1 かけのかけのかけのかけのかけのかけのかけのかけのかけのかけのかけのかけのかけののからない。 30 納豆 40 かかりまでも酢 1.5 皮塩 かけのかけのかけのかけのかけのかけのかけのかけのかけのかけのかけのかけのかけのか	묘			_	-,	0.4				2
中の 人参	(h)	大根	40	슬 169						2
のみしいまぐろ油漬 10 砂糖(上白糖) 2 食酢 1.5 すだち酢 1.5 濃口醤油 0.3 お豆 0.1 納豆 30 納豆 40 水の 0.7 水の 0.5 ボンション (袋) 大豆ふりかけ 2.5 みかん 80 みかん 80 みかん 80				_						0.02
み 砂糖(上白糖) 10 砂糖(上白糖) かけ でんぷん 0.3 玉葱 20 中ねぎ 水 21 小松菜 食酢 1.5 まごち酢 1.5 濃口醤油 0.3 農塩 0.5 濃口醤油 1 大砂・ドレ・削り節 1 大砂・パンペん 1 大砂・ボレ・削り節 1 大砂・ガン・パンペー 2 キャベツ 2 キャベツ 2 キャベツ 2 キャベツ 2 大砂・食酢 がかかかかかん 1 カかかん 1 大砂・ガン・パンペー 1 大砂・ガン・パンペー 1 大砂・ガン・ガン・ガン・ガン・ガン・ガン・ガン・ガン・ガン・ガン・ガン・ガン・ガン・					鶏卵	20				1
砂糖(上白糖) 2 1.5					でんぷん		ダ 200			20
食酢 1.5 すだち酢 1.5 濃口醤油 0.3 食塩 0.1 納豆 30 納豆 40 かかかかかかかかかかかかかかかかかかかかかかかかかかかかかかかかかかかか	\smile			け						
すだち酢 1.5 濃口醤油 0.3 食塩 0.1 納豆 30 納豆 40 みかかかかかかかかかかかかかかかかかかかかかかかかかかかかかかかかかかかか				$\widehat{}$		6		小松菜		20
濃口醤油 0.3 食塩 0.1 納豆 30 納豆 40 おかかかかかかかかかかかかかかかかかかかかかかかかかかかかかかかかかかかか		すだち酢								25
77 食塩 0.1 40 食塩 0.6 30 納豆 40 40 みかい 174 40 おい 120 58 食塩 58 炒り白ごま 58 かかん 80 みかん 80 あかん 80 カかん 80 カカカト 80 カカト 80 <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>5</td>										5
(袋)大豆ふりかけ 2.5 大豆 かかん 80 大豆 かん 80 大豆 8	77					0.6				3
納豆 30 40 20 20 20 20 20 20 2					でんぷん	0.5		濃口醤油		1.5
30 納豆		納豆	30			4		砂糖(上白糖)		1.5
か 174 人 120 人 (袋)大豆ふりかけ 2.5 中 の 80 みかん 80 みかん 80	30	納豆	40		出し昆布	1				1
ん (袋)大豆ふりかけ 2.5 中 の 80 み かん 80					水	120		食塩		0.3
(袋)大豆ふりかけ 2.5 中 の 80 み かん 80				6			58	炒り白ごま		1
中 の 80 み みかん 80				<u>d</u> 3	(袋)大豆ふりかけ	2.5				
A A A A A A A A A A				1,1,						
A A A A A A A A A A				σ^{80}	みかん	80				
	L			L						

世	28日(月)		29日(火)		30日	(水)	 	31日(木)	
世 2 リッパン(大鬼型) 50	献立名	食品名	一人当り	献立名	食品名	一人当り	献立名	食品名	一人当り	献立名	食品名	一人当り
世 D リッパン(大規型) 50			正味分量			正味分量			正味分量			正味分量
2 2 8 年 現 206	セ	コッペパン(丸型)	50		精白米(委託)	60	L	(袋)ゆでうどん さぬきの夢		麦	精白米(委託)	60
2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	ル 0	コッペパン(丸型)	60	ヤ		70			/]\4-6 280	Ĵ		70
中型	フ			シ		6		1	中 300	は	米粉麦 季託	6
ウ ・ (外)自身魚フライ (外) (外)自身魚フライ (外) (外)自身魚フライ (外) (外)自身魚フライ (外) (外)自身魚フライ (外) (外)自身魚フライ (外) (外)自身魚フライ (外) (外)自身魚フライ (外) (外) (大)自身魚フライ (外) (大) (大) (大) (大) (大) (大) (大) (大) (大) (大	フ ₂₀₆	牛乳	206	ラ	米粒麦 委託	7		鶏肉 カット 胸・皮なし	12	\sim 0	米粒麦 委託	7
(余) 自身魚 フライ				1		20	フビ		8			
☆		(冷)白身魚フライ	幼 30	^						十 到	牛乳	206
大 54		(冷)白身魚フライ	小 50		玉葱	45	/0		10	Tu		
1 54 大根 30 大塚 大塚 30 大塚 大塚 30 大塚 大塚 大塚 30 大塚 50 大塚			中 70	4		10				さ	冷)さんま カットゆずみそ煮	幼 40
## 10		なたね油	4	乳	エリンギ カット	6	4	大根	30		冷)さんま カットゆずみそ煮	小 50
中から							乳				冷)さんま カットゆずみそ煮	中 80
大参 10 10 10 10 10 10 10 10	I	キャベツ	35		にんにく	0.3	١.	人参	10			
# 40		人参	5		なたね油	1		中ねぎ	5	ゆ ル	小松菜	25
別	≠ 40	ゆで塩	0.4			5		濃口醤油	5	9		35
(・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	到				なたね油	2		みりん	1	7	濃口醤油	2.7
マーン (スライス) 5 トマトピューレ 15 たいトマト水煮 10 10 10 10 10 10 10 1	10	(袋)濃厚ソース	10	+					1	煮 64	ポン酢	0.7
R		(- 1)			トマトピューレ				0.4	7110	砂糖(上白糖)	0.5
ネストロス参 100	=	ベーコン(スライス)	5					煮干し だし用		ぽ		
玉葱	ネ						の			ん	牛肉 スライス	10
入参	ス		40							1 .		10
マカロ(マガル)				1			ۇ يا	牛乳.	206	あ		
本	芷	マカロニ(シエル)		_						え		7
パセリ	<u> </u>					0.07	1)	かたくちいわし	25			5
なたね油 0.5 15 15 15 15 15 15 15	*1*	パセリ				0.5	29			が	冷)さやいんげん	4
スラマイイステレト)トマト水煮 15 レト)トマト水煮 15 レト)からスープ 4 オース・メンジス 乳卵抜き 0.5 コーリエ 0.1 カッカカ カッカカ カッカカ カッカカ カッカカ カッカカ カッカカ カッ						0.5			0.1			1.7
プライス	ス	レト)トマト水煮	15	チ		0.15				ŧ	なたね油	0.5
未ぶどう酒	ラ			-	ローリエ	0.1		ほうれん草	20	ど		1.5
大き 大き 大き 大き 大き 大き 大き 大き	イ	赤ぶどう酒			ピザ用チーズ	3		キャベツ		₹ -		2
Turn	人ェ			336		80	え					0.25
ズ () 224 () ローリエ	7	こしょう	0.03								清酒	0.5
ローリエ		チキンコンソメ 乳卵抜き	0.3	σ ²⁰⁶	牛乳	206	ブ 60		2.5			12
中 224	$\widehat{}$	ローリエ	0.1				ル	ポン酢		o O		
のみ20 スライスチーズ 20 カ20 キャベツ 30 きゅうり 10 人参 7 缶)ホールコーン 5 乾)刻み昆布 0.5 花かつお 0.8 食酢 3 なたね油 3 濃口醤油 2 砂糖(上白糖) 0.5 こしょう 0.02	中 224	湯	120		ロースハム(短冊)卵抜き	5	25			う		
人参					キャベツ	30	ベ	(個)ブルーベリータルト	25			
人参	み 20	スライスチーズ	20		きゅうり	10	1			煮		
(五)ホールコーン 5 乾)刻み昆布 0.5 花かつお 0.8 食酢 3 なたね油 3 濃口醤油 2 砂糖(上白糖) 0.5 こしょう 0.02	\smile					7						
乾)刻み昆布					缶)ホールコーン	5	-					
花かつお					乾)刻み昆布	0.5	, L					
なたね油 3 濃口醤油 2 砂糖(上白糖) 0.5 こしょう 0.02						0.8	_					
濃口醤油 2 砂糖(上白糖) 0.5 Cしょう 0.02						3	中					
 濃口醤油 2 砂糖(上白糖) 0.5 G7 こしょう 0.02 							-					
砂糖(上白糖) 0.5 67 こしょう 0.02							み					
67 こしょう 0.02							\smile					
				67								
30 =												
				30	ミニトマト	30						