

2日(月)				3日(火)				4日(水)				5日(木)				6日(金)			
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	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
麦ごはん 牛乳 いわしの かば焼き 風まんばの ごまドレッシング あえ切り ぼし大根の みそ汁 節分豆	精白米(委託)		60	ごはん のりの つくだ煮 牛乳 こうや どうふの たまご とじ アーモンド あえ ヨーグルト	精白米(自校)		72	ハヤシ ライス(麦 ごはん) 牛乳 海そう サラダ	精白米(委託)		60	中華 風 たき こ み ごはん(麦 入り) 牛乳 ビー フン サラダ う ず ら た ま ご 入 り 中 華 ス ー プ 野 菜 マ フ ィ ン	精白米(自校)		64	きな こ あ げ パ ン 牛 乳 は く さ い と 肉 だ ん ご の ス ー プ ひ じ き と チ ー ズ の サ ラ ダ	コッペパン		50
	精白米(委託)		70		精白米(自校)		80		精白米(委託)		70		米粒麦 自校		6		コッペパン		60
	米粒麦 委託		6		鉄強化米		0.5		米粒麦 委託		6		鉄強化米		0.5		なたね油		6
	米粒麦 委託		7						米粒麦 委託		7		焼き豚(1cm角切り)		20		きな粉 1kg		4.5
					(個)のり佃煮		10						たけのこ水煮(ホール)		10		三温糖		3
	牛乳		206		牛乳		206		牛乳		206		中ねぎ		4		紙ナフキン		1
													(冷)むき枝豆 1kg		5				
	(冷)いわし開き 澱粉付		40						牛肉(3×3cmスライス)		20		干しいたけ(スライス)		0.5		牛乳		206
	なたね油		4		鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)		12		じゃがいも		50		ごま油		1				
	生姜		1.2		鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)		8		玉葱		50		清酒		4				
	しょうゆ		2.8		清酒		1		人参		10		しょうゆ		3.5				
	上白糖		2.8		鶏卵		20		エリンギ		6		上白糖		0.8				
	みりん		1.8		高野豆腐(サイコロ)		18		(冷)グリーンピース		5		食塩		0.3				
	清酒		1.8		玉葱		35		にんにく		0.3								
	でんぷん		0.2		人参		10		サラダ油		1		牛乳		206				
	湯		4		(冷)さやいんげん 500g		7		小麦粉		5								
					干しいたけ(スライス)		0.8		サラダ油		2				25				
	ボンレスハム(短冊)卵抜き		5		しょうゆ		3		バター		2		もやし		15				
	(生)まんば		30		三温糖		2.5		(袋)トマトビュレ 1kg		15		きゅうり		15				
	もやし		25		食塩		0.1		(袋)トマト水煮 1kg		10		人参		8				
人参		5	削り節 だし用		2	(袋)がらスープ 1kg		3	ピーフン		8								
しょうゆ		2	水		60	赤ぶどう酒		2	しょうゆ		2.5								
食酢		1.5				ウスターソース		2	食酢		2.5								
上白糖		1	ほうれん草		15	食塩		0.7	上白糖		1.6								
サラダ油		0.5	キャベツ		25	上白糖		0.5	ごま油		1								
ごま油		0.5	もやし		15	チキンコンソメ		0.5	からし粉		0.03								
炒り白ごま		1	アーモンド(刻み)		0.8	からし粉		0.15	ベーコン(短冊)		5								
			しょうゆ		2.2	こしょう		0.07	(レト)うずら卵1kg		20								
油揚げ		5	食酢		1.8	ローリエ		0.1	人参		5								
玉葱		25	上白糖		0.8	ピザ用チーズ		1.5	玉葱		15								
人参		7	サラダ油		0.8	湯		80	チンゲンサイ		10								
中ねぎ		5	アーモンド(粉)		1				サラダ油		0.5								
切干し大根		2.5	(個)ヨーグルト		70	(乾)海藻ミックス		1	(袋)がらスープ 1kg		4								
中みそ		5				キャベツ		30	チキンコンソメ		0.3								
甘みそ		4.5				きゅうり		10	しょうゆ		0.5								
煮干し だし用		4				(缶)ホールコーン		7	食塩		0.5								
水		110				食酢		2.5	こしょう		0.03								
						しょうゆ		2.5	清酒		1								
(個)節分豆		5				上白糖		1.2	ごま油		0.5								
						ごま油		0.5	湯		120								
						サラダ油		0.5											
									(個)野菜マフィン		25								

9日(月)				10日(火)				12日(木)				13日(金)			
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	献立名	食品名		一人当り 正味分量
ごはん	精白米(自校)		72	野菜 たつぷり ラーメン	(袋)中華めん		小1-3 150	セル フキン パ(麦 ごはん)	精白米(委託)		60	黒 糖 パ ン	黒糖パン		50
	精白米(自校)		80		(袋)中華めん		小4-6 200		精白米(委託)		70		黒糖パン		60
	鉄強化米		0.5		(袋)中華めん		中 250		米粒麦 委託		6		粉黒糖		7.5
牛乳				牛乳	豚肉並(2×2cmスライス)		20	牛乳	米粒麦 委託		7	牛乳	粉黒糖		9
	牛乳		206		清酒		1								
					生姜		0.5		牛乳		206		牛乳		206
焼き どう ふと チン ゲン サイ	豚肉並(2×2cmスライス)		15	中華 サラダ	食塩		0.15	牛乳				ロ メ イ ン レ タ ス の ク リ ー ム シ ン チ ュー			
	清酒		2		こしょう		0.02		豚肉並(2×3cmスライス)		40		鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)(香川県産)		12
	生姜		0.6		なると(3mm)		5		しょうゆ		2		鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)(香川県産)		8
の み そ い た め	にんにく		0.2	マ ー ラ ー カ オ	玉葱		30	わ か め と ね ぎ の 韓 国 風 ス ー プ	清酒		1	ツ ナ サ ラ ダ	白ぶどう酒		1
	焼き豆腐		70		キャベツ		20		玉葱		20		ベーコン(短冊)		5
	玉葱		40		たけのこ水煮(ホール)		12		洗いごぼう		10		じゃがいも		45
か み か み あ え	チンゲンサイ		20	牛乳	人参		7	牛乳	人参		10	コ コ ア ビ ー ン ズ	玉葱		40
	人参		15		干しいたけ(スライス)		1		にんにく		1		人参		10
	たけのこ水煮(ホール)		10		中ねぎ		5	牛乳	生姜		0.5		ロメインレタス		15
	ごま油		0.8	牛乳	しょうゆ		5		ごま油		1	コ コ ア ビ ー ン ズ	エリンギ		5
	赤みそ		3.5		(袋)がらスープ 1kg		4		三温糖		1.5		サラダ油		2
	中双糖		2		チキンコンソメ		0.5	牛乳	しょうゆ		1		小麦粉		4
	しょうゆ		2	牛乳	上白糖		0.5		コチジャン		0.5	コ コ ア ビ ー ン ズ	バター		2
	チキンコンソメ		0.6		ごま油		0.5		でんぶん		0.2		サラダ油		1
	豆板醤		0.03		食塩		0.3	牛乳	ほうれん草		25		(袋)がらスープ 1kg		4
	でんぶん		0.7	牛乳	でんぶん		3		きゅうり		15	コ コ ア ビ ー ン ズ	チキンコンソメ		0.5
	湯		20		湯		120		もやし		10		食塩		0.4
								牛乳	たくあん(刻み)1kg袋		6		こしょう		0.05
	きゅうり		25	牛乳	牛乳		206		しょうゆ		1.2	コ コ ア ビ ー ン ズ	調理用牛乳 1L		30
	切干し大根		4						ごま油		1		生クリーム 1L		1
	人参		5		小松菜		25	牛乳	上白糖		0.5		ピザ用チーズ		3
	(缶)ホールコーン		3	牛乳	もやし		25		炒り白ごま		1	コ コ ア ビ ー ン ズ	ローリエ		0.1
	するめ(カット)国産		2		人参		5		(個)手巻きのり(4枚)		小1-4 2.4		湯		60
	(乾)刻み昆布		0.7		炒り白ごま		1	牛乳	(個)手巻きのり(6枚)		小5-中 3.6				
	三温糖		1.7	牛乳	しょうゆ		2.5					コ コ ア ビ ー ン ズ	(レト)まぐろ油漬		15
	しょうゆ		3		食酢		2		ボンレスハム(短冊)卵抜き		5		きゅうり		20
	食酢		1.2		上白糖		1.5	牛乳	玉葱		25		(生)ブロッコリー(カット)県産		20
	ごま油		0.3	牛乳	ごま油		1		太ねぎ		10	コ コ ア ビ ー ン ズ	(缶)ホールコーン		10
					からし粉		0.03		えのきたけ		7		(冷)レモン果汁 県産・500g		1
				牛乳				牛乳	人参		7		食酢		1.5
					(個)マラーカオ		35		干しわかめ(カット)		0.8	コ コ ア ビ ー ン ズ	サラダ油		1
									サラダ油		0.5		上白糖		1
				牛乳					(袋)がらスープ 1kg		4	コ コ ア ビ ー ン ズ	食塩		0.2
								牛乳	オイスターソース		0.8		こしょう		0.03
									しょうゆ		0.5				
				牛乳					チキンコンソメ		0.4	コ コ ア ビ ー ン ズ	(冷)大豆水煮		20
									食塩		0.3		でんぶん		1.5
								牛乳	こしょう		0.03		なたね油		2
				牛乳					湯		120	コ コ ア ビ ー ン ズ	ピュアココア		1
													三温糖		3

16日(月)				17日(火)				18日(水)				19日(木)				20日(金)			
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	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
わかめごはん(麦入り) 牛乳 煮 ちりめんあえ	精白米(自校)		66	麦ごはん 牛乳 たいのからあげ 野菜とたくあんのごまあえ とうふのみそ汁	精白米(委託)		60	大豆ごはん(麦入り) 牛乳 こんぶあえ 石かり汁 ハスカップゼリー	精白米(自校)		64	大根のたまごとしどんぶり(麦ごはん) 牛乳 食べて菜のフライドポテトサラダ	精白米(委託)		60	コッペパン 牛乳 ボルシチ 菜の花サラダ	コッペパン		50
	精白米(自校)		73		精白米(委託)		70		米粒麦 自校		6		精白米(委託)		70		コッペパン		60
	米粒麦 自校		6		米粒麦 委託		6		鉄強化米		0.5		米粒麦 委託		6				
	米粒麦 自校		7		米粒麦 委託		7		(冷)鶏肉 胸・皮なし(1×1cm)		9		米粒麦 委託		7		牛乳		206
	鉄強化米		0.5						(冷)鶏肉 もも・皮なし(1×1cm)		6								
	炊き込みわかめ 200g		2		牛乳		206		(冷)大豆水煮		12		牛乳		206		牛肉(2cm角)		35
									油揚げ		5						サラダ油		1
	牛乳		206		生薑 皮付き等なし 2cm角切り 香川県産 冷凍		45		人參		5		ベーコン(短冊)		8		ローリエ		0.1
					生姜		1		(冷)むぎ枝豆 1kg		3		鶏卵		30		玉葱		40
	鶏肉 胸・皮なし(2×2cm)		18		清酒		2		サラダ油		1		大根		60		大根		25
	鶏肉 もも・皮なし(2×2cm)		12		しょうゆ		1		清酒		1.6		人參		10		キャベツ		20
	清酒		1		食塩		0.2		しょうゆ		1.6		干しいたけ(スライス)		0.8		人參		15
	ちくわ		10		でんぶん		7		上白糖		0.8		中ねぎ		5		ピーツ		8
	板こんにやく		30		なたね油		7		食塩		0.65		サラダ油		1		セロリ		3
	洗いごぼう		30										しょうゆ		3.5		パセリ		0.3
	洗いれんこん		12		チンゲンサイ		25		牛乳		206		みりん		2		サラダ油		1
	人參		15		キャベツ		30						三温糖		1		(袋)がらすープ 1kg		4
	(冷)さやいんげん 500g		5		人參		5		(レト)まぐろ油漬		8		食塩		0.25		(袋)トマトケチャップ 1kg		4
	ごま油		1.5		たくあん(刻み)1kg袋		6		キャベツ		30		こしょう		0.03		(袋)トマトピューレ 1kg		4
	しょうゆ		4		しょうゆ		0.8		きゅうり		15		チキンコンソメ		0.6		赤ぶどう酒		2
	中双糖		3		炒り白ごま		1		(缶)ホールコーン		8		でんぶん		1		チキンコンソメ		0.4
	でんぶん		0.7						人參		5		湯		50		食塩		0.3
	水		6		豆腐		30		(乾)刻み昆布		0.5						こしょう		0.03
					油揚げ		5		炒り白ごま		1		じゃがいも		25		湯		80
	上乾ちりめん		2		玉葱		20		しょうゆ		2.2		なたね油		4				
	白菜		30		人參		5		食酢		2		食べて菜		25		(レト)さきみ油漬(フレーク)		5
	小松菜		25		えのきたけ		5		上白糖		1.2		白菜		25		キャベツ		25
	人參		7		中ねぎ		5						人參		7		菜の花		20
	しょうゆ		2.3		中みそ		5		(冷)鮭(2cm角)骨皮なし		18		食酢		2.5		(缶)ホールコーン		10
	ボン酢		1		甘みそ		4.5		清酒		1		しょうゆ		2.5		食酢		2.2
	上白糖		0.5		煮干し だし用		4		白菜		30		上白糖		1.2		サラダ油		2
					湯		100		じゃがいも		25		ごま油		0.5		上白糖		0.6
									太ねぎ		6		サラダ油		0.5		食塩		0.2
									中みそ		5						こしょう		0.03
									甘みそ		4.5								
									出し昆布		1								
									削り節 だし用		4								
									湯		90								
									(個)ハスカップゼリー		40								

27日(金)

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	献立名	食品名	一人当り 正味分量
赤飯	精白米(自校)	52	麦ごはん	精白米(委託)	60	麦ごはん	精白米(自校)	66	麦ごはん	精白米(委託)	60
	精白米(自校)	60		精白米(委託)	70		精白米(自校)	73		精白米(委託)	70
牛乳	もち米	20	牛乳	米粒麦 委託	6	牛乳	米粒麦 自校	6	牛乳	米粒麦 委託	6
	(乾)小豆	7		米粒麦 委託	7		米粒麦 自校	7		米粒麦 委託	7
ヒレカツ	食塩	0.6	牛乳			牛乳	鉄強化米	0.5	牛乳		
	炒り白ごま	0.7		牛乳	206		牛乳	206		牛乳	206
カツ	牛乳	206	ぶた肉と野菜のしょうがいため	豚肉並(3×3cmスライス)	40	大根とあつあげのそぼろ煮	豚肉並ミンチ	25	さばのみぞれ煮	(冷)さばのみぞれ煮	50
				生姜	1.5		(冷)厚揚げ(カット)1kg	30			
ゆで野菜	(冷)ヒレカツ	50	ふしめん汁	玉葱	30	かんびょうのあえものいちご	大根	70	さばのみぞれ煮	ボンレスハム(短冊)卵抜き	10
	なたね油	5		キャベツ	30		人参	5			
赤だし	キャベツ	35	小松菜とじゃこのふりかけ	人参	10	いちごクレープ	(冷)さやいんげん 500g	5	さばのみぞれ煮	水菜	10
	人参	10		サラダ油	2		生姜	0.3			
いちごクレープ	(個)中濃ソース	8	小松菜とじゃこのふりかけ	しょうゆ	3	いちごクレープ	サラダ油	1	さばのみぞれ煮	うすくちしょうゆ	2
				清酒	1		しょうゆ	5			
いちごクレープ	(冷)豆腐(カット)1kg	20	小松菜とじゃこのふりかけ	上白糖	1	いちごクレープ	三温糖	3	さばのみぞれ煮	食酢	1
	玉葱	25		みりん	0.5		みりん	1			
いちごクレープ	えのきたけ	7	小松菜とじゃこのふりかけ			いちごクレープ	清酒	1	さばのみぞれ煮	上白糖	1.3
	中ねぎ	5		かまぼこスライス 冷蔵 1kg	6		でんぷん	0.9		炒り白ごま	1
いちごクレープ	赤みそ	6	小松菜とじゃこのふりかけ	油揚げ	3	いちごクレープ	湯	20	さばのみぞれ煮		
	中みそ	3		大根	20						
いちごクレープ	出し昆布	1	小松菜とじゃこのふりかけ	えのきたけ	5	いちごクレープ	(レト)まぐろ油漬	8	さばのみぞれ煮	鶏卵	20
	削り節 だし用	4		人参	5		(乾)かんびょう(2cm)	6			
いちごクレープ	水	120	小松菜とじゃこのふりかけ	中ねぎ	5	いちごクレープ	きゅうり	15	さばのみぞれ煮	玉葱	25
				ふしめん	5		人参	5			
いちごクレープ			小松菜とじゃこのふりかけ	食塩	0.5	いちごクレープ	(乾)刻み昆布	0.8	さばのみぞれ煮	人参	5
				しょうゆ	0.5		しょうゆ	2			
いちごクレープ			小松菜とじゃこのふりかけ	削り節 だし用	4	いちごクレープ	食酢	2.4	さばのみぞれ煮	干しいたけ(スライス)	0.5
				出し昆布	1		ごま油	1			
いちごクレープ			小松菜とじゃこのふりかけ	湯	120	いちごクレープ	上白糖	1.2	さばのみぞれ煮	中ねぎ	5
いちごクレープ			小松菜とじゃこのふりかけ			いちごクレープ			さばのみぞれ煮	しょうゆ	1
				上乾ちりめん	6						
いちごクレープ			小松菜とじゃこのふりかけ	小松菜	12	いちごクレープ	紙ナフキン	1	さばのみぞれ煮	食塩	0.5
				サラダ油	0.4						
いちごクレープ			小松菜とじゃこのふりかけ	しょうゆ	0.4	いちごクレープ			さばのみぞれ煮	削り節 だし用	4
				オイスターソース	0.4						
いちごクレープ			小松菜とじゃこのふりかけ	炒り白ごま	0.6	いちごクレープ			さばのみぞれ煮	出し昆布	1
いちごクレープ			小松菜とじゃこのふりかけ			いちごクレープ			さばのみぞれ煮	でんぷん	0.5
いちごクレープ			小松菜とじゃこのふりかけ			いちごクレープ			さばのみぞれ煮	湯	130
いちごクレープ			小松菜とじゃこのふりかけ			いちごクレープ			さばのみぞれ煮		
いちごクレープ			小松菜とじゃこのふりかけ			いちごクレープ			さばのみぞれ煮	しらぬい	50
いちごクレープ			小松菜とじゃこのふりかけ			いちごクレープ			さばのみぞれ煮	紙ナフキン	1
いちごクレープ			小松菜とじゃこのふりかけ			いちごクレープ			さばのみぞれ煮		
いちごクレープ			小松菜とじゃこのふりかけ			いちごクレープ			さばのみぞれ煮		
いちごクレープ			小松菜とじゃこのふりかけ			いちごクレープ			さばのみぞれ煮		
いちごクレープ			小松菜とじゃこのふりかけ			いちごクレープ			さばのみぞれ煮		
いちごクレープ			小松菜とじゃこのふりかけ			いちごクレープ			さばのみぞれ煮		
いちごクレープ			小松菜とじゃこのふりかけ			いちごクレープ			さばのみぞれ煮		
いちごクレープ			小松菜とじゃこのふりかけ			いちごクレープ			さばのみぞれ煮		
いちごクレープ			小松菜とじゃこのふりかけ			いちごクレープ			さばのみぞれ煮		
いちごクレープ			小松菜とじゃこのふりかけ			いちごクレープ			さばのみぞれ煮		
いちごクレープ			小松菜とじゃこのふりかけ			いちごクレープ			さばのみぞれ煮		
いちごクレープ			小松菜とじゃこのふりかけ			いちごクレープ			さばのみぞれ煮		
いちごクレープ			小松菜とじゃこのふりかけ			いちごクレープ			さばのみぞれ煮		
いちごクレープ			小松菜とじゃこのふりかけ			いちごクレープ			さばのみぞれ煮		
いちごクレープ			小松菜とじゃこのふりかけ			いちごクレープ			さばのみぞれ煮		
いちごクレープ			小松菜とじゃこのふりかけ			いちごクレープ			さばのみぞれ煮		
いちごクレープ			小松菜とじゃこのふりかけ			いちごクレープ			さばのみぞれ煮		
いちごクレープ			小松菜とじゃこのふりかけ			いちごクレープ			さばのみぞれ煮		
いちごクレープ			小松菜とじゃこのふりかけ			いちごクレープ			さばのみぞれ煮		
いちごクレープ			小松菜とじゃこのふりかけ			いちごクレープ			さばのみぞれ煮		
いちごクレープ			小松菜とじゃこのふりかけ			いちごクレープ			さばのみぞれ煮		
いちごクレープ			小松菜とじゃこのふりかけ			いちごクレープ			さばのみぞれ煮		
いちごクレープ			小松菜とじゃこのふりかけ			いちごクレープ			さばのみぞれ煮		
いちごクレープ			小松菜とじゃこのふりかけ			いちごクレープ			さばのみぞれ煮		
いちごクレープ			小松菜とじゃこのふりかけ			いちごクレープ			さばのみぞれ煮		
いちごクレープ			小松菜とじゃこのふりかけ			いちごクレープ			さばのみぞれ煮		
いちごクレープ			小松菜とじゃこのふりかけ			いちごクレープ			さばのみぞれ煮		
いちごクレープ			小松菜とじゃこのふりかけ			いちごクレープ			さばのみぞれ煮		
いちごクレープ			小松菜とじゃこのふりかけ			いちごクレープ			さばのみぞれ煮		
いちごクレープ			小松菜とじゃこのふりかけ			いちごクレープ			さばのみぞれ煮		
いちごクレープ			小松菜とじゃこのふりかけ			いちごクレープ			さばのみぞれ煮		
いちごクレープ			小松菜とじゃこのふりかけ			いちごクレープ			さばのみぞれ煮		
いちごクレープ			小松菜とじゃこのふりかけ			いちごクレープ			さばのみぞれ煮		
いちごクレープ			小松菜とじゃこのふりかけ			いちごクレープ			さばのみぞれ煮		
いちごクレープ			小松菜とじゃこのふりかけ			いちごクレープ			さばのみぞれ煮		
いちごクレープ			小松菜とじゃこのふりかけ			いちごクレープ			さばのみぞれ煮		
いちごクレープ			小松菜とじゃこのふりかけ			いちごクレープ			さばのみぞれ煮		
いちごクレープ			小松菜とじゃこのふりかけ			いちごクレープ			さばのみぞれ煮		
いちごクレープ			小松菜とじゃこのふりかけ			いちごクレープ			さばのみぞれ煮		
いちごクレープ			小松菜とじゃこのふりかけ			いちごクレープ			さばのみぞれ煮		
いちごクレープ			小松菜とじゃこのふりかけ			いちごクレープ			さばのみぞれ煮		
いちごクレープ			小松菜とじゃこのふりかけ			いちごクレープ			さばのみぞれ煮		
いちごクレープ			小松菜とじゃこのふりかけ			いちごクレープ			さばのみぞれ煮		
いちごクレープ			小松菜とじゃこのふりかけ			いちごクレープ			さばのみぞれ煮		
いちごクレープ			小松菜とじゃこのふりかけ			いちごクレープ			さばのみぞれ煮		
いちごクレープ			小松菜とじゃこのふりかけ			いちごクレープ			さばのみぞれ煮		
いちごクレープ			小松菜とじゃこのふりかけ			いちごクレープ			さばのみぞれ煮		
いちごクレープ			小松菜とじゃこのふりかけ			いちごクレープ			さばのみぞれ煮		
いちごクレープ			小松菜とじゃこのふりかけ			いちごクレープ			さばのみぞれ煮		
いちごクレープ			小松菜とじゃこのふりかけ			いちごクレープ			さばのみぞれ煮		
いちごクレープ			小松菜とじゃこのふりかけ			いちごクレープ			さばのみぞれ煮		
いちごクレープ			小松菜とじゃこのふりかけ			いちごクレープ			さばのみぞれ煮		
いちごクレープ			小松菜とじゃこのふりかけ			いちごクレープ			さばのみぞれ煮		
いちごクレープ			小松菜とじゃこのふりかけ			いちごクレープ			さばのみぞれ煮		
いちごクレープ			小松菜とじゃこのふりかけ			いちごクレープ			さばのみぞれ煮		
いちごクレープ			小松菜とじゃこのふりかけ			いちごクレープ			さばのみぞれ煮		
いちごクレープ			小松菜とじゃこのふりかけ			いちごクレープ			さばのみぞれ煮		
いちごクレープ			小松菜とじゃこのふりかけ			いちごクレープ			さばのみぞれ煮		
いちごクレープ			小松菜とじゃこのふりかけ			いちごクレープ			さばのみぞれ煮		
いちごクレープ			小松菜とじゃこのふりかけ			いちごクレープ			さばのみぞれ煮		
いちごクレープ			小松菜とじゃこのふりかけ			いちごクレープ			さばのみぞれ煮		
いちごクレープ			小松菜とじゃこのふりかけ			いちごクレープ			さばのみぞれ煮		
いちごクレープ			小松菜とじゃこのふりかけ			いちごクレープ			さばのみぞれ煮		
いちごクレープ			小松菜とじゃこのふりかけ			いちごクレープ			さばのみぞれ煮		
いちごクレープ			小松菜とじゃこのふりかけ			いちごクレープ			さばのみぞれ煮		
いちごクレープ			小松菜とじゃこのふりかけ			いちごクレープ			さばのみぞれ煮		
いちごクレープ			小松菜とじゃこのふりかけ			いちごクレープ			さばのみぞれ煮		