べん とう ちゅうもん しょ お 弁 当 注 文

ねん ぐみ 組 年

こーす なまえ コース お名前:

> こんげつ ちゅうもん □ 今月は、注文しません

べんとうふようび

きにゅう

★お弁当 不要日 に×をご記入ください。

げつ よう び 月 曜 日	か よう び 火 曜 日	すい よう び 水 曜 日	もく よう び 木 曜 日	きん よう び 金 曜 日
		がつ にち 10月 1日	がつ にち 10月 2日	がつ にち 10月 3日
がつ にち 10月 6日	がつ にち 10月 7日	がつ にち 10月 8日	がつ にち 10月 9日	がつ にち 10月 10日
がつ にち 10月 13日	がつ にち 10月 14日	がつ にち 10月 15日	がつ にち 10月 16日	がつ にち 10月 17日
がつ にち 10月 20日	がつ にち 10月 21日	がつ にち 10月 22日	がつ にち 10月 23日	
がつ にち 10月 27日	がつ にち 10月 28日	がつ にち 10月 29日	がつ にち 10月 30日	がつ にち 10月 31日

べんとう きゃんせる か まえ じゅぎょう しゅうりょう じ
※ お弁当キャンセルは、4日前の授業終了時までです。

こんげつ

すいようび

ていしゅつ

今月は、9/17(水曜日)までにご提出ねがいます。

 では、
 がっ

 表
 (令和 7年 10月)

			<u> </u>	
げつようび 月曜日	かようび 火曜日	すいようび 水曜日	もくようび 木曜日	きんようび 金曜日
しゅん しょくざい 旬の食材だより		10月 1日	10月 2日	10月 3日
りの良材だより		<mark>^{色ご飯!} ひじきご飯</mark>	みーとぼーる ミートボール	鮭のみぞれ焼き
^{まいたけてん} 舞 茸天ぷら(10/8)		^{てりや} さば照 焼き	ic test [*] 煮卵	とりにく ざんぎ 鶏肉ザンギ
		^{たまご} こむぎ 卵 ・小麦 ・えび	たまご にゅう せい ぶん こむぎ 卵 ・乳 成 分 ・小麦	たまご こむぎ 卵 ・小麦 ・えび ・
めんえきいぼうかっせいかしょくごけっ 免疫 細胞の活性化、食後の血		だいず ・ごま ・さば ・大豆 とりにく ・鶏肉	だいず とり にく ・ごま・大豆 ・鶏 肉 ぶたにく ぜらちん ・豚 肉 ・ゼラチン	かに ・ごま ・さけ だいず とり にく ・大豆 ・鶏 肉
とうじょうしょう 糖 上昇をゆるやかにするといわ		ねつりょう 673kcal たんぱく質 28.6g	ねつりょう 熱量 711kcal たんぱく質 22.6g	ねつりょう 熱量 649kcal たんぱく質 17.9g
た。 れています。腸活にもオススメ。		LLつ 21.2g たんすいかぶつ 87.1g	につ 脂質 25.3g たんすいかぶつ 炭水化物 94.5g	LLつ 脂質 16.6g たんすいかぶつ 炭水化物 103.1g
がつ にち 10月 6日	がつ (c5 10月 7日	えんぶん 4.2g にち 10月 8日	塩分 2.9g	払うが 5.0g にち 10月 10日
ぶた さいきょう や 豚 西京焼き	CAボ 5+vめし	************************************	ぎんかれい みりん や 銀力レイ味醂焼き	色ご飯! おむ ふう らいす オム風 ライス
が、ロボルと 海老しゆうまい	あき揚げ 巾着煮	キペーカルに焼き まいたけ てん 舞茸 天ぷら・サラダ	しゅうまい にもの 焼売・ 煮物	あじフライ・蒸し餃子
たまごこむぎ 卵 ・小麦・えび・かに・ごま		たまご にゅうせいぶん こむぎ 卵 ・乳 成分・小麦	たまごこむぎ 卵 ・小麦・えび・かに・いか	こむぎ (にゅう せい ぶん たまご 小麦・乳 成 分 卵
たばず とり にく ・さけ・大豆・鶏 肉 ぶたにく ・豚 肉・ゼラチン	たまご にゅうせいぶん こむぎ 卵 ・乳 成分・小麦 ・ごま・さば・大豆	************************************	が イラ たい かん だい だい でき・大豆 とり にく ぶたにく ・鶏 肉・豚 肉	だいず とりにく ぶたにく 大豆 ・鶏肉 ・ 豚肉 ・ごま ぜらちん さけ・ゼラチン
^{ねつりょう} 698kcal たんぱく質 24.5g	ねつりょう 742kcal たんぱく質 29.6g	4つりょう 673kcal たんぱく質 15.5g	ねつりょう 熱量 487kcal たんぱく質 17.2g	ねつりょう 熱量 678kcal たんぱく質 22.3g
につ 脂質 24.2g たんすいかぶつ 炭水化物 88.7g	にしつ 脂質 27.4g たんすいかぶつ 炭水化物 89.2g	LLつ 脂質 15.5g たんすいかぶつ 94.8g	につ 脂質 6.7g たんすいかぶつ 炭水化物 86.8g	LLつ 脂質 16.8g たんすいかぶつ 炭水化物 105.7g
えんぶん 塩分 2.0g がつ にち		えんぶん 塩分 4.3g だつ にち	えんぶん 塩分 2.9g がつ にち	えんぶん 塩分 2.3g がつ にち
10月 13日	10月 14日	がつ にち 10月 15日 しろみ ふらい にくしゅうまい	10月 16日 や ふうぎゅうにく しろたき	10月 17日
スポーツ	パーフ! 焼きそば みーとぼーる おむれつ	白身フライ 肉焼売	* ふう ぎゅうにく しろたき すき焼き風(牛 肉・白滝) ころっけ	et しお や 鮭 塩 焼き
	ミートボール オムレツ	海老・茄子デリ	コロッケ	とう ふ はんぱーぐ 豆 腐ハンバーグ
	たまごにゅうせいぶん こむぎ 卵・乳 成分・小麦 だいずとりにく ・ごま・さば・大豆・鶏 肉	たまごにゅうせいぶん こむぎ 卵・乳 成分・小麦 だいず	たまごこむぎ 卵・小麦・えび・かに ぎゅうにく ・牛 肉・ごま	こむぎ たまご だいず 小麦 ・卵 ・大豆 とりにく ぶたにく ・鶏 肉 ・豚 肉
	・ごま・さば・大豆・鶏 肉 ぶたにくとりにくぶたにく ・豚 肉・もも・りんご	だいず ・えび・ごま ・大豆 とりにく ぶたにく ・鶏 肉・豚 肉	・牛´´肉`・ごま だいず とりにく 大豆・鶏 肉・りんご	とりにく ぶたにく ・鶏 肉 ・豚 肉 ・さけ ・ごま
	^{ねつりょう} 760kcal たんぱく質 22.3g	^{ねつりょう} 708kcal たんぱく質 17.6g	^{ねつりょう} 578kcal たんぱく質 15.5g	^{ねつりょう} 541kcal たんぱく質 17.0g
	LLつ 27.1g たんすいかぶつ 103.6g 炭水化物 103.6g	<u> </u>	LLO	LLO
10月 20日	<u>塩分 がつ にち</u> 10月 21日	<u>塩分 ^{3.3g} </u>	塩分	<u>塩分 がっ にち</u> 10月 24日
٤١	10月 21日 みそに さ ば味噌煮	ぶた ろーす こしょう や	さけ しおや	ぽーくちゃっぷ
きない	にもの さんさい もの 煮物 山菜あえ物	豚 ロース胡椒焼き きんちゃく もち巾着	鮭の塩焼き ^{はるま} 春巻き	ポークチャップ たらぶらい 鱈 フライ
たまごにゅうせいぶん こむぎ 卵 ・乳 成分・小麦・えび	たまご こむぎ だいず さば ・卵 ・小麦 ・大豆	にゅうせいぶん こむぎ 乳 成分・小麦・ごま	たまごにゅうせいぶん こむぎ 卵・乳 成分・小麦	たまご にゅうせいぶん こむぎ 卵 ・乳 成分 ・小麦
ぎゅうにく だいず ・かに・牛 肉 · ごま・さけ・大豆	にゅうせいぶん 乳 成分・ごま	だいず とりにく ・さけ ・さば・大豆 ・鶏肉 ぶたにく ・豚肉	だいず とりにく ・ごま・さけ・大豆・鶏 肉 ぶたにく	・えび・かに・ごま・牛肉・さけ だいず とりにく ぶたにく ぜらちん
とりにく ぶたにく ・鶏 肉・豚 肉・りんご・ゼラチン	المارين بيا 580kcal عبرين بيا 580kcal 27.1g	hall 13 12	ぶたにく ・豚 肉 ・もも・りんご ねつりょう 621kcal たんぱく質 20.6g	・大豆 ・鶏肉 ・豚肉 ・ゼラチン ねつりょう cooperate
熱重 たんばく質18.0g たんずいかぶつ けんずいかぶつ 炭水化物 100.7g	たんすいかぶつ 81.0g 14.3g たんすいかぶつ 81.0g	数重 たんはく質 ししつ 19.5g たんすいかぶつ 95.1g 炭水化物 95.1g	LLつ 脂質 15.4g たんすいかぶつ 炭水化物 95.5g	然重 たんはく質 ししつ 指質 21.3g たんすいかぶつ 93.2g 炭水化物 93.2g
えんぶん <u>18g</u> がつ にち 10月 27日	えんぶん <u>塩分 </u>	えんぶん 3.8g にち 10月 29日	えんぶん 3.2g だつ にち 10月 30日	えんぶん 3.8g にち 10月 31日
色ご飯! 鮭そぼろご飯	たんどりーちきん タンドリーチキン	あかうお かす つけ や 赤魚 粕 漬焼き	ちーずはんばーぐ チーズハンバーグ	あじフライ
たら ふらい 鱈フライ	くし たまご や つくね串 玉子焼き	えびしゅうまい	えびフライ	かに くりーむころっけ 蟹 クリームコロッケ
こむぎ たまご 小麦 ・ 卵 ・えび ・さけ	たまご にゅうせいぶん こむぎ 卵・乳 成分・小麦	たまご こむぎ 卵 ・小麦 ・えび・かに	たまご にゅうせいぶん こむぎ 卵・乳 成分・小麦・えび・	たまご にゅうせいぶん こむぎ 卵 ・乳 成分・小麦
・大豆 ・鶏肉 ・さば ・ごま	だいず ・ごま・さけ ・さば ・大豆 とりにく <u>必た</u> にく	だいず とりにく ぶたにく ・大豆・鶏肉 ・豚肉 ぜ <u>ら</u> ちん	ぎゅうにく だいず さけ・牛肉・ごま・大豆 とりにく ぶたにく ハムゴ	・かに ・ごま・さけ ・大豆 とりにく <u>ぶた</u> にく
ねつりょう 623kcal たんぱく質 20.2g	とりにく ぶたにく ・鶏肉 ・豚肉 ねつりょう 782kcal たんぱく質 26.9g 熱量 たんぱく質 26.9g	・ゼラチン ねつりょう 580kcal たんぱく質 29.3g 熱量 たんぱく質 29.3g	・	とりにく ぶたにく ・ 鶏肉 ・豚肉 ねつりょう 738kcal たんぱく質 22.6g 熱量 たんぱく質 22.6g
大名	数量	LLつ 脂質 13.9g たんすいかぶつ 炭水化物 80.3g	数章 7:A/はく質 103.1g 10	数量 7たんはく質 ししつ たんすいかぶつ 108.7g
^{えんぶん} 3.6g	えんぶん 塩分 3.9g	^{えんぶん} 塩分 3.6g	えんぶん 塩分 3.3g	えんぶん 塩分 2.6g