Table 19 19 19 19 19 19 19 1	* ●印の食品は	の使用食品成分	表で配合・アレルゲ		025年 5月 <u>。加工食品の詳し</u>	い成分等の情報が	・ 予定献立 必要な方は、給食・	シンターまでお問合	せください。	可児市学村	交給食センター
	1(木)		7(水)	8(木)	9(金)	12(月)	13(火)	14(水)	15(木)	16(金)	19(月)
Amazon	生 到		生 到	生到	生到	生 到	生 到	生 到	上 到	生到	生 到
American	ソフト麺	麦ごはん	麦ごはん	山菜ツナごはん	麦ごはん	黒コッペパン	麦ごはん	麦ごはん	ラーメン		お茶コッペパン
Application	ミートソース スメドきポテト										
Map 20 日本田田 20 日本田 20 日本田田 20 日本田田 20 日本田 20 日本田田 20 日本田田 20 日本田田 20 日本田田 20 日本田田 20 日本田田 20 日本田 20 日本田田 20 日本田 20 日本	グリーンサラダ	たけのことツナの土佐煮	切干大根の中華サラダ			まめ豆サラダ	キャベツのおかかあえ	大根サラダ	チンゲン菜サラダ		シャキシャキサラダ
# 19 1 日本	イタリアンドレッシング 	ちまき	中華ドレッシング			ソイドレッシング					ごまドレッシング
1995年 19											
##数に対す 100mm	牛乳(飲用) 206 	牛乳(飲用) 206	牛乳(飲用) 206	牛乳(飲用) 206	牛乳(飲用) 206	6 牛乳(飲用) 206	牛乳(飲用) 206 	牛乳(飲用) 206 	牛乳(飲用) 206	牛乳(飲用) 206	牛乳(飲用) 206
# 1	ソフト麺 80					黒コッペパン 55			ラーメン 160		お茶コッペパン 55
1	豚ひき肉 25		米粒麦(大麦) 7 	- ·		/ ベーコン 5	米粒麦(大麦) 7 	米粒麦(大麦) 7 	版ももスライス 18		乳もも切込み 10
## 1995年 1997年	赤ワイン 1.5	しめじバラ 8		●山菜水煮 10	だいこん 15	たまねぎ 30			にんじん 15	たまねぎ 25	たまねぎ 30
### 1997-1997 (1997-1997) (1											
1999年7日 1990年8日 199088	●オリーブオイル 0.5	カットわかめ 0.15	カットえのき 8	米ぬか油 0.5	冷凍厚揚げ 20	牛乳(調理用) 30	冷凍油揚げ 3	おろししょうが 0.6	米ぬか油 0.3	液卵 15	じゃがいも(皮むき) 20
1995年19日 1995年											
## 1	トマトピューレ 7	フレーク節(だし用) 2.5	中華風だしの素 1	三温糖 0.8	煮干し(だし用) 2.5	白こしょう 0.02	煮干し(だし用) 2.5	じゃがいも(皮むき) 35	濃口しょうゆ 2	フレーク節(だし用) 2.5	牛乳(調理用) 30
							白みそ 8 				
20 1 1 1 1 1 1 1 1 1	三温糖 0.5		天塩 0.2			乾燥パセリ 0.05		米ぬか油 3.9	おろしにんにく 0.2	でんぷん 0.5	
											●サケ 50
## 10 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1		でんぷん 下味 1		おろししょうが 0.4	濃口しょうゆ 2.4	清酒 下味 ²	/f/II - Z			鶏ひき肉 12	
Marie 1987			± # + + ; + -								
1000 1000		三温糖 0.8		揚げ油(大豆油) 3.5	清酒 1	濃口しょつゆ 3		洋風だしの素 1.3	おろしにんにく 0.3	三温糖 タレ 2.2	黒こしょう 0.02
### 17 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1		74.07.770	,,,,, 00	あおさ粉 0.1			7				
### 10 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	●有塩バター 0.6	でんぷん 0.3		2000年かり	水 4	水 3		濃口しょうゆ 1	でんぶん 9	和風だしの素 0.2	オレガノ 0.01
# 20 1	ひじきドライパック 5 濃ロしょうゆ 12		中華ドレッシング 5				を焼く。		揚げ油(大豆油) 4		A
	_{本みりん} タレ 2						タレを煮て			8	●オリーブオイル 1
サール では、	水 0.6				をつけて焼く。	下味をつける。		前り大豆 1つ		生揚げを焼	
## 15	0.1	をプリで焼く。			タレを煮て	でんぷんをま	可児っこ大豆(はちみつ味) 8	_ 10 /44 _	をりつる。		サケに下味
# 10 - 10 - 10 - 10 - 10 - 10 - 10 - 10	ポテトを油で				かける。	ぶして油で揚		●粉末茶(揖斐茶) 0.4	C10/3/10 E &	りた考で	
## 19	揚げる。	ける。			三/皿相	げる。					まぶす。
あおき物とで (18 mg) (17 mg) (18 mg) (17 mg) (18 mg) (17 mg) (18	タレを者でか			える。		タレを有てか			物ける。		オリーブオイ
### (App. 1997) 20 (中央) 10 (和風だしの素 0.5						11 1 1/2 1 1 1 1
# 64 - 552	た ナンナ 火 し エロ	和風だしの素 0.5					l	1		和風だしの素 0.5	
Monthail	- 7	●ちまき 50						まで弱火で			焼く。
※加工会員の部しい接分等の情報が必要な方は、総合センターまでお開合せください、1人当たりの使用単は、小学校3・4年生の妻です、中学校は13増量です。 20(大) 21(大) 22(木) 23(金) 26(月) 27(火) 28(木) 29(木) 30(金) 20(月) 27(火) 20(木) 30(金) 20(月) 27(火)	72.00							↓ よく混ぜる。 ↓			
※加工会員の部しい接分等の情報が必要な方は、総合センターまでお開合せください、1人当たりの使用単は、小学校3・4年生の妻です、中学校は13増量です。 20(大) 21(大) 22(木) 23(金) 26(月) 27(火) 28(木) 29(木) 30(金) 20(月) 27(火) 20(木) 30(金) 20(月) 27(火)											
20(人) 21(水) 22(木) 23(金) 26(月) 27(人) 22(水) 29(木) 30(金) 30(6) 30	小653 kcal • 中850 kcal	694 • 852	618 • 823	602 • 747	660 - 000	222 222				222 221	000 000
# 20 日本文				002 747	002 - 030	639 • 806	607 • 780	651 • 841	637 • 748	632 • 824	636 • 800
等別	※加工食品の詳し	い成分等の情報が	「必要な方は、給食							632 • 824	636 • 800
表 にはん またはん またはん またはん またはん またはん またはん またはん また	20(火)	1		センターまでお問行	- 合せください。1人当	áたりの使用量は、/ 26(月)	小学校3・4年生の量	量です。中学校は1.5 28(水)	3倍量です。	1	636 • 800
### ### ### ### ### ### ### ### ### ##	20(火)がんばれかにっこ!献立	21(水)	22(木)	センターまでお問行 23(金)	合せください。1人当 26 (月)	áたりの使用量は、/ 26(月) 小学校A	小学校3・4年生の量 27(火)	きました。中学校は1.5 28(水) 歯の日献立	3倍量です。 29(木)	30(金)	636 • 800
中来ドレッシング	20(火) がんばれかにっこ!献立 牛乳 麦ごはん	21(水) 牛乳 麦ごはん	22(木) 牛乳 チキン中華ピラフ	センターまでお問行 23(金) 牛乳 麦ごはん	合せください。1人当 26(月) 年乳 コッペパン	当たりの使用量は、/ 26(月) 小学校A 牛乳 小型コッペパン	小学校3・4年生の量 27(火) 年乳 麦ごはん	を です。中学校は1.3 28(水) 歯の日献立 牛乳 麦ごはん	3倍量です。 29(木) 牛乳 うどん	30(金) 牛乳 麦ごはん	636 - 800
年利(使用) 200 日本(使用) 200 年利(使用) 200 日本(使用) 200 年利(使用) 200 年利(使用) 200 年利(使用) 200 年利(使用) 200 日本(使用) 2	20(火) がんばれかにっこ!献立 牛乳 麦ごはん 可児のみそ汁	21(水) 牛乳 麦ごはん もずく汁	22(木) 牛乳 チキン中華ピラフ 豚肉のコリアン揚げ	センターまでお問行 23(金) 牛乳 麦ごはん 大根汁	合せください。1人当 26(月) 年乳 コッペパン アルファベットスープ	áたりの使用量は、A 26(月) 小学校A 牛乳 小型コッペパン 焼きそば	□ 学校3・4年生の量27(火)中乳 麦ごはん 鶏ごぼう汁	きです。中学校は1.3 28(水) 歯の日献立 牛乳 麦ごはん 豆腐チゲ	3倍量です。 29(木) 牛乳 うどん きつねうどんの汁	30(金) 牛乳 麦ごはん 玉ねぎのみそ汁	636 • 800
構合来 70 精白来 70 精白来 70 7ルファ化米 55 開白来 70 コッペバン 55 コッペバン 55 コッペバン 55 コッペバン 55 コッペバン 55 コッペバン 57 米粒素(大東) 7 米	20(火) がんばれかにっこ!献立 牛乳 麦ごはん 可児のみそ汁 鶏むね肉のお茶から揚げ キャベツの磯香あえ	21(水) 牛乳 麦ごはん もずく汁 かぼちゃコロッケ	#乳 キ乳 チキン中華ピラフ 豚肉のコリアン揚げ 海藻サラダ 中華ドレッシング	センターまでお問う 23(金) 牛乳 麦ごはん 大根汁 サワラのみそネーズがけ ひじきとごぼうの炒め煮	合せください。1人当 26(月) 年乳 コッペパン アルファベットスープ イカのコロコロ揚げ 二色ポテトサラダ	4たりの使用量は、/ 26(月) 小学校A 牛乳 小型コッペパン 焼きそば イカのコロコロ揚げ 二色ポテトサラダ	小学校3・4年生の量27(火)牛乳 麦ごはん 鶏ごぼう汁 豚肉のスタミナ焼き	まです。中学校は1.3 28(水) 歯の日献立 牛乳 麦ごはん 豆腐チゲ キビナゴの甘酢あん 春雨サラダ	3倍量です。 29(木) 牛乳 うどん きつねうどんの汁 ちくわの天ぷら つぼ漬けあえ	30(金) 牛乳 麦ごはん 玉ねぎのみそ汁 鶏肉のねぎだれ焼き	636 - 800
構合来 70 精白来 70 精白来 70 7ルファ化米 55 開白来 70 コッペバン 55 コッペバン 55 コッペバン 55 コッペバン 55 コッペバン 55 コッペバン 57 米粒素(大東) 7 米	20(火) がんばれかにっこ! 献立 牛乳 麦ごはん 可児のみそ汁 鶏むね肉のお茶から揚げ	21(水) 牛乳 麦ごはん もずく汁 かぼちゃコロッケ	#乳 キ乳 チキン中華ピラフ 豚肉のコリアン揚げ 海藻サラダ 中華ドレッシング	センターまでお問う 23(金) 牛乳 麦ごはん 大根汁 サワラのみそネーズがけ ひじきとごぼうの炒め煮	合せください。1人当 26(月) 牛乳 コッペパン アルファベットスープ イカのコロコロ揚げ ニ色ポテトサラダ マヨネーズ	4たりの使用量は、/ 26(月) 小学校A 牛乳 小型コッペパン 焼きそば イカのコロコロ揚げ 二色ポテトサラダ マヨネーズ	小学校3・4年生の量27(火)牛乳 麦ごはん 鶏ごぼう汁 豚肉のスタミナ焼き	まです。中学校は1.3 28(水) 歯の日献立 牛乳 麦ごはん 豆腐チゲ キビナゴの甘酢あん 春雨サラダ	3倍量です。 29(木) 牛乳 うどん きつねうどんの汁 ちくわの天ぷら つぼ漬けあえ	30(金) 牛乳 麦ごはん 玉ねぎのみそ汁 鶏肉のねぎだれ焼き	636 - 800
 米粒素大夫妻 7 米粒素大夫妻 7 水素素大夫妻 7 水素素大夫妻 7 水素素大夫妻 7 米粒素大夫妻 7 水素素大夫妻 7 米素素大夫妻 7 水素素大夫妻 7 次素素大夫妻 7 次表素大夫妻 7 次表素大夫 8 大夫妻 7 次表 7 次	20(火) がんばれかにっこ! 献立 牛乳 麦ごはん 可児のみそ汁 難むね肉のお茶から揚げ キャベツの磯香あえ 卓上しょうゆ	21(水) 牛乳 麦ごはん もずく汁 かぼちゃコロッケ 友禅ご飯の具	22(木) 牛乳 チキン中華ピラフ 豚肉のコリアン揚げ 海薬サラダ 中等ドレッシング ももゼリー	センターまでお問う 23(金) 牛乳 麦ごはん 大根汁 サワラのみそネーズがけ ひじきとごぼうの炒め煮 オレンジ	合せください。1人当 26(月) 牛乳 コッペパン アルファベットスープ イカのコロコロ揚げ 二色ポテトサラダ マヨネーズ 生パイン	名たりの使用量は、ハ 26(月) 小学校A 牛乳 小型コッペパン 焼きそば イカのコロコロ揚げ 二色ポテトサラダ マヨネーズ 生パイン	ト学校3・4年生の量 27(火) 牛乳 麦ごはん 鶏ごぼう汁 豚肉のスタミナ焼き ゆかりあえ	28(水) 歯の日献立 牛乳 麦ごはん 豆腐チゲ キビナゴの甘酢あん 春雨サラダ 棒々鶏ドレッシング	3倍量です。 29(木) 牛乳 うどん きつねうどんの汁 ちくわの天ぷら つぼ漬けあえ 果汁グミ(青りんご味)	30(金) 牛乳 麦ごはん 玉ねぎのみそ汁 鶏肉のねぎだれ焼き 大根と豚肉の煮物	
たまねぎ 25	20(火) がんばれかにっこ! 献立 牛乳 麦ごはん 可児のみそ汁 難むね肉のお茶から揚げ キャベツの磯香あえ 卓上しょうゆ	21(水) 牛乳 麦ごはん もずく汁 かぼちゃコロッケ 友禅ご飯の具	22(木) 牛乳 チキン中華ピラフ 豚肉のコリアン揚げ 海薬サラダ 中等ドレッシング ももゼリー	センターまでお問う 23(金) 牛乳 麦ごはん 大根汁 サワラのみそネーズがけ ひじきとごぼうの炒め煮 オレンジ	合せください。1人当 26(月) 牛乳 コッペパン アルファベットスープ イカのコロコロ揚げ 二色ポテトサラダ マヨネーズ 生パイン	名たりの使用量は、ハ 26(月) 小学校A 牛乳 小型コッペパン 焼きそば イカのコロコロ揚げ 二色ポテトサラダ マヨネーズ 生パイン	ト学校3・4年生の量 27(火) 牛乳 麦ごはん 鶏ごぼう汁 豚肉のスタミナ焼き ゆかりあえ	28(水) 歯の日献立 牛乳 麦ごはん 豆腐チゲ キビナゴの甘酢あん 春雨サラダ 棒々鶏ドレッシング	3倍量です。 29(木) 牛乳 うどん きつねうどんの汁 ちくわの天ぷら つぼ漬けあえ 果汁グミ(青りんご味)	30(金) 牛乳 麦ごはん 玉ねぎのみそ汁 鶏肉のねぎだれ焼き 大根と豚肉の煮物	
18 たまねぎ 19 たまねぎ 20 にんしん 10 だいこん。 30 たまねぎ 20 服もものみつ 15 無ものみの 15 無もものみの 15 にんじん 15 たまねぎ 30 たまねぎ 30 たまねぎ 20 カットねぎ 5 冷凍油削げ 5 キャベツ 15 たまねぎ 10 ささかぎに 15 冷凍油削げ 5 キャベツ 15 たまねぎ 10 ささかぎに 15 冷凍油削げ 5 かきなど 5 腕はからから 20 キャベツ 40 カットねぎ 5 腕は削り 70 アルーの部に以前 25 がよりかねぎ 5 腕はから 0.5 をみから 25 からかもから 25 からかもから 25 からかもから 25 からかしまう 5 深んがしまう 5 深んがしまる 5 深	20(火) がんばれかにっこ! 献立 牛乳 麦ごはん 可児のみそ汁 鶏むね肉のお茶から揚げ キャベツの磯香あえ 卓上しょうゆ 牛乳(飲用) 206 精白米 70	21(水) 牛乳 麦ごはん もずく汁 かぼちゃコロッケ 友禅ご飯の具 牛乳(飲用) 206 精白米 70	### 22(木) ### ### ### ### ### ### ### ### ### #	センターまでお問う 23(金) 牛乳 麦ごはん 大根汁 サワラのみそネーズがけ ひじきとごぼうの炒め煮 オレンジ 牛乳(飲用) 206 精白米 70	合せください。1人当 26(月) 牛乳 コッペパン アルファベットスープ イカのコロコロ揚げ 二色ポテトサラダ マヨネーズ 生パイン 牛乳(飲用) 206	4たりの使用量は、/ 26(月) 小学校A 牛乳 小型コッペパン 焼きそば イカのコロコロ揚げ 二色ポテトサラダ マヨネーズ 生パイン 牛乳(飲用) 206	N学校3・4年生の量 27(火) 牛乳 麦ごはん 繋ごぼう汁 豚肉のスタミナ焼き ゆかりあえ 牛乳(飲用) 206 精白米 70	28(水) 第の日献立 牛乳 麦ごはん 三腐チゲ キピナゴの甘酢あん 春雨サラダ 棒々鶏ドレッシング 牛乳(飲用) 206 精白米 70	3倍量です。 29(木) 牛乳 うどん きつねうどんの汁 ちくわの天ぷら つぼ漬けあえ 果汁グミ(青りんご味) 牛乳(飲用) 206	30(金) 牛乳 麦ごはん 玉ねぎのみそ汁 鶏肉のねぎだれ焼き 大根と豚肉の煮物 牛乳(飲用) 206 精白米 70	
** 林商庭館 25 大林庭庭館 20 力から右ぎ 5 大き在図 5 15 15 15 15 15 15 15	20(火) がんばれかにっこ! 献立 牛乳 麦ごはん 可児のみそ汁 鶏むね肉のお茶から揚げ キャベツの磯香あえ 卓上しょうゆ 牛乳(飲用) 206 精白米 70	21(水) 牛乳 麦ごはん もずく汁 かぼちゃコロッケ 友禅ご飯の具 牛乳(飲用) 206 精白米 70	# 22(木) # 1 # 1 # 2 2 (木) # 2 2 (木) # 3 2 2 (木) # 3 2 2 (木) # 3 2 2 (木) # 4 3 2 2 (木) # 4 3 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	センターまでお問う 23(金) 牛乳 麦ごはん 大根汁 サワラのみそネーズがけ ひじきとごぼうの炒め煮 オレンジ 牛乳(飲用) 206 精白米 70 米粒麦(大麦) 7	合せください。1人当 26(月) 牛乳 コッペパン アルファベットスープ イカのコロコロ揚げ 二色ポテトサラダ マヨネーズ 生パイン 牛乳(飲用) 206	26(月) 小学校A 牛乳 小型コッペパン 焼きそば イカのコロコロ揚げ 二色ポテトサラダ マヨネーズ 生パイン ・牛乳(飲用) 206	N学校3・4年生の量 27(火) 牛乳 麦ごはん 鶏ごぼう汁 勝肉のスタミナ焼き ゆかりあえ 牛乳(飲用) 206 精白米 70 米粒麦(大麦) 7	28(水) 第の日献立 牛乳 麦ごはん 三腐チゲ キピナゴの甘酢あん 春雨サラダ 棒々鶏ドレッシング 牛乳(飲用) 206 精白米 70	3倍量です。	30(金) 牛乳 麦ごはん 玉ねぎのみそ汁 鶏肉のねぎだれ焼き 大根と豚肉の煮物 牛乳(飲用) 206 精白米 70 米粒麦(大麦) 7	
お本語規터 3 白か年底に 5 もかを担置 5 もかを担置 5 本格回版 5 本のから 5 機も利息込み 15 かかわあ 5 機も利息込み 15 かかわあ 5 機も利息込み 15 かかわあ 5 機も利息込み 15 かかわあ 5 機もののでは 15 かかわあ 5 機もののでは 15 かかわあ 5 機もののでは 15 かかわあ 5 機もののでは 15 かかわめ 2 手でとつシック 15 かりから 5 機もののでは 15 かかわめ 2 手でとつシック 15 かりから 15	20(火) がんばれかにっこ! 献立 牛乳(カース・カース・カース・カース・カース・カース・カース・カース・カース・カース・	21(水) 牛乳 麦ごはん もずく汁 かぼちゃコロッケ 友禅ご飯の具 牛乳(飲用) 206 精白米 70 米粒麦(大麦) 7 たまねぎ 30	#乳 #乳 #キン中華ピラフ 豚肉のコリアン揚げ 海藻サラダ 中華ドレッシング ももゼリー #乳(飲用) 206 アルファ化米 55 水 73 たまねぎ 25 にんじん 10	tセンターまでお問う 23(金) 牛乳 麦ごはん 大根汁 サワラのみそネーズがけ ひじきとごぼうの炒め煮 オレンジ 牛乳(飲用) 206 精白米 70 米粒麦(大麦) 7	合せください。1人当 26(月) 牛乳 コッペパン アルファベットスープ イカのコロコロ揚げ 二色ポテトサラダ マヨネーズ 生パイン 牛乳(飲用) 206 コッペパン 55 ボンレスハム 8 たまねぎ 20	4たりの使用量は、/ 26(月) 小学校A 牛乳 小型コッペパン 焼きそば イカのコロコロ揚げ 二色ポテトサラダ マヨネーズ 生パイン 牛乳(飲用) 206 は は は は は は の の の の の の の の の の の の の	ト学校3・4年生の量 27(火) 牛乳 麦ごはん 鶏ごぼう汁 豚肉のスタミナ焼き ゆかりあえ 牛乳(飲用) 206 精白米 70 米粒麦(大麦) 7 鶏もも切込み 15	28(水) 歯の日献立 牛乳、 麦ごはん 豆腐チゲ キボナゴの甘酢あん 春雨サラダ 棒々鶏ドレッシング 牛乳(飲用) 206 精白米 70 米粒麦(大麦) 7 豚ももスライス 18	3倍量です。	30(金) 牛乳 麦ごはん 玉ねぎのみそ汁 鶏肉のねぎだれ焼き 大根と豚肉の煮物 牛乳(飲用) 206 精白米 70 米粒麦(大麦) 7 たまねぎ 35	
5 大めか油 5 大めか油 5 大めか油 25 万十つ年代日、 25 万十八年代 25 75 75 75 75 75 75 75	20(火) がんばれかにっこ! 献立 牛乳 表ごはん 可児のみそ汁 難むね肉のお茶から揚げ キャベツの磯香あえ 卓上しょうゆ 牛乳(飲用) 206 精白米 70 米粒麦(大麦) 7 たまねぎ 15	#1(水) #乳 まごはん もずく汁 かぼちゃコロッケ 友禅ご飯の具 #1(飲用) 206 精白米 70 米粒麦(大麦) 7 たまねぎ 30 カットえのき 6	#乳 チキン中華ピラフ 豚肉のコリアン揚げ 海薬サラダ 中華ドレッシング ももゼリー **・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	キ乳 まごはん 大根汁 ひじきとごぼうの炒め煮 オレンジ 牛乳(飲用) 206 精白米 70 米粒麦(大麦) 7 だいこん 30 カットえのき 8	本乳 コッペパン アルファベットスープ イカのコロコロ場げ エ色ポテトサラダ マヨネーズ 生パイン 牛乳(飲用) 206 ボンレスハム 8 たまねぎ 20 にんじん 8	4たりの使用量は、ハウラ 10 (月) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1	N学校3・4年生の量 27(火) 牛乳 麦ごはん 鶏ごはん 鶏ではう汁 豚肉のスタミナ焼き ゆかりあえ 牛乳(飲用) 206 精白米 70 米粒麦(大麦) 7 鶏もも切込み 15 ささがきごぼう 15	28(水) 歯の日献立 牛乳 麦ごはん 豆腐チゲ キ香雨サラダ 棒々鶏ドレッシング 牛乳(飲用) 206 精白米 70 米粒麦(大麦) 7 豚ももスライス 18 冷凍豆腐 35	3倍量です。	30(金) 牛乳 麦ごはん 玉ねぎのみそ汁 鶏肉のねぎだれ焼き 大根と豚肉の煮物 牛乳(飲用) 206 精白米 70 米粒麦(大麦) 7 たまねぎ 35 じゃがいも 15	
# 日	20(火) がんばれかにっこ! 献立 牛乳 麦ごはん 可児のみそ汁 鶏むね肉のお茶から揚げ キャベツの磯香あえ 卓上しょうゆ 牛乳(飲用) 206 精白米 70 米粒麦(大麦) 7 たまねぎ 15 だいこん 15 たれ縄豆腐 25 冷凍油揚げ 3	## 21(水) 本乳	# 22(木) # 1	tセンターまでお問う 23(金) 牛乳 夫根汁 サワラのみそネーズがけ ひじきとごぼうの炒め煮 オレンジ 牛乳(飲用) 206 精白米 70 米粒麦(大麦) 7 だいこん 30 カットえのき 8 冷凍油揚げ 5 木綿豆腐 15	会せください。1人当 26(月) 年乳 コッペパン アルファベットスープ イカのコロ場げ 二色ポテトサラダ マヨネーズ 生パイン 年乳(飲用) 206 ボンレスハム 8 たまねぎ 20 にんじん 8 キャベツ 15 ホールコーン 8	26(月)	N学校3・4年生の量 27(火) 牛乳 寒ごはん 寒ごはる 寒ごはる 寒があるスタミナ焼き ゆかりあえ 牛乳(飲用) 206 精白米 70 米粒麦(大麦) 7 鶏もも切込み 15 たさがきぎ 20 カットねぎ 5	世です。中学校は1.3 28(水) 歯の日献立 牛乳 麦ごはん 三腐チゲ キピナゴの甘酢あん 春雨サラダ 棒々鶏ドレッシング 牛乳(飲用) 206 精白米 70 米粒麦(大麦) 7 豚ももスライス 18 冷凍豆腐 35 にんじん 8 緑豆もやし 30	3倍量です。	30(金) 牛乳 麦ごはん 玉ねぎのみそ汁 鶏肉のねぎたれ焼き 大根と豚肉の煮物 牛乳(飲用) 206 精白米 70 米粒麦(大麦) 7 たまねぎ 35 じゃがいも 15 カットえのき 8 冷凍油揚げ 3	
職士 2	20(火) がんばれかにっこ! 献立 年乳 麦ごはん 可児のみそ汁 鶏むね肉のお茶から揚げ キャベツの磯香あえ 卓上しょうゆ 牛乳(飲用) 206 精白米 70 米粒麦(大麦) 7 たまねぎ 15 だいここん 15 だいここん 25 冷凍油揚げ 3 カットわかめ 0.2	21(水) 牛乳 まごはん もずく汁 かぼばご 飯の具 牛乳(飲用) 206 精白米 70 米粒 表えのき 6 木料なのき 6 木料立るのき 6 木料立るのき 5 ●もずく 5	### 22(木) ### ### ### ### ### ### ### ### ### #	tセンターまでお問う 23(金) 牛乳 麦ごはん 大根汁 サワラのみそネーズがけ ひじきとごぼうの炒め煮 オレンジ 牛乳(飲用) 206 精白米 70 米粒麦(大麦) 7 だいこん 30 カットえのき 8 カットえのき 8 木綿豆腐 15 カットねぎ 5	会せください。1人当 26(月) 中乳 コッペパン アルファベットスープ イカのココロ場げ 二色ポテトサラダ マヨネーズ 生パイン 牛乳(飲用) 206 ボンレスハム 8 たまねぎ 10んじん 8 キャベツ 15 ホールコーン 8 アルファベットマカロ 3.5	26(月)	ト学校3・4年生の量 27(火) 牛乳 麦乳ごはん 繋ぶではるカナト 焼かりあえ 牛乳(飲用) 206 精白米 70 米粒麦(大麦) 7 鶏もも切込み 15 たまわきご 25 カットねぎ 5 フレーク節(だし用) 2.5	世です。中学校は1.3 28(水) 歯の日献立 牛乳 麦ごはん 三宮腐子ゲ キピナゴの甘酢あん 春雨サラダ 棒々鶏ドレッシング 牛乳(飲用) 206 精白米 70 米粒麦(大麦) 7 豚ももスライス 18 冷凍はん 8 にんじん 8 にんじん 8 にんじん 8 にはい豆もやし 30 干し椎茸 0.8	3倍量です。	30(金) 牛乳 麦ごはん 玉ねぎのみそ汁 鶏肉のねぎだれ焼き 大根と豚肉の煮物 牛乳(飲用) 206 精白米 70 米粒麦(大麦) 7 たまねぎ 35 じゃがしも 15 カットれのき 8 冷凍油揚げ 3 カットわかめ 0.2	
議した自身切り 50	20(火) がんばれかにっこ! 献立 牛乳 麦ごはん 可児のみそ汁 鶏むね肉のお茶から揚げ キャベツの磯香あえ 卓上しょうゆ 牛乳(飲用) 206 精白米 70 米粒麦(大麦) 7 たまねぎ 15 だいこしん 15 だいこしたの 25 冷凍油かめ 0.2 カットねぎ 5 煮干し(だし用) 2.5	21(水) 中乳 表ごはん もずく汁 かぼざご飯の具 牛乳(飲用) 206 精白米 70 米粒を大麦) 7 たまねぎ 30 カットえのき 6 木約なまぼこ 5 カットねぎ(たし用) 2.5	# 1 22(木) # 1	1 センターまでお問う 23(金) 中乳 表ごはん 大根汁 サワラのみそネーズがけ ひじきとごぼうの炒め煮 オレンジ 中乳(飲用) 206 精白米 70 米粒麦(大麦) 7 だいこん 30 カットえのき 8 冷凍油揚げ 5 木綿豆腐 15 カットねぎ 5 フレーク節(だし用) 2.5 薄ロしょうゆ 3.5	会せください。1人当 26(月) 中乳 コッペパン アルファイカのポテトサラダマヨネーズ 生パイン 牛乳(飲用) 206 ボンレスハム 8 たまねぎ 26にんじん 8 キャベツ 15 ホールコーン 8 アルファイットマカロニ 3.5 薄ロしょうゆ 0.5	26(月)	ト学校3・4年生の量 27(火) 牛乳 麦ごばん 鶏にばのスタミナ焼き ゆかりあえ 牛乳(飲用) 206 精白米 70 米粒を(大麦) 7 鶏もも切込み 15 ささがきごぼう 15 たまかきごぼう 5 カットねぎ 5 フレーク節だに用) 2.5 濃口しようゆ 1.5 濃可しようゆ 3	28(水) 歯の日献立 牛乳 麦ご腐チゲ キボーカラダ 棒々鶏ドレッシング 牛乳(飲用) 206 精白米 70 米粒麦(大麦) 7 豚ももスライス 18 冷凍豆腐 35 にんの 8 緑したいん 8 緑したいたももも 0.8 カットねぎ 0.8 カットねぎ 0.8	3倍量です。	#1 (金)	
大塩 ***0.35	20(火) がんばれかにっこ! 献立 牛乳 麦ごはん 可児のみそ汁 鶏むね肉のお茶から揚げ キャベツの磯香あえ 卓上しょうゆ 牛乳(飲用) 206 精白米 70 米粒麦(大麦) 7 たまねぎ 15 だいこしん 15 だいこしたの 25 冷凍油かめ 0.2 カットねぎ 5 煮干し(だし用) 2.5	21(水) 牛乳 をごはん もずく汁 かぼさいかの具 牛乳(飲用) 206 精白米 70 米粒を(大麦) 7 たまねぎ 30 カットえ豆腐 20 白かまずく 5 カットやするぎ 5 フレーク節だに用) 2.5 薄コレーショウ 4	# 22(木) # 1 # 1 # 2 1 # 2 1 # 3 206 # 3 206 # 4 1 # 3 206 # 4 1 # 3 206 # 4 1 # 3 206 # 4 2 206 # 5 206 # 7 206 # 206 # 3 206	1 センターまでお問う 23(金) 中乳 表ごはん 大根汁 サワラのみそネーズがけ ひじきとごぼうの炒め煮 オレンジ 中乳(飲用) 206 精白米 70 米粒麦(大麦) 7 だいこん 30 カットえのき 8 冷凍油揚げ 5 木綿豆腐 15 カットねぎ 5 フレーク節(だし用) 2.5 薄ロしょうゆ 3.5	会せください。1人当 26(月) 中乳 コッペパン アルファイカのポテトサラダマヨネーズ 生パイン 牛乳(飲用) 206 ボンレスハム 8 たまねぎ 26にんじん 8 キャベツ 15 ホールコーン 8 アルファイットマカロニ 3.5 薄ロしょうゆ 0.5	26(月)	ト学校3・4年生の量 27(火) 牛乳(大) 牛乳(大) 牛乳(大) 株式ラント焼き ゆかりあえ 牛乳(飲用) 206 精白米 70 米粒麦(大麦) 7 鶏もも切込み 15 ささがきざ 20 カットねぎ 5 カットねぎ 5 カットねぎ 5 カットねぎ 5 カットねぎ 5 カットねぎ 5 カットねぎ 5 カットねぎ 5 カットねぎ 5 カットねぎ 1.5 流温口しようゆ 3 清酒 2	28(水) 歯の日献立 牛乳(表) 中乳(表) 大きでは、18	3倍量です。	# 30(金) # 1 表	
おろしによが 0.5 おろしにんにく 0.3 満日しようゆ 1.2 まろしにんにく 0.3 満日しようゆ 0.5 でんぶん A 1 がまか 2.2 でんぶん 7 清酒 下睐 2 1.5 本みりん 2 端け油(大豆油) 3.5 ボろしにんにく 0.3 満日しようゆ 0.5 でんぶん A 1 ガッヤを油で でんぶん 8 白みそ 2.3 でんぶん 8 白みそ 2.3 ボカリム 1.5 でんぶん 8 日みようゆ 0.5 でんぶん 8 日みようゆ 0.5 でんぶん 7 掲げ油(大豆油) 3.5 ボカしにようゆ 1.5 でんぶん 6 場がは(大豆油) 3.5 ボカリム 1.2 端口しようゆ 1.5 でんぶん 6 場がは(大豆油) 3.5 ボカリム 1.2 端口しようゆ 1.5 でんぶん 7 湯田しようゆ 2.5 物辛子 0.04 にあいも(成仓き) 2.0 揚げ油(大豆油) 3.5 ボカリム 1.2 ボカリム 1.2 ボカリム 1.2 ボカリム 1.2 ボカリム 1.5 でんぶん 6 まかりん 1.5 でんぶん 2 1 ボカリム 2.5 ボカリム 2.5 ボカリム 2.5 ボカリム 2.5 ボカリム 1.5 でんぶんをまぶして、油で揚げる。 7 人がんをまぶして、油で揚げる。 7 人がんをまぶして、油で揚げる。 7 人がんをまぶして、油で揚げる。 7 人がんをまがして、油で揚げる。 7 人がんをまがして、油で揚げる。 7 人がよんをまがして、油で揚げる。 7 人がよんをまがして、油で揚げる。 7 人がよんをまがして、油で揚げる。 7 人がよんをまがして、油で揚げる。 7 人がよんをまがして、油で揚げる。 7 人がんをまがして、油で揚げる。 7 人がよんをまがして、油で揚げる。 7 人がんをまがして、油で揚げる。 7 人がよんをまがして、油で揚げる。 7 人を表でからめる。 9 人を素でからめる。 7 人がなんをまがして、油で揚げる。 7 人がよんをまがして、油で揚げる。 7 人をまがして、油で揚げる。 7 人をまがして、油で揚げる。 7 人をまがして、油で揚げる。 7 人をまがして、油で揚げる。 7 人を素でからめる。 9 人を表でからめる。 9 人を素でからめる。 9 人を表でからめる。 9 人を表でからからめる。 9 人を表でがられてからがものものものものものは、 1 をからからがものものは、 1 をからからがられてからがらがられてからがらがらがられてからがらがらかる。 9 人を表でからからがらがらがらがらがらがらがらがらがらがらがらがらがらがらがらがらがらが	20(火) がんばれかにっこ! 献立 牛乳 奏ごはん 可児のみそ汁 鶏むね肉のお茶から揚げ キャベツの磯香あえ 卓上しようゆ 牛乳(飲用) 206 精白米 70 米粒麦(大麦) 7 たまねぎ 15 だいこん 15 たれ綿豆腐 25 冷凍油もかめ 0.2 カットねぎ 5 煮干し(だし用) 2.5 南児の手作りみそ 8.5 鶏むね角切り 50	21(水) キ乳	### 22(木) ### 22(木) ### 25	*** センターまでお問う 23(金)	合せください。1人当 26(月) 牛乳 コッペパン アルファベットスープ イカのポテトサラダ マヨネーズ 生パイン 牛乳(飲用) 206 ボンレスバム 8 たまねぎ 20 にんじん 8 キャベルコーン 8 アルファベットマカロニ 3.5 芽キロしょうゆ 0.5 天塩 0.18	26(月)	 下学校3・4年生の量 27(火) 牛乳はん サポースを 中乳はほう汁 はほうけん はまずりのある 牛乳(飲用) 206 精料粒 おきさがきぎりついった たまれるぎりの たまれるぎりの たまれるぎりの たまれる <	28(水) 歯の日献立 牛乳(数) 大きです。中学校は1.3 28(水) 歯の日献立 牛乳(まかけ) 大きではまから 大きではまからいますがです。 大きではまからいますがです。 大きではますがです。 大きではますがです。 本のではますがです。 大きではないますがです。 はいますがでする。 おきによったができる。 おきによったができる。 おきによったができる。 おきによったができる。 おきによったができる。 おきによったができる。 おきによったができる。 おきによったができる。 おきによったができる。 おきによったができる。 もみみそできる。 3.5	3倍量です。	30(金) 牛乳 素ごはん 玉ねぎのみそ汁 鶏肉の豚肉の煮物 牛乳(飲用) 206 精白米 70 米粒麦(大麦) 7 たまねぎ 35 じゃがいも 15 カットえのき 8 冷凍油揚げ 3 カットわかめ 0.2 煮干し(だし用) 2.5 赤みそ 4 白みそ 3 鶏もも 50	
博口しようゆ 0.5	20(火) がんばれかにっこ! 献立 牛乳 奏ごはん 可児のみそ汁 鶏むね肉のお茶から揚げ キャベツの磯香あえ 卓上しようゆ 牛乳(飲用) 206 精白米 70 米粒麦(大麦) 7 たまねぎ 15 だいこん 15 たれ綿豆腐 25 冷凍油もかめ 0.2 カットねぎ 5 煮干し(だし用) 2.5 南児の手作りみそ 8.5 鶏むね角切り 50	21(水) キ乳	### 22(木) ### 22(木) ### 25	センターまでお問う 23(金) 牛乳 麦ごはん 大根汁 サワラのかをネーズがけいじきとごぼうの炒め煮 オレンジ 牛乳(飲用) 206 精白米 70 米粒麦(大麦) 7 だいこん 30 カットえのき 8 カットえのき 5 カットねぎ 5 カットねぎ 5 カットねぎ 5 フレーク節(だし用) 2.5 薄 0.15 ●サワラ 50	合せください。1人当 26(月) 牛乳 コッペパン アルファコロ場が マヨイカのポテトサラダ マヨイン 牛乳(飲用) 206 コッペパン ボンレスハム 8 たまねぎ 20 にもんじん 8 オールコーン 8 アルファベットマカロニ 3.5 チキロしょうゆ 0.5 天塩 0.18 ●イカ角切り 50	26(月)	N学校3・4年生の量 27(火) 牛乳 表乳ごはん 素乳ごはん 素乳ごはのスタミナ焼き ゆかりあえ 牛乳(飲用) 206 精和を表(大麦) 7 鶏さが高がより、 15 たまねぎ 20 カットねぎ 5 フレーク節ようゆ 1.5 濃薄酒 2 本男りん 0.2	28(水) 歯の日献立 牛乳 麦面の日献立 牛乳はん 大きでは、サーラが、サーラが、サーラが、サーラが、サーラが、サーラが、サーラが、サーラが	3倍量です。	30(金) 牛乳 麦ごはん 玉鶏肉のみそ汁 素肉のおぎだれ焼き 大根と豚肉の煮物 牛乳(飲用) 206 精粒を(大麦) 7 たまねぎ 35 じゃかた油場が 15 カツト油場がめ 0.2 煮ホみそ 4 白みそ 3 鶏もも 50	
でんぶん A 7 でんぶん B 自みそ 2.3 描げ油(大豆油) 3.5 でんぶん B 自みそ 2.3 描げ油(大豆油) 3.5 でんぶん B 指げ油(大豆油) 3.5 でんぶん B 指げ油(大豆油) 2.5 粉辛子 0.04 しゃがいも(皮むき) 2.5 一次がなん B 本みりん 2.5 でんぶん B 本みりん 2.5 でんぶん B 本みりん 2.5 でんぶん C 清酒 タレ 2.5 本みりん 2.5 でんぶん C 清酒 タレ 2.5 本みりん 2.5 でんぶん C 清酒 タレ 2.5 でんぶん C 表みりん 2.5 でんぶん C 高酒 タレ 2.5 でんぶん C 高酒 タレ 2.5 でんぶん C 表みりん 2.5 でんぶん C 高酒 タレ 2.5 でんぶん C 表みりん 2.5 でんぶん C 表みりん 2.5 でんぶんをまぶして、	20(火) がんばれかにっこ! 献立 キ乳 を で で で で で で で で で で で で で で で で で で	21(水) 牛乳 をごはん もずく汁 かぼさいかの具 牛乳(飲用) 206 精知を(大麦) 7 たまれるできるとのものまずく 5 カットを原属 20 白かまずく 5 カットやがぎ 5 フレークしょうゆ 4 天塩 ●かぼちゃコロッケ 50 揚げ油(大豆油) 4	### 22(木) ### 22(木) ### 25	センターまでお問う 23(金) 牛乳 麦ごはん 大切みみそネーズがけいじきとごぼうの炒め煮 オレンジ 牛乳(飲用) 206 精白米 70 米粒麦(大麦) 7 だいこん 30 カットネル書に 55 木綿豆腐 15 カットねぎ 57 エーク節だし用) 2.5 薄 5 フレーク節(だし用) 2.5 東塩 0.15	合せください。1人当 26(月) 牛乳 コッペパン アルファーブイカのポテトサラダ マヨネイン 牛乳(飲用) 206 エラペパン キ乳(飲用) 206 エラペパン ボンレスハム 8 たまねぎ 206 にんじべり 15 ボールコーン 8 アルファベットマカロニ 3.5 チキロしょうゆ 0.5 震塩 1.5 最初ししょうゆ 1.5 おろししょうゆ 1.5	26(月)	ト学校3・4年生の量 27(火) 牛乳はんの まごばのかりあえ 牛乳(飲用) 206 精白米 70 米粒 41 料ももも切込み 15 ささがおきぎ 15 たカットカーのにようゆ 3 清本みりん 1.5 源薄清みりん 1.5 下味の5 下味の5	28(水) 歯の日献立 牛乳はん キ乳はん キ乳はん キ乳はん キ乳ですけずするが 神乳ががけずするが 特にでするが、はいますが、はいまりはいまりはいまりはいまりはいますが、はいますが、はいまますが、はいますが、はいますが、はいますが、はいます	3倍量です。	30(金) 牛乳 麦ごはん 玉ねぎのみそ汁 鬼肉のおぎだれ焼き 大根と豚肉の都 キ乳(飲用) 206 精白米 70 米粒を大大麦) 7 たまねぎ 35 じゃりたえの場け 35 じゃりたえの場け 35 カットれかめ 0.2 煮干し(だし用) 2.5 赤みそ 4 白みそ 3 鶏もも 下味 1.5 濃口しようん 1.2	
#粉 1 1	20(火) がんばれかにっこ! 献立 牛乳 をごはん 可児のみそ汁 鶏むね肉のお茶から揚げ キャペンのゆ 牛乳(飲用) 206 特別 (飲用) 206 株物連れる人 15 たおおん 15 ただいこ豆腐 3 カットねだし用) 2.5 冷凍油わかめ 0.2 カットねだし用) 2.5 煮干しゅうゆ 8.5	21(水) 牛乳 (大きではん) をずくけった (大きではん) をずくけった (大きではん) をずくがまでが (大きではない) を (大きでは、大きでは、大きでは、大きでは、大きでは、大きでは、大きでは、大きでは、	# 22(木) # 1 # 5 + 2 + 2 + 3 + 3 + 4 + 4 + 4 + 4 + 4 + 4 + 4 + 4	23(金) 中乳 表式はん 大切りのから素オレンジ 中乳(飲用) 206 精白米 70 米粒麦(大麦) 7 だいこん 30 カットえのき 8 冷凍綿豆腐 15 カットカのがにしまりが 3.5 天塩 0.15 ●サワラ 50 パンエッグマョネーズ 0.8 清麗口しまっか 0.4 三温糖 2.2	合せください。1人当 26(月) 牛乳 コッペパン アルカのポテトサラダマコ・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス	26(月)	ト学校3・4年生の量 27(火) 牛乳はん 表端にあうけ 原かりあえ 牛乳(飲用) 206 精白米 70 米粒 50 株料 70 米粒 50 たまとがおぎ 5 カットや部だにの申 2.5 たまいとのにはにの申 3.3 清酒 4.5 下は 0.2 豚の口しようによった。 下は 0.2 豚の口しよんにく 0.3	28(水) 歯の日献立 牛乳はん 大きです。中学校は1.3 歯の日献立 牛乳はん 大きですがすいまたが 中乳はん 大きでは、カーラが、カーラが、カーラが、カーラでは、カーラが、カーラが、カーラが、カーラが、カーラが、カーラが、カーラが、カーラが	3倍量です。	# 30(金) # 1 表	
が	20(火) がんばれかにつこ! 献立 牛乳 まごはん 可児のみそ計 鶏むね肉ののゆ 牛乳(飲用) 206 株乳(飲用) 206 株乳(水田) 206 株乳(水田) 206 株別(水田) 20	21(水) 牛乳 まごはんもずくけった を で で で で で で で で で で で で で で かいかった で かいがら かいがら かいがら かいがら かいがら かいがら かいがら かいがら	### 22(木) ### 22(木) ### 25	1 23(金) 4 3(金) 5 7(金) 6 3(金) 7 7(金) 7 7(金) 7 7(金) 7 8 7 8 9 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	合せください。1人当 26(月) 牛乳 アルクマープ・イカのポテトマープ・イカのポテーズ 生パイン 牛乳(飲用) 206 キ乳・イン キ乳(飲用) 206 ボカース・イン キ乳(飲用) 206 ボカース・イン キ乳(飲用) 206 ボカース・ハム 8 キャールファン・リントス・ルム 8 キャールファン・リントス・ルム 8 キャールファン・リントス・ルム 8 キャールファン・リントス・ルム 8 キャールファン・リントス・ルム 8 ボカールコン・ファン・ファン・ファン・ファン・ファン・ファン・ファン・ファン・ファン・ファ	26(月)		28(水) 歯の中学校は1.3 東の日献立 中乳はん 中乳にはチゲーカーラッツ・シング 中乳にはチデゴカラダー 中乳にはチデゴカラダー 中乳にはチデゴカラダー 中乳にはチデゴカラダー 中乳にはチデゴカラダー 中乳にはチデゴカタンク 中乳にはチデゴカター 中乳にはチデゴカター カッシンク 中乳にはチガカムしんも 大き、ス腐 に縁ししんも カットのにしんしん カットのにしんしん カットのにしん。 ガラスキム カットのは カットのも カットのは カットの カっと カっと カっと カっと カっと カっと カっと カっと	3倍量です。	30(金) 牛乳はんのみそ汁焼き はんでいる (数) はがられた (数) はぎのみを (大焼き (な) を (な)	
#	20(火) がんばれかにっこ! 献立 牛乳 表ごはん 可児の肉のおそ 計 鶏されべいのゆ 牛乳 (飲用) 206 精和 大き、 70 精和 大き、 70 株本 15 ただい綿 にから 15 木冷東カルトは 15 木冷東カルト 25 木冷東カルト 3 カットしに 15 カット は 0.35 大きにしまうに 0.35 大きにして 0.35 大きにして 0.35 でんぶん A 7	21(水) 牛乳 まごはんもずくけった を で で で で で で で で で で で で で で かいかった で かいがら かいから かいから かいから かいから かいから かいから かいから	22(木) 牛乳 チキン中華ピラフ 豚肉のコリアン揚げ 海華ドレッシング ももゼリー 牛乳(飲用) 206 アルファ化米 55 水 たまんどん 10 たけのこれなぎ 5 むきももか治力 5 む鶏ももか治力 5 カウキ 大ラス 1.5 濃清塩 0.3 カウト味 1 下味 1 でんぶん 8 揚げ油ぶん 3.5 揚げ油ぶん 3.5	23(金) 中乳 表現はん 大サワラのみぞネーズがけいじきとジ 中乳(飲用) 206 精粒に対けいじきとジ 中乳(飲用) 206 精粒に対けいじきとが 本乳に表がいた。 カット連軸では、 カットでは、	合せください。1人当 26(月) 中乳 26(月) 中乳 ファイカのポティブ マココーラダ マコネイン 中乳 (飲用) 206 ボンレス 20 ボンドン 20 ボンド	26(月)		28(水) 28(水) 10	3倍量です。	30(金) 牛乳はんのみそ汁焼き はんのみぞれ焼き はんのみぞれ焼き からぎたれ煮物 という はいます から はいます から はいます から はいます から ない はいます ない はいます はいい はいます はいます	
鶏肉に下味をつける。 Aをまぶして、油で揚げる。 粉茶と和える。 粉茶と和える。 かが茶とれえる。 かが茶とれえる。 かが茶とれえる。 かが茶とれえる。 かが茶とれえる。 かが茶とれた、油で揚げる。 かり 0.5 清海	20(火) がんばれかにつこ! 献立 牛乳はん 可児の肉ののかか キ裏ではなかるそれが香る 中乳はなかるそれが香る 中乳(飲用) 206 牛乳(飲用) 206 キ乳(飲用) 206 キ乳(飲用) 206 キ乳(飲用) 206 キ乳(飲用) 206 ただれ綿(は、	21(水) 中男はんもずく汁かな (大)	### 22(木) ### 22(木) ### 22(木) ### 22(木) ### 22(木) ### 206	23(金) 中乳 表式はかけいじきとごジ 中乳(飲用) 206 精粒を大サワラとごぼうの炒め煮オレンジ 中乳(飲用) 206 精粒を大大きのがは、 70 だいたえ場では、 70 だいたえりでは、 70 たがりでは、 70 たがいたがは、 70 たがいたがいたがいたがは、 70 たがいたがいたがいたがいたがいたがいたがいたがいたがいたがいたがいたがいたがいた	合せください。1人当 26(月) 牛乳 コッペパン アルンのボースープイカのポテトサラダマコネーズ 生パイン 牛乳(飲用) 206 ボンレスハム 8 たまねぎ 20 にんじん 8 オールファベットマカロニ 3.5 ボールファベットマカロニ 3.5 ボールファベット 7 ブラウィベック 1.5 ブルファベット 7 ブルファイル 7 ブルス 7	26(月)		28(水) 歯の 中 (水) 歯の 日献	3倍量です。	30(金) 中乳 表面はのみそ汁焼き (飲用) 206 精和 (飲用) 206 精神 (飲用) 206 オース・ロール・ロール・ロール・ロール・ロール・ロール・ロール・ロール・ロール・ロール	
## 2.5 ***	20(火) がんばれかにっこ! 献立 中美になん マラ児の内のお茶が香る 中美にはん マラ児の内ののかり 中美にはからののかり 中美にはの内ののかり 中乳(飲用) 206 特別 70 米大きいにおります。 ただれ綿は、カットのおきにはいる。 カットのおきにはいる。 カットのおきにはいるがです。 第一次にはいるがです。 第一次にはいるができる。 第一次にはいるができる。 第一次にはいるができる。 第一次にはいる。 第一次にはいるできる。 第一次にはいるできるできる。 第一次にはいるできるできるできるできるできるできるできるできるできるできるできるできるできる	21(水) 中乳 はん もずばけったが をずばけったが をずばがいたが をが の具 牛乳(飲用) 206 精粒を大麦) 7 たまれえの腐 20 日ももえるの腐 20 日もまれるのきがです。 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	22(木) 牛乳 チキャン中華ピラフ 豚肉のコリアジ場 海車・レック キ乳(飲用) 206 アルカー 55 73 たはいのこれを記した 10 たけのこれを記した 15 大力・はいのこれを記した 15 中連口 15 中書にした 15 中書にした 15 中書にした 15 中書にした 15 中書に 15 中書に 15 15 中書に 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15 16 17 17 18 18 19 10 10 10 10 10 10 11 12 13 14 15 15 15 15<	23(金) 中乳 表式はかけいじきとごジ 中乳(飲用) 206 精粒を大サワラとごぼうの炒め煮オレンジ 中乳(飲用) 206 精粒を大大きのがは、 70 だいたえ場では、 70 だいたえりでは、 70 たがりでは、 70 たがいたがは、 70 たがいたがいたがいたがは、 70 たがいたがいたがいたがいたがいたがいたがいたがいたがいたがいたがいたがいたがいた	合せください。1人当 26(月) 中乳 26(月) 中乳 26(月) 中乳 パン アルカのポース 26(カー 200 年乳 (飲用) 200 年乳 (次	26(月)	ト学校3・4年生の量 27(火) 牛乳はんの 第2ではよう 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15	28(水) 歯の 中 (水) 歯の 日献 立 中乳 はん 中乳 はん 手が けず	3倍量です。	30(金) 中乳 表面はのみそ汁焼き (飲用) 206 精和 (飲用) 206 精神 (飲用) 206 オース・ロール・ロール・ロール・ロール・ロール・ロール・ロール・ロール・ロール・ロール	
焼く。	20(火) がんばれかにつこ! 献立 中実 はん では かみそ 計算 はん で がんばれかにから ! 献立 中乳 はん そ 計算 はん で が から !	21(水) 中乳 はんもずばけんですがです。 中乳 (飲用) 206 精和 (飲用) 206 精和 を表している。 カットのでは、 5 カットのでは、 5 カットのでは、 5 カットのでは、 5 カットのでは、 5 カットのでは、 6 素がばれるでは、 7 たまれるでは、 7 たまれるでは、 7 たまれるでは、 7 たまれるできる。 20 カットへのでは、 7 カットへのによっている。 4 大きいている。 4 大きいている。 4 大きいている。 4 大きいている。 30 ホットである。 30 たんにかりり卵 20	### 22(木) ### 22(木) ### 27	23(金) 中乳 表式はん 大サワラとごぼうの炒めの煮 オレンジ 牛乳(飲用) 206 精粒にいたる場がである。 株物にいたる場がである。 たがいたのきが、はいたのきが、はいたのが、はいたのがではながである。 たがいたのはでは、からが、はいたのがでは、からが、はいたのがでは、からが、はいたのがでは、からが、はいたのがでは、からが、はいたのはいたのが、はいたのはいたのは、はいんのは、	合せください。1人当 26(月) 中乳 アルフ・スープイカのポティズ サ乳(飲用) 206 中乳(飲用) 206 ボカイン 中乳(飲用) 206 ボカイン 中乳(飲用) 206 ボカイン カースハム 8 キャーファンスハム 8 キャーファンスハム 8 キャーファンスハム 8 キャーファンスハム 8 キャーファンスハム 8 キャーファンスハム 8 キャーファンス 1.5 カカリ 1.5 カカリ 1.5 カカリ 1.5 カカリ 1.5 カカリ 1.5 カカリ 206 カカリ 1.5 カカリ 206 カカリ 1.5 カカリ 206 カカリ 1.5 カカリカリ 1.5 カカリカリカリカリカリカリカリカリカリカリカリカリカリカリカリカリカリカリカ	26(月)		28(水) 歯の (水) 歯の (水) 歯の (水) 中乳 (は (大)	3倍量です。	30(金) 中乳はんのみそ汁焼き はんのみぞれ焼き はがられる はぎのね豚肉の がまめの 豚肉の がまめる がえ はいかり はいかり はいかり はいかり はいかり はいかり はいかり はいかり	
下は、油で揚げる。	20(火) がんばれかにつこ! 献立 中実 ではん では から で 大 の 1.5 で で 大 か 1 で 味 の 1.5 で かん 1 で は 1 で	21(水) 中乳 はんもずばけんでは、	22(木) キチャステアを持ちます。 中のコリアダー 中もも 中のコリアダー 中もも 中のコリアダー 中もも 中のコリアダー 中もも 中のコリアダー 中もも 中のコリアグー 中まり 中のカーシー カーカである カーカである カーカー	23(金) 中乳 (金) 中乳 (法) 中乳 (は汁 サワラかとごう 中乳 (放用) 206 特乳 (大 大 サワラかとごう 中乳 (放用) 206 精米 (大 大 大 サワラかとごう 中乳 (放用) 206 精米 (大 大 大 大 ナワラかとごう 中乳 (放用) 206 精米 (大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大	合せください。1人当 26(月) 中乳 コッペパン アルルカのポース 生パイン 牛乳(飲用) 206 マコポイン 牛乳(飲用) 206 ボカイン キ乳(飲用) 206 ボカイン キ乳(飲用) 206 ボカボーズ 生パイン キ乳(飲用) 206 ボカボーズ 生パイン キ乳(飲用) 206 ボカボーズ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	26(月)		28(水) 東 38(水) 中 38(水) 東	3倍量です。	30(金) 中乳はんのみそ汁焼き はんのみぞれ 焼き はんのみぎ かっかぎ かっかぎ かっか でいた かっか でいた かっか 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	
油で揚げる。	20(火) がんばれかにつこ! 献立 牛表 で はん の の の の の の か や 上 はん の の の の か や 上 しょう か と まい 綿	21(水) 中乳 はんもずばけんでは、	22(木) キチャステアを持ちます。 中のコリアダー 中もも 中のコリアダー 中もも 中のコリアダー 中もも 中のコリアダー 中もも 中のコリアダー 中もも 中のコリアグー 中まり 中のカーシー カーカである カーカである カーカー	23(金) 中乳 表式は分からによるのかの素ができます。 中乳(はかけいじきとごジ 中乳(飲用) 206 精粒を大きのかめが、 おかりできまずのからが、 おかりできまずのかができます。 かかりできまずのできます。 かかりできまずのできます。 かかりできまずのできます。 かかりできまずのできます。 かかりできまずのできます。 かかりできまずのできます。 かかりできまずのできます。 かりたがいたが、 かりたが、 かりたが、 かりたが、 かりたが、 のきが、 のが、 のが、 のが、 のが、 のが、 のが、 のが、 のが、 のが、 の	合せください。1人当 26(月) 中乳 コッペパン アルルカのポース 生パイン 牛乳(飲用) 206 マコポイン 牛乳(飲用) 206 ボカイン キ乳(飲用) 206 ボカイン キ乳(飲用) 206 ボカボーズ 生パイン キ乳(飲用) 206 ボカボーズ 生パイン キ乳(飲用) 206 ボカボーズ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	26(月)	マフィー マン	です 28(水) 中 28(水) 中 28(水) 中 28(水) 中 28(水) 中 28(水) 中 28(か) 中 28(か) 中 38(か)	3倍量です。	30(金) 中乳はんのみそ汁焼き はんのみぞれ焼き はるのの豚肉のが変 たれ 大焼き から はいます はいます はいます はいます はいます はいます はいます はいます	
粉茶と和える。 でんぷんを まぶして、油 で揚げる。 タレを煮てか らめる。 のある。	20(火) がんばれかにつこ! 献立 牛裏可鶏はん ついまではなみそれが香ることでは、一大の内のののかり ・ 1.5 を 1.5	21(水) 中乳 はんもずばけんでは、	22(木) 牛手キャー サー・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	23(金) 中乳 表式はかけいじきとごジ 中乳(飲用) 206 精粒にいる。 70 米粒にいる。 80 大力のきとごジ 中乳(飲用) 206 精粒にいる。 80 大力のきができる。 70 たいいる。 80 大力のでは、方のきができる。 70 たいいる。 80 大力のでは、方のきができる。 70 たいいる。 80 大力のでは、方のきができる。 70 たいいる。 80 大力のでは、方のきができる。 70 大力のでは、方のきができる。 70 大力のでは、方のきができる。 70 大力のでは、方のきができる。 70 大力のでは、方のでは、 2.3 大力のでできる。 70 大力のできる。	合せください。1人当 26(月) 中乳 コッペパン アルルカのポース 生パイン 牛乳(飲用) 206 マコポイン 牛乳(飲用) 206 ボカイン キ乳(飲用) 206 ボカイン キ乳(飲用) 206 ボカボーズ 生パイン キ乳(飲用) 206 ボカボーズ 生パイン キ乳(飲用) 206 ボカボーズ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	26(月)	下 は は で は で は で は で は で は で は で は で は で	です 28(水) 中 28(水) 中 28(水) 中 28(水) 中 28(水) 中 28(水) 中 28(か) 中 28(か) 中 38(か)	3倍量です。	30(金) 中乳はんのみそ汁焼き (飲用) 206 精光 (飲用) 206 精光 (飲用) 206 精光 (飲用) 206 精光 (飲用) 206 またいり、 (別用) 206 またいり	
まぶして、油 で揚げる。	20(火) がんばれかにつこ! 献立 中表ではん 中表ではの内ののののか 中表ではの内のののか 中表の内のののか 中表の内のののか 中表の内ののか 中表の内ののか 中表の内ののか 中表の内ののか 中表の内ののか 中表の内ののか 中表の内ののか 中来の内ののか 中来の内ののか 中来の内ののか 中来の内ののか 中来の内ののか 中来の内ののか を表した。 「ただ木冷カットモルのののでは、 「ただ木冷カットモルのののでは、 「ないのので、 「ないので、	21(水) 中乳 はんもずばけんでは、	22(木) 牛手キ肉のサラッ・サーも 中間アンダック 中もも 中のコリダック 中もも 中のコリダック 中もも 中のコリダック 中もも 中のコリダック 中間の 中間の <	23(金) 中乳 (金) 中乳 (はかけいじょう (大き) (大き) (大き) (大き) (大き) (大き) (大き) (大き)	合せください。1人当 26(月) 中乳 コッペパン アルルカのポース 生パイン 牛乳(飲用) 206 マコポイン 牛乳(飲用) 206 ボカイン キ乳(飲用) 206 ボカイン キ乳(飲用) 206 ボカボーズ 生パイン キ乳(飲用) 206 ボカボーズ 生パイン キ乳(飲用) 206 ボカボーズ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	26(月)	マスター マップ	です 28(水) 中 (大) 中 (大) 東 (大) 東 (大) 中 (大) 東 (大) 東 (大)	3倍量です。	30(金) 中乳はんのみそ汁焼き (飲用) 206 精光 (飲用) 206 精光 (飲用) 206 精光 (飲用) 206 精光 (飲用) 206 またいり、 (別用) 206 またいり	
で揚げる。	20(火) がんばれかにっこ! 献立 牛鬼ごはんののおいでは、	21(水) 中乳 はんもずばけんでは、	22(木) 4 チャス アット マット マット マット マット マット マット マット マット マット マ	23(金) 中乳 (金) 中乳 (はかけいじょう (大き) (大き) (大き) (大き) (大き) (大き) (大き) (大き)	合せください。1人当 26(月) 中乳 コッペパン アルルカのポース 生パイン 牛乳(飲用) 206 マコポイン 牛乳(飲用) 206 ボカイン キ乳(飲用) 206 ボカイン キ乳(飲用) 206 ボカボーズ 生パイン キ乳(飲用) 206 ボカボーズ 生パイン キ乳(飲用) 206 ボカボーズ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	26(月)	下学校3・4年(火) 中型 27(火) 中型 27(火) 中型 はぼうスタえ 中型 にばらのああえ 中型 (飲) 米麦 (切) では、 (大) とび (大) にいる (大) とび (大) にいる (大) とび (28(水) 中 (大) 中 (大) 中 (大) 東 (大) 中 (大) 東 (大) 東 (大) 中 (大) 東 (大) 中 (大) 東 (大) 中 (大) 東 (大) 中 (大) 東 (大) 中 (大) 東 (大) 中 (大) 東 (大)	3倍量です。	30(金) 中乳はんのみそ汁焼き (飲用) 206 精光 (飲用) 206 精光 (飲用) 206 精光 (飲用) 206 精光 (飲用) 206 またいり、 (別用) 206 またいり	
タレを煮てからめる。 ●オレンジ 30 「はに変えます。 タレを煮てかける。 タレを煮てからめる。	20(火) がんばれかにっこ! 献立 牛鬼ごはんののおいでは、	21(水) 中乳 はんもずばけんでは、	22(木) 4	23(金) 中乳(金) 中乳(は汁サのよこジ 中乳(は汁サのよこジ 中乳(は汁サのよこジ 中乳(は汁サのようのか)がある 中乳(は汁サのようのか)がある 中乳(は汁サのようのか)がある 中乳(は汁サのようのか)がある たえのまである。 たれのまでは、カカーのは、	会せください。1人当 26(月) 中乳 26(月) 中乳 アルツペパン アイカのポティズ 生パイン 年乳 (飲用) 200 ボボーズ 生乳 (飲用) 200 ボボーズ サ乳 (飲用) 200 ボボーズ サ乳 (飲用) 200 ボボーズ カーション はっかい 15 ボールフィットマカロニメ 1.5 薄天 ● 清洒ししよん 1.5 ボールフィット 1.5 ボールフィット 1.5 ボールフィット 20 はっかい 1.5 ボールフィット 20 はっかい 1.5 ボールフィット 20 はっかい 1.5 ボールフィット 20 はっかい 1.5 ボール 3.5 ボール 3.	26(月)	下	28(水) 中 (大) 中 (大) 東 (大)	3倍量です。	30(金) 中乳はんのみそ汁焼き 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15	
らめる。	20(火) がんばれかにっこ! 献立 牛表 で	21(水) 中乳 はんもずばけんでは、	22(木) 4	23(金) 中乳(金) 中乳(は汁サのとごジ 中乳(は汁サのとごジ 中乳(は汁サのとごジ 中乳(は汁サのとごジ 中乳(は汁サのとごジ 中乳(放) (飲用) 206 おおり、 (飲用) 206 おおり、 (大力のも) 300 たたのは 400 た	合せください。1人当 26(月) 中乳ペパントストライン 26(月) 中乳ペパントストライン 4 乳 (26(月)	下	28(水) 中 28(水) 中 28(水) 中 28(水) 中 28(のの ん デ 1 206 中 3 206 中	3倍量です。	30(金) 中乳はんのみそ汁焼き 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15	
588.	20(火) がんばれかにっこ! 献立 牛表 で	21(水) 中乳 はんもずばけんでは、	22(木) 中チ豚海中も	23(金) 中乳 (金) 中乳 (は汁 (から) (本) (206 中乳 (は汁 (206 中乳 (307 (307	合せくださ(月) 中乳ペパントスタープ (26(月)	・ Y 27(人) ・ Y 20(人) ・ Y 30(L) ・ Y <td>28(水) 中 28(水) 中 28(水) 中 28(水) 中 28(のの ん デ 1 206 中 3 206 中</td> <td>3倍量です。</td> <td>30(金) 中乳はんのみそ汁焼き 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15</td> <td></td>	28(水) 中 28(水) 中 28(水) 中 28(水) 中 28(のの ん デ 1 206 中 3 206 中	3倍量です。	30(金) 中乳はんのみそ汁焼き 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15	
601 • 777 622 • 801 616 • 788 612 • 765 670 617 • 784 627 • 767 616 • 785	20(火) がんばれかにっこ! 献立 キ表で はん みる はん で はん	21(水) 中乳 はんもずばけんでは、	22(木) 中チ豚海中も	23(金) 中乳 (金) 中乳 (は汁 (から) (本) (206 中乳 (は汁 (206 中乳 (307 (307	合せくださ(月) 中乳ペパントスタープ (26(月)	・ Y 27(人) ・ Y 20(人) ・ Y 30(L) ・ Y <td>28(水) 中 28(水) 中 28(水) 東 38(水) 東 38(к) 東 38(к) 東 38(к) 東 38(к) 東 38(к) 東 38(к) 東 38(к) 東 38(к) 東 38(к) 東</td> <td>3倍量です。</td> <td>30(金) 中乳はんのみそ汁焼き 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15</td> <td></td>	28(水) 中 28(水) 中 28(水) 東 38(水) 東 38(к) 東 38(к) 東 38(к) 東 38(к) 東 38(к) 東 38(к) 東 38(к) 東 38(к) 東 38(к) 東	3倍量です。	30(金) 中乳はんのみそ汁焼き 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15	
	20(火) がんばれかにっこ! 献立 牛表 で	21(水) 中乳 はんもずばけんでは、	22(木) 中チ豚海中も	23(金) 中乳 (金) 中乳 (は汁 (から) (本) (206 中乳 (は汁 (206 中乳 (307 (307	合せくださ(月) 中乳ペパントスタープ (26(月)	・ Y 27(人) ・ Y 20(人) ・ Y 30(L) ・ Y <td>28(水) 中 28(水) 中 28(水) 東 38(水) 東 38(к) 東 38(к) 東 38(к) 東 38(к) 東 38(к) 東 38(к) 東 38(к) 東 38(к) 東 38(к) 東</td> <td>3倍量です。</td> <td>30(金) 中乳はんのみそ汁焼き 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15</td> <td></td>	28(水) 中 28(水) 中 28(水) 東 38(水) 東 38(к) 東 38(к) 東 38(к) 東 38(к) 東 38(к) 東 38(к) 東 38(к) 東 38(к) 東 38(к) 東	3倍量です。	30(金) 中乳はんのみそ汁焼き 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15	