12月1日(月)		12月2日(火)		12月3日(水)		12月4日(木)		12月5日(金)		12月8日(月)		12月9日(火)		12月10日(水)		12月11日(木)		12月12日(金)	
たぬきうどん(えび 牛乳	(入り)	しらすごは <i>。</i> 牛乳	6	ご飯 牛乳		コッペパン 牛乳		根菜のスープカ 牛乳		牛乳		シーフードカレー 牛乳	ピラフ	ご飯 牛乳		角食 1枚 牛乳		ハヤシライ: 牛乳	ス
バターポテト りんご	•	さつま汁 鶏肉の竜田排		味噌汁(小松菜・B サバのソース	焼き	チキンクリームシ ★ほっけフライ(卵除ま	食あり)	ハムコーンサ	ラダ	ごぼうチップサ	ラダ	豆腐ナゲッ みかん		芋団子汁 サケフライ		イタリアンス- メンチカツ		小松菜とベーコンの	りサラ
		甘酢だれ		磯和え(ほうれん草・	もやし)	パイン缶詰	5					ケチャップソー	-ス	ごま和え(小松菜・	もやし)	ミニトマト(2個 ▲ブルーベリー:			
ノフトめん	(g) 100	米(はいが精米)	(g) 70	白飯	(g) 80	コッペパン	(g) 50	白飯	(g) 80	ソフトパスタ	(g) 90	米(はいが精米)	(g) 60	白飯	(g) 80	角食 1枚	(g) 50	白飯	() 8
いきえび あさり(水煮)	5 7	おおむぎ(米粒麦)	7	牛乳	206	牛乳	206	豚肉肩 赤ワイン	25 1	ベーコン(バラ) こまつな	7 15	おおむぎ(米粒麦) バター	7	牛乳	206	牛乳	206	豚肉もも たまねぎ	8
こんじん ゆんぎく	4 1	昆布 (だし用) しらす干し(微乾燥品)	0.5 10	厚揚げ	25	鶏肉むね	15	にんにく 食塩	0.2	たまねぎ たもぎたけ(水煮)	6	白ワイン 食塩	1 0.5	鶏肉むね	5	ベーコン(バラ)		にんじん じゃがいも	2
ごぼう 刃り干し大根	2 0.5	清酒 炊き込みわかめ	0.5 1.2		20 4.4	白ワイン じゃがいも	0.5 40	黒こしょう オリーブ油	0.02	小麦粉(薄力粉) バター	2.5	カレー粉 ベーコン(バラ)	0.2 3	清酒 じゃがいも	0.5 25	じゃがいも たまねぎ	25	セロリー しょうが	0
)じき(干し) 小麦粉(薄力粉)	0.1 5	白ごま(むき)	2	赤みそ むろあじ(だし用)	3.1 2.2	たまねぎ にんじん	55 20	じゃがいも 油(なたね)	30 0.9	油(サラダ) チーズ(シュレッド)	5	むきえび 白ワイン	10 0.5	かたくり粉(じゃがいもでん粉) 食塩	5 0.05		10	にんにく マッシュルーム(水煮)	0
全卵 K	3 7	牛乳	206	昆布 (だし用) 水	1 135	パセリ 乾 油(サラダ)	0.04	ごぼう 油(なたね)	7 0.6	牛乳 スキムミルク		あさり(水煮) 白ワイン	6 0.5	にんじん だいこん	10 20	パセリ 乾 マカロニ		グリンピース 油(サラダ)	0
曲(なたね) 鳴肉むね	2.3 5	豚肉肩 清酒	5 0.5	さば切り身	40	小麦粉(薄力粉) バター	4 2	にんじん だいこん	25 20	豆乳 白みそ	10 1	にんじん たまねぎ	10 40	ごぼう 油(サラダ)	7 0.5	醤油(濃口) 食塩		小麦粉(薄力粉) 油(サラダ)	7
青酒 つと	0.5 5	さつまいも 豆腐(木綿)	30 20	しょうが 食塩	0.8 0.1	油(サラダ) 牛乳	1.5 27	たまねぎ セロリー	35 4	食塩 白こしょう	0.7 0.04	マッシュルーム(水煮) パセリ 乾	4 0.08	長ねぎ 醤油(濃口)	10 3.7	黒こしょう 白ワイン	-1	カレー粉 トマトピューレ	0.
まうれんそう 長ねぎ	10 10	板こんにゃく にんじん	10 10	清酒 小麦粉(薄力粉)	1 1.5	豆乳 チーズ(シュレッド)	7	りんご しょうが	4 0.4	白ワイン 豚骨スープ(濃縮)	10	油(サラダ) カレー粉	0.2 0.15		0.5 0.18	鶏がらスープ(濃縮) 水	23	ケチャップ トマト缶詰(ホール)	4
ともぎたけ(水煮) Fしいたけ	3.5 0.35	だいこん ごぼう	15 7	かたくり粉(じゃがいもでん粉) 油(なたね)	1.5 3.1	スキムミルク 食塩	5 0.55	にんにく 油(サラダ)	0.3	水	70	食塩	0.4	むろあじ(だし用) 昆布 (だし用)	1.1	鳥がら (スープ用) 玉ねぎ (スープ用)		デミグラスソース ウスターソース	1
醤油(濃口) きび砂糖	15 1	長ねぎ 油(サラダ)	8 0.3	ウスターソース きび砂糖	4 0.6	白こしょう 白ワイン	0.03	トマト缶詰(ダイス) 醤油(濃口)	4 2	牛乳	206	牛乳	206	宗田(だし用) 水	1.1 120	水	95	中濃ソース 醤油(濃口)	0
青酒 本みりん	1 2	赤みそ 白みそ	2.4 3.5		1.6 2	鶏がらスープ(濃縮) 水	8 76	食塩 黒こしょう	0.8 0.01	ハム(ロース) キャベツ	5 25	焼き豆腐 鶏肉むね ひき肉	30 15	サケフライ	50	メンチカツ 油(なたね)		食塩 黒こしょう	0.
段物酢 唐辛子一味	0.15 0.01	むろあじ(だし用)	1.1	白ごま(むき)	0.3	ほっけ	30	カレー粉 チリパウダー	0.5 0.01	きゅうり ホールコーン	10 5	たまねぎ 油(サラダ)	10 0.2	油(なたね)	6	ミニトマト	30	オールスパイス ナツメグ	0. 0.
いろあじ(だし用) 昆布 (だし用)	4	宗田(だし用) 昆布 (だし用)	1.1	ほうれんそう もやし	20 40	清酒 食塩	1 0.05	赤ワイン 鳥がら (スープ用)	0.8 8	ごぼう 油(なたね)	20 0.6	全卵 かたくり粉(じゃがいもでん粉)	4	こまつな もやし	20 40	ブルーベリー(ジャム)	15	赤ワイン 鶏がらスープ(濃縮)	
k	240	水	115	もみのり 醤油(濃口)	0.3 2.4	黒こしょう 小麦粉(薄カ粉)	0.02 3	煮干し (だし用) 昆布 (だし用)	0.5 0.7	穀物酢 きび砂糖	1.7 0.6	食塩 黒こしょう	0.15 0.02	きび砂糖	4 1			水	4
牛乳	206	鶏肉むね 醤油(濃口)	40 2		-	全卵 パン粉(乾燥)	4 5	水	110	醤油(濃口) 食塩	0.2	油(なたね)	1.9	醤油(濃口)	2.2]		牛乳	20
じゃがいも バター	80 5	清酒 しょうが	0.8			油(なたね)	4.3	牛乳	206	黒こしょう 白ごま(むき)	0.02	みかん	60]				ベーコン(バラ) こまつな	3
上白糖 牛乳	5 10	かたくり粉(じゃがいもでん粉) 小麦粉(薄力粉)	2			パイン缶詰(ピーセス)	45	ハム(ロース) ホールコーン	10 25			ケチャップ ウスターソース	4 2.5					もやし醤油(濃口)	2
スキムミルク 食塩	1 0.05		3.2	-				キャベツ 醤油(濃口)	20 2			きび砂糖 赤ワイン	0.2 0.4					穀物酢 油サラダ	0
りんご	36.7	きび砂糖 清酒	2.4 2.4					穀物酢 きび砂糖	1.5 0.5			からし(粉)	0.03					きび砂糖 白ごま(むき)	0.:
		みりん風調味料 穀物酢	0.8 1.6					ごま油 からし	0.5 0.05										-
		かたくり粉(じゃがいもでん粉) 黒こしよう	0.15 0.01																
		こねぎ 水	1.6 5																
			,																
			J																
			,	-															
12月15日(月) 味噌ラーメン		12月16日(火) 第ごぼうごは		12月17日(水) 豚ミックスメ		12月18日(木) ツイストパン		12月19日(金) ご飯		12月22日(月) 肉うどん		12月23日(火) ビビンバ		12月24日(水)		12月25日(木)	,		
味噌ラーメン 牛乳 きなこポテト		12月16日(火) 難ごぼうごは 牛乳 ★さわらのオートミー	しん	豚ミックス キ乳 牛乳 味噌汁(キャベツ・)		ツイストパン 牛乳 クリームシチューカレ	一風味	ご飯 牛乳 豆腐のトロトロ		肉うどん 牛乳 かぼちゃのいと	こ煮	ビビンバ 牛乳 ひじき春巻F	e	ご飯 牛乳 肉じゃが	myā	ロールパン 牛乳 ポテトスープ	プ		
味噌ラーメン 牛乳		12月16日(火) 親ごぼうごは 牛乳	ルフライり)	豚ミックス 井乳		ツイストパン 牛乳	/一風味 iダ	ご飯 牛乳		肉うどん 牛乳	こ煮	ビビンバ 牛乳	e	ご飯 牛乳		ロールパン 牛乳	プ イ		
味噌ラーメン 牛乳 きなこポテト パイン缶詰		12月16日(火) 第ごぼうごは 牛乳 ★さわらのオートミー (卵除去食あ おひたし(小松菜・	ルフライ りり もやし)	豚ミックス キ乳 牛乳 味噌汁(キャベツ・)		ツイストパン 牛乳 クリームシチューカル あさりのサラ	/一風味 iダ	ご飯 牛乳 豆腐のトロトロ 揚げえびシュウマィ		肉うどん 牛乳 かぼちゃのいと	(g)	ビビンバ 牛乳 ひじき春巻F	(g)	ご飯 牛乳 肉じゃが さんまスパイス揚げ		ロールパン 牛乳 ポテトスープ コーンフライ	プ イ		
味噌ラーメン キュー・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	(g)	12月16日(火) 鶏ごぼうごは 牛乳 ★さわらのオートミー (卵除去食あ おひたし(小松菜・	ルフライ リ) もやし) (g) 55 5	豚ミックス3 牛乳 味噌汁(キャベツ・) 黄桃缶	曲揚げ) (g)	ツイストバン 牛乳 クリームシチューカル あさりのサラ 紅まどんな	√—風味 ig i (g)	ご飯 牛乳 豆腐のトロトロ 揚げえびシュウマイ ナムル	(g) 80	肉うどん 牛乳 かぼちゃのいと りんご	(g) 100 15 1.5	ビビンバ 牛乳 ひじき春巻F みかん *** *** *** *** *** *** *** *** *** *	(g)	ご飯 牛乳 肉じゃが さんまスバイス揚げ のりとあさりの	佃煮 (g)	ロールパン 牛乳 ポテトスラ: コーンフラ・ ▲温州みかんも	プ イ ゼリー (g)		
味噌・サンス・サース・サース・サース・サース・サース・サース・サース・サース・サース・サー	(g) 100 10 3 3 0.5	12月16日(火) 第二ほうごは 十乳 ★さわらのオートミー (卵除去食あ おひたし(小松菜・ 米にはいが精米・ 米にはいばり 番油濃口) 食塩 清酒	ルフライ り) もやし) 55 5 1.5 0.2	豚ミックス・ 牛乳・ 中乳・ 味噌汁(キャ桃缶 白飯 肉肉もも 清酒(濃口) しょうが	曲揚げ) (g) 80 40 1 0.5 0.5	ツイストバン 牛乳 かけームシチューカル あさりのサラ 紅まどんな ツイストパン 牛乳 豚肉肩	ー風味 ダ (g) 50 206	ご飯 牛乳 豆腐(木綿)	(2個) (g) 80 206	肉うどん 牛乳 かぼちゃのいと りんご ソフトめん 豚肉もも は湿 きび砂糖 清酒	(g) 100 15 1.5 0.3 1	ビレンパ 牛き番り ひじみかん 米(はいが精米) おおむぎ(米粒麦) 清酒 醤油(濃口) 豚肉もも ひき肉	(g) 55 7 1 1 20	ご覧 中朝 内じやが さんまスパイス揚げ のりとあさりの 白飯 中乳 豚肉肩	佃煮 (g) 80	ロールパン 牛乳 ポテトスープ コーンフライ ▲温州みかん t ロールパン 牛乳	プイ ピリー 50 206		
味噌ラーメン キステート きなインン缶 カフトラルを リフトラルを はまれぎ にんじん ようがく こようがく こようすりごま	(g) 100 10 3 3 0.5 0.5	12月16日(火) 第二(ようご) 本さわらのオートミー (卵)除入名枚薬・ 米(はいが精米) おおむぎ(米粒麦) 醤油(温口) 食油(温口) 食油(塩油) 湯酒(塩油) (焼き豆腐	ルフライ ・リ) もやし) 55 5 1.5 0.2 1 10	豚ミツクス 牛乳 味噌汁(キャベッ) 黄桃缶 白飯 豚肉もも 清酒(濃口) しょうが かたく物にでかいせでも例) 小麦粉(薄力粉)	曲揚げ) 80 40 1 0.5 0.5 1.5 1.5	ツイストバン 牛乳 クリームシチューカル あさりのサラ 紅まどんな ツイストパン 牛乳 豚肉肩 カレー舟	一風味 タ 50 50 206 10 0.3 2	ご飯 生乳 豆腐(木綿) 豆腐(木綿) 温肉むね ひき肉 こまつな	(2個) (g) 80 206 100 20 20	肉うどん 牛乳 かぽちゃのいと りんご ソフトめん 豚肉もも濃 きび砂糖 清酒 浦油揚げ にんじん	(g) 100 15 1.5 0.3 1 7	ビレンパー 生きを ひじさまかから 米(はいが精米) おおむぎ(米粒麦) 清醤油(濃田) 豚肉も豆腐 焼き豆腐 焼きて食臓)	(g) 55 7 1 1 20 20 5	ご飯 中乳 のりとあさりの 白飯 中乳 豚肉原 大じゃがいも	田煮 (g) 80 206 15 5 60	ロールバン	プイ イ ゼリー 50 206 3 40 5		
味噌・インシー メンター リー・イン・イントラー リー・イン・イン・イン・イン・イン・イン・イン・イン・イン・イン・イン・イン・イン・	(g) 100 10 3 3 0.5 0.5 1 1 0.5	12月16日(火) 第二(まう二に 十乳 *さわらのオートミー (卵除たる位字・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	ルフライ り) もやし) 55 5 1.5 0.2 1 10 0.5 1.5	豚ミツクス 4 年乳 中乳 は 1 年乳 1	曲揚げ) (g) 80 40 1 0.5 0.5 1.5	ツイストパン キューカー カリームシテューカー あさりまどりの 和 末 内の ツイストパン キ 乳 肉の カレロリー クリークラダ)	ー風味 タ 50 50 206 10 0.3 2 0.5 0.2	ご飯乳 中乳 トラス マース マース マース マース マース アース アース アース アース アース アース アース アース アース ア	(2個) (g) 80 206 100 20 20 10 20	肉うどん 牛乳 かいまちゃりんん かいまちゃりんん かいまちゃりんん ひりんん ひりんも きま は (濃糖 油に かんじんん そうも ちんきん そうも ちんきん そうしゃ かいまかん そうしゃ かいまかん そうしゃ かいまい かいまい かいまい かいまい かいまい かいまい かいまい かいま	(g) 100 15 1.5 0.3 1 7 7 10	ピピット ・ はいが精米) ・ おおむぎ(米粒麦) ・ おおさる。 ・ はいが精光 ・ はいが精光 ・ おおむぎ(米粒麦) ・ おおさる。 ・ はいが精米 ・ はいが ・ は	(g) 55 7 1 1 20 20 5 1 0.2	でいます。 を人まないイス指げのりとあるもりの 自転 中乳 原豆水煮 下であるもりの 中乳 原豆水煮 たしたたき	田煮 (g) 80 206 15 5 60 40 20	ロールパン 牛乳 ポテトスープ コールパン 牛乳 ベールパン 牛乳 べーかいも にんばんん たまねぎ パセリ 乾	プイ ピリー 50 206 3 40 5 30 0.04		
味 きかい かいかい かいかい かいかい かいかい かいかい かいかい かいかい	(g) 100 10 3 0.5 0.5 1 1 0.5 13 7	12月16日(火) 類(マラン) (東京 (マラン) (東京 (東京) (東r) (東	ルフライ り) もやし) 55 5 1.5 0.2 1 10 0.5 1.5 1.5	豚ミツクス ・ 中乳 ・ 味噌汁(キャペツ・洗 ・ 黄桃佐 ・ 一 毎 日 毎 日 毎 日 毎 日 毎 日 日 毎 日 毎 日 日 毎 日 日 毎 日 日 毎 日	曲揚げ) 80 40 1 0.5 0.5 1.5 1.5 20 1 1 2.4	ツイストパン 牛乳ー かった。 かリームシナット かった。 ツイストパン 牛乳 豚 かし ー かし	ー風味 ダ 50 50 206 10 0.3 2 0.5 0.2 40 60	ご飯 年 日	(2個) (g) 80 206 100 20 20 10 20 0.5 0.5	肉うどん 中乳のごと リフトめん 野蛮油(濃ロ) きず酒場 げん にろれんぞけ 長長 エトレドナ (大・大・大・大・大・大・大・大・大・大・大・大・大・大・大・大・大・大・大・	(g) 100 15 1.5 0.3 1 7 7 10 10 0.35 3.5	ピピン乳 4 きかん 4 と かん 5 と かん 5 を	(g) 55 7 1 20 20 5 1 0.2 0.2 0.3	ご飯 中 中 原 中 中 の かい	田煮 (g) 80 206 15 5 60 40 20 20 0.75	ロールパン キューフ ポテトフライ 本温州みかんも ロールパン 年乳 (パラ) じたがじんも になまねぎ パセリ 濃 () () () () () () () () () ()	(g) 50 206 3 40 5 30 0.04 2.7 0.36		
味噌・サースシース・リース・リース・リース・リース・リース・リース・リース・リース・リース・リ	(g) 100 10 3 3 0.5 0.5 1 1 0.5 13	12月16日(火) 第二(まうこ) 第二(まうこ) ★さわらのオートミー おいたいが第米) おおもじいが第米) おおもび(料料変) 管油(濃口) 食塩 造油(濃口) は上うが 最内も豆腐 しようが 最初は、 こぼしいが は、 は、 は、 は、 は、 は、 は、 は、 は、 は、	(g) (g) (55 55 1.5 0.2 1 10 0.5 1.5 1 1 1 1 1 1 5 7	豚ミックス 4 年乳 イキャベツ・ 4 年乳 イキャベツ・ 黄桃 佐	曲揚げ) (g) 80 40 1 0.5 0.5 1.5 1.5 20 1 1 2.4 20 5	ツイストパン 牛乳ー 加ラ あさりの だい かい	ー風味 タダ 50 206 10 0.3 2 0.5 0.2 40 60 20 0.04	ご飯里 ・ 一 ・ 一 ・ 一 ・ 一 ・ 一 ・ 一 ・ 一 ・ 一	(2個) (g) 80 206 100 20 20 10 20 0.5 0.5 0.3 6	肉うどん 牛乳へ かぼちゃのいご リフトめも 豊なである。 はなったが 満満揚げん はられたよう 干しいたはでいった。 はなったが 一になった。 はなった。 はなった。 はなった。 はなった。 はなった。 はなった。 はなった。 はない。 はないである。 はないでもないである。 はないでもないである。 はないでもないでもないでもないでもないでもないでもないでもないでもないでもないでも	(g) 100 15 1.5 0.3 1 7 7 10 10 0.35 3.5	ピン乳巻の いまな から	(g) 55 7 1 1 20 20 5 1 0.2 0.2 0.3 3 1.2	ご飯 牛乳 が サード から 本乳 原 豆 がいも から	田煮 (g) 80 206 15 5 60 40 20 20 0.75 2.5 0.25	ロールパン ポテトンフかかも 本 コールパン 本 コールパン 本 コールパン 中 乳 コン(パラ) にたまねり 哉 コン(にもまれず がは) 濃 はっちいたまれず ではは、よう	プイ デリー 50 206 3 40 5 30 0.04 2.7 0.36 0.03 0.5		
味 きが インター インター インター インター インター インター インター インター	(g) 100 10 3 3 0.5 0.5 1 1 0.5 13 7 2.3 1 1 0.1	12月16日(火) 第二(まうこ) 第二(まうこ) 第二(まうこ) **(まうこ) **(まいが精末) **(はいが精末) ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	(g) (g) (55 55 1.5 0.2 1 10 0.5 1.5 1 1 15 7 10 1.5	豚ミックス キ乳ス キ乳ス キ乳ス 味噌汁(キャペツ): 黄桃佐 白豚 はも 清酒 出っし しょうが かたじゅじゅがいちでしゅが 薄力粉) 油になわざ たけのこ(水煮) にんじん ピーマン	由揚げ) 80 40 1 0.5 0.5 1.5 20 1 1 2.4 20 5 10 5	ツイストパン キ乳ールラシリの が かり	一風味 タダ 50 206 10 0.3 2 0.5 0.2 40 60 20 0.04 2 1	ご教 ・	(2個) (g) 80 206 100 20 20 10 20 0.5 0.5 0.3 6 1	肉うどん 牛乳 かいまかい まかいまかい まかいまかい かいまかい かいまかい かいまかい かいまかい かいまかい かいまかい かいまかい まかいまかい ままない まかいまかい ままない ままな	(g) 100 15 1.5 0.3 1 7 7 10 0.35 3.5 15 1 1	ビン乳巻ん ひじみかかが精強を がはいが精強を がはいが精強を はいが精強を にはいが精力を にはいが はいが にかりで はいが にかりで はいが にかりで はいが にかい にかい にかい にかい にかい にかい にかい にかい	(g) 55 7 1 20 20 5 1 0.2 0.2 0.3 3 1.2 0.5 0.5	ご飯 半乳 が 4 年乳 が 4 年乳 が 4 年乳 が 4 年乳 が 7 かりと からりと からりと からり 1 年乳 原 東大 じゃまわき しらんじん 大げけ しょうけい かくしんがけ しょうけい かくしんが はん 根 ないしょうけい かくしんが はん はん はん サントル はん サントル はん サントル 1 はる サンダン	佃煮 (g) 80 206 15 5 60 40 20 20 0.75 2.5 0.25 0.3 0.3	ロールパン ポテトンフラム は、アートンフラム 温 温 州 みかんも ロールパン 中 乳 ベーかいも にたまわず 覧由 (にあいて) 食塩こしよう 自動がスープ(濃縮) 水	(g) 50 206 3 40 5 30 0.04 2.7 0.36 0.03 0.5 5 22		
味 きが インター メント 計画 は アンター リー・アー・アー・アー・アー・アー・アー・アー・アー・アー・アー・アー・アー・アー	(g) 100 10 3 3 0.5 0.5 1 1 0.5 13 7 2.3 1 1 0.1 15 10	12月16日(火) 第二(まうこ) 第二(まうこ) 第二(まうこ) 第二(まうこ) 第二(まうこ) 第二(まうこ) 第二(まうこ) 第二(第二(第二) 第二(第二(第二) 第二(第二(第二) 第二(第二) 第二(第三) 第二(第三) 第三(第三) 第三(たん ルフライ り) もやし) 55 5 1.5 0.2 1 10 0.5 1.5 1 1 1 1 1 1 5 5 7 1 0 0 8 1 0 1 0 1 0 1 0 1 0 1 0 1 0 1 0	豚ミツクス 中乳 中乳 中乳 中乳 中間 一 一 一 は で が 小 大 に が い に が い に が い に が に が に が に が に が に が に が は に が が に が は に が が は に が が は に が が は に が が は が が れ ま は が が れ ま は が れ ま も に が は に が に が に に に が に に に に に に に に に に に に に	曲揚(げ) 80 40 1 0.55 1.5 20 1 1 1 2.4 20 5 10 5 0.3 5 10 5	ツイストパ キューサー かっと	ー風味 (g) 50 206 10 0.3 2 0.5 0.2 40 60 20 0.04 2 1 1 2	ご教乳 中外 できない かいかい かいかい かいかい かいかい かいかい かいかい かいかい か	(2個) (g) 80 206 100 20 20 10 20 0.5 0.5 0.3 6 1 0.15 0.03	肉うどん かい	(g) 100 15 1.5 0.3 1 7 7 10 0.35 3.5 15 1 1 2 0.15 0.01	ビーキを かいます はいか	(g) 555 7 1 1 20 20 5 1 0.2 0.2 0.3 3 1.2 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5	工飯 本乳 かけい かいかい かいかい かいかい かいかい かいかい かいかい かいかい	田煮 (g) 80 206 15 5 60 40 20 0.75 2.5 0.25 0.3	ロールパン ポープライセンタかん 1 マールパン ポースフラム 1 マールパン 1 マールパン 1 マールパン 1 マーガいもんだき 1 歌田 1 でんだされ 2 歌田 1 でんだんぎ 1 歌田 1 でんだんぎ 1 歌田 1 でんしん 2 マーブ 1 でんだん 2 マーブ 1 アース 1 乗船 1 大馬 1 大	(g) 50 206 3 40 5 30 0.04 2.7 0.36 0.03 0.5 5 22 7		
味 きパー アンス・トー は かっと	(g) 100 10 3 3 0.5 0.5 1 1 0.5 13 7 2.3 1 1 0.1 15 7	12月16日(火) 第二(まうごは ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	ルフライ り) もやし) 55 1.5 0.2 1 1 0 0.5 1.5 7 10 1.5 1.5 0.8 0.5 0.8 0.5 0.8 0.5 0.8 0.8 0.8 0.8 0.8 0.8 0.8 0.8 0.8 0.8	下・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	由揚げ) 80 40 1 0.55 1.5 20 1 1 2.4 20 5 10 5	ツイストパン キューサース カリームシナリの ど カントパン 中 現 豚カレー別 カントパン 中 現 豚カルー粉 セロフケーラいも ボンドリの ジャ ボンドリの ジャ ボンド シャ ボンド シャ ボンド ボンド シャ ボンド シャ ボンド ボンド シャ ボンド シャ ボンド ボンド ボンド ボンド シャ ボンド シャ ボンド ボンド シャ ボンド シャ ボンド シャ ボンド ボンド シャ ボンド シャ ボンド ボンド シャ ボンド シャ ボンド シャ ボンド シャ ボンド シャ ボンド シャ ボンド シャ ボンド シャ ボンド シャ ボンド ボンド シャ ボンド シャ ボンド ボンド シャ ボンド シャ ボンド シャ ボンド ボンド シャ ボンド ボンド シャ ボンド シャ ボンド シャ ボンド ボンド シャ ボント ボン ボン ボン ボン ボン ボン ボン ボン ボン ボン	ー風味 (g) 50 206 10 0.3 2 0.5 0.2 40 60 20 0.04 1	ご飯、 ・ は は は は は は は は は は は は は は は は は は は	((2個) (g) 80 206 100 20 20 0.5 0.5 0.3 6 1 1 0.15 0.03 2 3	肉うどん 中乳のご ソフトめも 田部である。 リントのもも 田部である。 リントのもも 田部である。 は、日本では、 は、日本では、 は、日本では、 は、日本では、 は、日本では、 は、日本では、 は、日本では、 は、日本では、 は、日本では、 は、日本では、 は、日本では、 は、 に、日本では、 に、日本では、 に、日本では、 に、 に、 に、 に、 に、 に、 に、 に、 に、 に	(g) 100 15 1.5 0.3 1 7 7 10 10 0.35 3.5 1 1 2 0.15 0.01 3 2	ピーキをか ド	(g) 555 7 1 1 20 20 5 1 0.2 0.2 0.3 3 1.2 0.5 0.5 0.5 0.5 0.3 0.1 10 10 10 10 10 10 10 10 10 1	を	佃煮 (g) 80 206 15 5 60 40 20 20 0.75 2.5 5 0.3 0.3 5 1.5 1 1	ロールパン キューフライ ポテトフラん t エールパン 本乳 (パラ) ロールパン 中乳 (パラ) にたまねり 龍口() にたまねり 龍口() にたまねり 龍口() にたまねり 龍口() できない にんまねり にんまねり にんまねり ボール (水の) にんまねり にんまねり にんまん (スープ用) 水の (スープ用) あがら、(スープ用) あがら(スープ用) まねぎ(スープ用)	(g) 50 206 3 40 5 30 0.04 2.7 0.36 0.03 0.5 5 22 7 2 105		
味 きパー アード・アード・アード・アード・アード・アード・アード・アード・アード・アード・	(g) 100 10 3 3 0.5 0.5 1 1 0.5 13 7 2.3 1 1 0.1 15 10 5	12月16日(火) 第二(まうごは 第二(まうごは チ乳・(まうごは チ乳・(まつのナー大きの おびたし(小松) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本	ルフライ りり もやし) 55 5 5 1.5 0.2 1 10 0.5 1.5 1 1 15 7 10 1.5 7 10 1.5 0.5 1.5 7 10 0.5 1.5 7 0.0 1.5 1.5 1.5 1.5 1.5 1.5 1.5 1.5 1.5 1.5	豚ミツクスリー 中部 は 中部	曲揚(ず) 80 40 1 0.5 0.5 1.5 1.5 2.4 20 5 10 5 0.3 5 5 2.5 5 1.5 5 1.5 5 1.5 5 1.5 5 1.5 5 1.5 5 1.5 5 1.5 5 1.5 5 1.5 5 1.5 5 5 5	ツイス 早乳 カーナー かっかっか かっかっかい カール・カール・カール・カール・カール・カール・カール・カール・カー・カー・カール・カー・カール・カー・カール・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・	一風味 タダ 50 206 10 0.3 2 0.5 0.2 40 60 20 0.04 2 1 1 2 2 7 13	ご飯里 子供 の	((2個) (g) 80 206 100 20 20 10 20 0.5 0.5 0.3 6 1 1 0.15 0.03 2	肉ラジル かいます かいます かいます かいまちゃり かん 中乳 いっぱい かいまちゃり かん もっぱい から かいます かいます かいます かいます かいます かいます かいます かいます	(g) 100 15 1.5 0.3 1 7 7 7 10 10 0.35 3.5 15 1 1 2 0.15 0.33 2 230	ピーキを かいが 精 を かい が 精 を かい かき の 像 が と な が に に は 伝 (大) と は で は に は に は に は に は に は に は に は に は に	(g) 55 7 1 1 20 20 5 1 0.2 0.2 0.3 3 1.2 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5	ご飯 中 は かけい かい	佃煮 (g) 80 206 15 5 60 40 20 0.75 2.5 0.25 0.3 5 1.5	ロールパン ポープライセンタかん 1 マールパン ポースフラム 1 マールパン 1 マールパン 1 マールパン 1 マーガいもんだき 1 歌田 1 でんだされ 2 歌田 1 でんだんぎ 1 歌田 1 でんだんぎ 1 歌田 1 でんしん 2 マーブ 1 でんだん 2 マーブ 1 アース 1 乗船 1 大馬 1 大	(g) 50 206 3 40 5 30 0.04 2.7 0.36 0.03 0.5 5 22 7		
味 きパイナー マー・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	(g) 100 10 3 3 0.5 0.5 1 1 0.5 13 7 2.3 1 1 0.1 15 10 5 7 0.2	12月16日(火) 第二(まうこ) 第二(まうこ) 第二(まうこ) * (まうこ) 第二(まうこ) ※ (はいが精末) おむた(米田) 等酒 食塩酒 強い。 一部では、のか は、のが は、のが は、のが は、のが は、のが は、のが は、のが は、のが は、のが は、こうが に、ここに に、のが は、こうが に、ここに に、 に、 に、 に、 に、 に、 に、 に、 に、 に	ルフライ り) もやし) 555 5 1.5 0.2 1 10 0.5 1 1 1 15 7 10 0.5 5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5	豚ミツクスリー 中部 (中部 中部 中	由揚(ず) 80 40 1 0.5 0.5 1.5 1.5 20 1 1 2.4 20 5 0.3 5 1.0 5 1.0 1 1 1 2.4 2 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	ツイス 早乳 かった かっかん かっかん かっかん かっかん かっかん かっかん かっかん	一風味 はず 50 206 10 0.3 3 2 0.5 0.2 40 60 0.04 2 1 1 2 2 27 13 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3	ご飯、 豆腐のシュウマ・ サース (アラス・アール) 一白飯 中乳 (豆腐のシュウス・ 豆腐のもむな。 「一点 (本稿) き肉 (まわざん しょうがく (上点	((2個) (g) 80 206 100 20 20 10 20 0.5 0.5 0.3 6 1 1 0.15 0.03 2 3 20	肉うどん 中乳のご ソフトめも 田部である。 リントのもも 田部である。 リントのもも 田部である。 は、日本では、 は、日本では、 は、日本では、 は、日本では、 は、日本では、 は、日本では、 は、日本では、 は、日本では、 は、日本では、 は、日本では、 は、日本では、 は、 に、日本では、 に、日本では、 に、日本では、 に、 に、 に、 に、 に、 に、 に、 に、 に、 に	(g) 100 15 1.5 0.3 1 7 7 7 10 10 0.35 3.5 15 1 1 2 0.15 0.33 2 230	ビーキ巻ん ・	(g) 555 7 1 20 20 5 1 0.2 0.3 3 1.2 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5	ご報り は は は は は は は は は は は は は は は は は は は	佃煮 206 15 5 60 40 20 0.75 2.5 0.25 0.3 0.3 5 1.5 1 1 15	ロールパン ポートンフライン 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	(g) 50 206 3 40 5 30 0.04 2.7 0.36 0.03 0.05 5 22 105		
味 きパ フト は かい	(g) 100 10 3 3 3 0.5 0.5 1 1 0.5 0.5 13 7 2.3 1 1 0.1 15 10 0.5 7 0.2 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	12月16日(火) 第二には、12月16日(火) 第二には、12月16日(水) 第二には、12月1	ルフライ り) もやし) 55 55 5 1.5 0.2 1 10 10,5 1.5 7 10 1.5 7 10 1.5 1.5 7 10 1.5 1.5 1.5 1.5 1.5 1.5 1.5 1.5 1.5 1.5	豚ミックス ・ 中乳 ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	由揚(ず) 80 40 1 0.5 0.5 1.5 2.0 1 1 2.4 2.4 2.5 0.3 5 1.0 5 1.1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	ツイストパン 中 豚 かして かいま	- 風味 ・ タ - 10 - 206 - 10 - 0.3 - 2 - 0.5 - 0.2 - 40 - 60 - 60 - 20 - 7 - 13 - 3 - 3 - 3 - 3 - 3 - 3 - 3 -	ご飯乳 中乳 ロボ () 日	((2個) (g) 80 206 100 20 20 0.5 0.5 0.5 0.3 6 1 1 0.15 0.03 2 2 0 3 3 2 0	肉うどん 中乳いたりん いまちりんん を対したりたりたりたりたりたりたりたりたりたりたりたりたりたりたりたりたりたりたり	(g) 100 15 1.5 0.3 1 7 7 10 0.35 3.5 1 1 2 0.15 0.01 3 2 2 230	ビーキ書か 米はお酒 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	(g) 555 7 1 20 20 5 1 0.2 0.3 3 1.2 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5	ご飯 中 中 か か か か か か か か か か か か か か か か か	佃煮 (g) 80 206 15 5 60 40 20 0.75 2.5 0.25 0.3 0.3 5 1.5 1 1 15 0.3	ロールパン ポースフライ は、アースフライ は、アースフライ は、アースでは、	(g) 50 50 206 3 40 5 30 0.04 2.7 0.36 0.03 0.5 5 5 22 7 2 105		
味 き パープス は まさ と は かく まさ と かく まさ と いっぱい かく かく アンド は かく アンド リア アンド は かく アンド リア アンド カー・ アンド カー・ アンド カー・ アンド カー・ アンド カー・ アンド カー・ アンド アンド・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	(g) 100 10 3 3 0.5 0.5 1 1 0.5 13 7 2.3 1 1 1 5 7 0.2 10 10 2 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	12月16日(火) 類にまうこり 素にまうこり まされらのオートミーあ おいたしい小松幸 おいたはいが精業を まなおきでは知り をおまる度率・ 米はまながは知り き清酒ほり 音では、これによった。 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、	ルフライ り) もやし) 55 5 1.5 0.2 1 10 0.5 1.5 1 1 1 7 7 7 0 0.8 0.5 0.8 0.5 0.8 0.9 0.9 0.9 0.9 0.9 0.9 0.9 0.9 0.9 0.9	下、マース・マース・マース・マース・マース・マース・マース・マース・マース・マース・	由揚(ず) 80 40 1 0.5 0.5 1.5 1.5 2.0 1 1 2.4 20 5 0.3 5 1.5 1.0 1 1 2.4 2.0 5 1.0 1 1 2.4 2.0 5 1.0 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	ツイスト乳 カーナー かっかっ かっかっか かっかっか かっかっかっか かっかっか かっ	- 風味 ・ (g) 50 206 10 0.3 2 0.5 0.2 40 0.04 2 1 1 2 27 13 3 3 0.5 0.03 0.5 8	ご飯乳 三年 (1) では、 1 できない	((2個) (g) 80 206 100 20 20 10 20 0.5 0.3 6 1 1.1 5 0.03 2 3 2 0 4 1.1 1.1 1.1 1.1 1.1 1.1 1.1 1.1 1.1 1	肉ラビん かいまから かいまから かいまから かいまから かいかい かいかい かいかい	(g) 100 15 1.5 0.3 1 7 7 10 10 0.3 5 3.5 15 1 1 2 0.15 0.3 2 2 30 2 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30	ビーキ巻ん 米おお酒・醤豚焼メンれきかく (はむぎ ルー・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	(g) 55 7 1 20 20 20 0.3 3 1.2 0.5 0.5 0.5 0.5 0.1 10 1.5 1 0.1 2 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5	ご飯 中 は から は	佃煮 (g) 80 206 15 5 60 40 20 20 0.75 2.5 5 0.3 0.3 5 1 1 1 5 5 0.3 0.1 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5	ロールパン ポースフライ は、アースフライ は、アースフライ は、アースでは、	(g) 50 50 206 3 40 5 30 0.04 2.7 0.36 0.03 0.5 5 5 22 7 2 105		
味 きパーク リース	(g) 100 10 3 3 0.5 0.5 1 1 0.5 13 7 2.3 1 1 1.5 10 5 7 0.2 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	12月16日(火) 現 16日(火) 現 16日(火) 現 16日(火) 現 16日(水) 17 乳 16日(水) 17 乳 16克(水) 17 乳 17	ルフライ もやし) 55 5 5 1.5 0.2 1 1 1 0.5 1.5 7 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	下では、	由揚(f) 80 40 1 0.5 5 0.5 1.5 1.5 20 0 1 1 2.4 4 20 5 0.3 5 2.5 1 1 1 2.4 2 0 5 0.3 3 5 7 3.9 3.9 3.9	ツイス早、		ご飯里 では、	((2個) ((2個) 80 206 100 20 20 0.5 0.5 0.5 0.5 0.3 6 1 0.15 0.03 2 3 20 3 40 5 40 5 5 6 6 7 8 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9	肉ラビん かいかく かいかい かいかい かいかい かいかい かいかい かいかい かいか	(g) 1000 15 1.5 0.3 1 7 7 7 10 10 0.35 3.5 5 1 1 2 0.15 0.01 3 2 2 230 206	・	(g) 555 7 1 200 200 5 1 0.2 0.3 3 1.2 0.5 0.3 0.1 10.1 20 1.5 1 0.1 20 0.2 0.3 0.3 0.3 0.1 10.	でいます。 「	佃煮 (g) 80 206 15 5 60 40 20 20 5 0.25 0.3 3 5 1.5 1 1 1 5 0.3 0.1 0.5 0.5 0.5 0.05 1 1 0.03	ロールパン ポースフライ は、アースフライ は、アースフライ は、アースでは、	(g) 50 50 206 3 40 5 30 0.04 2.7 0.36 0.03 0.5 5 5 22 7 2 105		
味 きパーク スター	(g) 100 10 3 3 0.5 0.5 1 1 0.5 1 1 0.5 1 1 0.5 1 1 0.5 1 0.5 1 0.5 1 0.1 1 0.1 1 0.1 1 0.1 1 0.5 0.5 1 0.5 1 0.5 1 0.5 1 0.5 1 0.5 1 0.5 1 0.5 1 0.5 1 0.5 1 0.5 0.5 1 0.5 1 0.5 1 0.5 1 0.5 1 0.5 1 0.5 1 0.5 1 0.5 1 0.5 1 0.5 0.5 1 0.5 1 0.5 1 0.5 1 0.5 1 0.5 1 0.5 1 0.5 1 0.5 1 0.5 1 0.5 0.5 1 0.5 1 0.5 1 0.5 1 0.5 1 0.5 1 0.5 1 0.5 1 0.5 1 0.5 1 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5	12月16日(火) 類に(まうこ) には 素に(まうこ) には 素に(まうこ) には またいのかに が取りたし(小松な手) おおむき(黒口) をはないが精末を) には はないが精末を) に はないが精末を) に は こう油 温	(g) (g) (55 5 5 1.5 0.2 1 1 1 1 1 1 5 7 7 1 1 1 5 1.5 1 1 5 7 1 1 0 0.2 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	下級 (大学) (大学) (大学) (大学) (大学) (大学) (大学) (大学)	由揚(f) (g) 80 40 1 0.5 0.5 1.5 1.5 20 1 1 1 2.4 20 5 0.3 5 1.5 1.5 2.5 1.5 2.5 1.5 2.5 1.5 2.5 1.5 2.5 2.5 2.5 2.5 2.5 2.5 2.5 2	ツイスキューサん マイ 乳 原かしてり油でいません。 アイス・リーム かられ アイス・リーム かられ アイス・リーム カース・リーム アイス・リーム アイス・アイス・アイス・アイス・アイス・アイス・アイス・アイス・アイス・アイス・		ご教乳トマイル (((2個) (g) 80 206 100 20 20 0.5 0.3 6 1 1 0.15 0.3 2 3 2 0.4 15 40 5 2.2 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5	肉ラビん かいまから かいまから かいまから かいまから かいかい かいかい かいかい	(g) 1000 15 1.5 0.3 1 7 7 7 10 10 0.35 3.5 5 1 1 2 0.15 0.01 3 2 2 230 206	・	(g) 555 7 1 1 20 20 5 5 1 0.2 0.3 3 1.2 0.5 0.5 0.5 1 0.1 0.1 0.1 0.1 0.1 0.2 0.5 0.5 0.2 0.2 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5	「独乳 内	佃煮 (g) 80 206 15 5 60 40 20 20 2.5 0.25 0.3 5 1.5 1 1 1 5 0.3 0.1 0.5 0.05 1 1 0.03 0.02 0.02 0.02 0.02	ロールパン ポースフライ は、アースフライ は、アースフライ は、アースでは、	(g) 50 50 206 3 40 5 30 0.04 2.7 0.36 0.03 0.5 5 5 22 7 2 105		
味 きパー アンド まさ アンド は アンド	(g) 100 10 3 3 0.5 0.5 1 1 0.5 13 7 2.3 1 1 1 0.1 15 10 5 7 0.2 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	12月16日(火) 3月16日(火) 3月16日(火) 3月16日(水) 3月16日(水	(g) (g) (55 5 5 1.5 5 0.2 2 1 1 10 1.5 1.5 1 1 1 15 7 7 10 0.2 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	下、	由揚(f) 800 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 1	ツイスキューサん マー 豚かしてり できまか アンス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・	(g) 50 206 10 0.3 2 0.5 0.2 40 60 20 1 1 2 27 13 3 3 0.5 8 60 15 0.4 1.3 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 10 10 10 10 10 10 10 1	安駅 - 一 ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	((2個) (g) 80 206 100 20 20 0.5 0.3 6 1 1 0.15 0.03 2 3 20 3 6 0.4	肉ラビん かいかく かいかい かいかい かいかい かいかい かいかい かいかい かいか	(g) 1000 15 1.5 0.3 1 7 7 7 10 10 0.35 3.5 5 1 1 2 0.15 0.01 3 2 2 230 206	・	(g) 555 7 1 200 200 5 1 0.2 0.3 3 1.2 0.5 0.3 0.1 10.1 20 1.5 1 0.1 20 0.2 0.3 0.3 0.3 0.1 10.	ご飯 中	佃煮 (g) 80 206 15 5 60 40 40 20 20 0.75 2.5 0.25 0.3 5 1 1 5 5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5	ロールパン ポースフライ は、アースフライ は、アースフライ は、アースでは、	(g) 50 50 206 3 40 5 30 0.04 2.7 0.36 0.03 0.5 5 5 22 7 2 105		
味 きパーク アイス かく アイス アイス かく アイス かく アイス かく アイス かく アイス かく アイス かく アイス	(g) 1000 10 3 3 0.5 0.5 1 1 0.5 13 7 2.3 1 1 1 0.1 15 10 5 7 0.2 10 10 2 10 10 2 10 10 2 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	12月16日(火) 3月16日(火) 3月16日(火	(g) (g) (b) (b) (b) (b) (c) (c) (d) (d) (d) (d) (d) (d) (d) (d) (d) (d	下、	由揚(f) 800 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 1	ツー・マー・マー・マー・マー・マー・マー・マー・マー・マー・マー・マー・マー・マー	(g) 50 10 0.3 2 0.5 0.2 2 0.0 0.04 2 1 1 2 2 7 13 3 3 0.5 8 60 15 0.4 1.3 0.5	ご教乳トマイル (((2個) (g) 80 206 100 20 20 0.5 0.3 6 1 1 0.15 0.3 2 3 2 0.4 15 40 5 2.2 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5	肉ラビん かいます かいます かいます かいます かいます かいかい かいます かいかい かいます かいます	(g) 100 15 1.5 0.3 1 7 7 7 10 10 0.35 3.5 1 1 1 2 0.15 0.01 3 2 2230 206	ビーキをか (はむぎ はい) きゅう (はなぎ はい) きゅう (はなぎ はっと) きゅう (はなぎ がくがくがくがくがくがくがくがくがくがくがくがくがくがくがくがくがくがくがいたがくがいたがい (最 地) きゅう (はなぎがく) いき (はなぎがく) いき (はなぎがく) いき (はなきがらくがいくがいた (はならないとならないとならないとならないとならないとならないとないとないとないとないとないとないとないとないとないとないとないとないとな	(g) 555 7 1 1 20 20 55 1 0.2 0.3 3 1.2 0.5 0.5 0.5 0.1 10 15 1 0.1 2 0.5 0.5 0.2 0.0 1 206	「飯乳 内のパイスさいの 中乳 内のパイスさいの りん 中乳 内のパイス さんまれん かり かった で 乳 内のパイス さんまれん かり かった きんしん しんしん はいまから かった きんしん はいまから かった りかい かり かった りかい かった かり かった りかい かり かった かり かった りかい かり かった かり かり かった かり かった かり かった かり かり かった かり	佃煮 (g) 80 206 15 5 60 40 20 0.75 2.5 0.3 0.3 5 1.1 1 1 5 0.3 0.1 0.5 0.5 0.5 0.0 0.0 1 1 0.0 0.0 0.0 1 7 7 0.25	ロールパン ポースフライ は、アースフライ は、アースフライ は、アースでは、	(g) 50 50 206 3 40 5 30 0.04 2.7 0.36 0.03 0.5 5 5 22 7 2 105		
味 きパープリス 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	(g) 1000 10 3 3 3 0.5 0.5 1 1 0.5 13 7 2.3 1 1 1 0.1 15 10 0.5 0.5 2.5 220 206 75 3 3 3.5 3.5	12月16日(火) 13月16日(火) 13月16日(火) 13月16日(火) 13月16日(火) 13月17日(アンス)	(g) (g) (55 5 1.5 5 0.2 2 1 1 1 1 1 5 7 1 0 1 1.5 1 1 5 1 5 5 1 1 0 0.5 1 1 1 1 1 5 7 1 0 1 1 5 1 1 5 1 5 1 1 0 0 1 5 1 1 1 1	下、	由揚(f) 800 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 1	ツリカ ない マー 豚ルロリー かい アンドリー アンド・アンド アンド・アンド アンド・アンド アンド・アンド アンド・アンド アンド・アンド アンド・アンド アンド・アンド アンド・アンド アンド・アンド・アンド・アンド・アンド・アンド・アンド・アンド・アンド・アンド・	を	ご教乳トマイル (((2個) (g) 80 206 100 20 20 0.5 0.3 6 1 1 0.15 0.3 2 3 2 0.4 15 40 5 2.2 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5	肉ラビん かいます かいます かいます かいます かいます かいかい かいます かいかい かいます かいます	(g) 100 15 1.5 0.3 1 7 7 7 10 10 0.35 3.5 1 1 1 2 0.15 0.01 3 2 2230 206	ビーキ番ん 米お清醤豚焼メンねき (はむぎ はついき) はいが (はむぎ はついき) では、 (はむぎ はついき) では、 (はむぎ はっていますが (はむが はっていますが (はいきが) のの (はいきが) のいますが (温糖・中・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	(g) 555 7 1 1 20 20 55 1 0.2 0.3 3 1.2 0.5 0.5 0.5 0.1 10 15 1 0.1 2 0.5 0.5 0.2 0.0 1 206	「飲乳」を持ちます。 「本の はいます」を 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	佃煮 (g) 80 206 15 5 60 40 20 0.25 0.3 0.3 0.5 1 1 1 1 5 0.3 0.1 0.0 0.0 0.0 1 1 0.0 0.0 0.0 1 1 7 0.25 0.8 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5	ロールパン ポースフライ 温温 州 かいも 「ロールパン 中乳 コン(バラ) じゃがいも にたまむり 説面 1 第二 ロールパン 中乳 スープにたまさず ではればした。 第二 ロールパン 本列 スープ(活角) であいたんぎ 乾田 1 第二 ロールパン 本列 スープ(活角) であいたん。 スープ(ボース) はないでは、スープ(ボース) はないでは、スープ(ボース) コールパン コールの コールの コールの コールの コールの コールの コールの コールの	(g) 50 50 206 3 40 5 30 0.04 2.7 0.36 0.03 0.5 5 5 22 7 2 105		
味 きパーテース はいました はいました はいました はいました はいまい はいまい はいまい はいまい はいまい はいまい はいまい はいま	(g) 1000 10 3 3 3 0.5 0.5 1 1 0.5 13 7 2.3 1 1 1 0.1 15 10 0.5 0.5 2.5 220 206 75 3 3 3.5 3.5	12月16日(火) 12月16日(火) 13月16日(火) 13月16日(火) 13月16日(火) 13月16日(火) 13月16日(水) 13月1	(g) (g) (55 5 1.5 5 1.5 5 1.5 5 1.5 5 7 7 10 1.5 5 1.5 5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.2 1 206 40 1 0.3 0.03 4.9 20 40 40 40 40 40 40 40 40 40 40 40 40 40	下、	由揚(f) 800 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 1	ツムきない マック 中 豚かして白油でいたにんでかり、油がり、カーターでは、カーのでは、	を	ご教乳トマイル (((2個) (g) 80 206 100 20 20 0.5 0.3 6 1 1 0.15 0.3 2 3 2 0.4 15 40 5 2.2 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5	肉ラビん かいます かいます かいます かいます かいます かいかい かいます かいかい かいます かいます	(g) 100 15 1.5 0.3 1 7 7 7 10 10 0.35 3.5 1 1 1 2 0.15 0.01 3 2 2230 206	ビーキ番ん 米お清醤豚焼メンねき (はむぎ はついき) はいが (はむぎ はついき) では、 (はむぎ はついき) では、 (はむぎ はっていますが (はむが はっていますが (はいきが) のの (はいきが) のいますが (温糖・中・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	(g) 555 7 1 1 20 20 55 1 0.2 0.3 3 1.2 0.5 0.5 0.5 0.1 10 15 1 0.1 2 0.5 0.5 0.2 0.0 1 206	では、	佃煮 (g) 80 206 15 5 60 40 20 0.75 5 0.25 0.3 5 1.5 1 1 1 5 0.3 0.01 1 1 1 0.5 0.05 0.05 0.02 1 7 0.25 0.02 0.02 1 7 0.25 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5	ロールパン ポースフライ 温温 州 かいも 「ロールパン 中乳 コン(バラ) じゃがいも にたまむり 説面 1 第二 ロールパン 中乳 スープにたまさず ではればした。 第二 ロールパン 本列 スープ(活角) であいたんぎ 乾田 1 第二 ロールパン 本列 スープ(活角) であいたん。 スープ(ボース) はないでは、スープ(ボース) はないでは、スープ(ボース) コールパン コールの コールの コールの コールの コールの コールの コールの コールの	(g) 50 50 206 3 40 5 30 0.04 2.7 0.36 0.03 0.5 5 5 22 7 2 105		
味 きパーテース はいました はいました はいました はいました はいまい はいまい はいまい はいまい はいまい はいまい はいまい はいま	(g) 100 3 3 3 0.5 0.5 1 1 0.5 13 7 2.3 1 1 1 0.5 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	12月16日(火) 13月16日(火) 13月16日(火) 13月16日(火) 13月16日(火) 13月17日(アンス)	(g) (g) (55 5 1.5 5 0.2 2 1 1 1 1 1 5 7 1 0 1 1.5 1 1 5 1 5 5 1 1 0 0.5 1 1 1 1 1 5 7 1 0 1 1 5 1 1 5 1 5 1 1 0 0 1 5 1 1 1 1	下、	由揚(f) 800 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 1	ツース 駅かして自治では、大きな、大きな、大きな、大きな、大きな、大きな、大きな、大きな、大きな、大きな	を (g) 50 206 10 0.3 2 0.5 5 0.2 2 40 0 60 20 0.0 4 2 1 1 2 2 7 13 3 3 0.5 5 0.0 3 0.5 5 8 60 0 15 0.5 10	ご教乳トマイル (((2個) (g) 80 206 100 20 20 0.5 0.3 6 1 1 0.15 0.3 2 3 2 0.4 15 40 5 2.2 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5	肉ラビん かいます かいます かいます かいます かいます かいかい かいます かいかい かいます かいます	(g) 100 15 1.5 0.3 1 7 7 7 10 10 0.35 3.5 1 1 1 2 0.15 0.01 3 2 2230 206	ビーキ番ん 米お清醤豚焼メンねき (はむぎ はついき) はいが (はむぎ はついき) では、 (はむぎ はついき) では、 (はむぎ はっていますが (はむが はっていますが (はいきが) のの (はいきが) のいますが (温糖・中・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	(g) 555 7 1 1 20 20 55 1 0.2 0.3 3 1.2 0.5 0.5 0.5 0.1 10 15 1 0.1 2 0.5 0.5 0.2 0.0 1 206	「金んまなとは、	佃煮 (g) 80 206 15 5 60 40 20 20 0.75 2.55 0.3 0.3 5 1.5 1 1 5 0.3 0.1 0.1 0.5 0.5 1 1 1 0.0 0.5 1 1 1 0.0 0.5 0.5 1 1 1 0.0 0.5 0.5 1 1 1 0.0 0.5 0.5 1 1 1 0.0 0.5 0.5 1 1 1 0.0 0.5 0.5 1 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5	ロールパン ポースフライ 温温 州 かいも 「ロールパン 中乳 コン(バラ) じゃがいも にたまむり 説面 1 第二 ロールパン 中乳 スープにたまさず ではればした。 第二 ロールパン 本列 スープ(活角) であいたんぎ 乾田 1 第二 ロールパン 本列 スープ(活角) であいたん。 スープ(ボース) はないでは、スープ(ボース) はないでは、スープ(ボース) コールパン コールの コールの コールの コールの コールの コールの コールの コールの	(g) 50 50 206 3 40 5 30 0.04 2.7 0.36 0.03 0.5 5 5 22 7 2 105		
味噌ラーメン 牛乳 きなこポテト	(g) 100 3 3 3 0.5 0.5 1 1 0.5 13 7 2.3 1 1 1 0.5 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	12月16日(火) 13月16日(火) 13月16日(火) 13月16日(火) 13月16日(火) 13月17日(アンス)	(g) (g) (55 5 1.5 5 0.2 2 1 1 1 1 1 5 7 1 0 1 1.5 1 1 5 1 5 5 1 1 0 0.5 1 1 1 1 1 5 7 1 0 1 1 5 1 1 5 1 5 1 1 0 0 1 5 1 1 1 1	下、	由揚(f) 800 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 1	ツー ない アンダー では、 アンダー	(g) (g	ご教乳トマイル (((2個) (g) 80 206 100 20 20 0.5 0.3 6 1 1 0.15 0.3 2 3 2 0.4 15 40 5 2.2 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5	肉ラビん かいます かいます かいます かいます かいます かいかい かいます かいかい かいます かいます	(g) 100 15 1.5 0.3 1 7 7 7 10 10 0.35 3.5 1 1 1 2 0.15 0.01 3 2 2230 206	ビーキ番ん 米お清醤豚焼メンねき (はむぎ はついき) はいが (はむぎ はついき) では、 (はむぎ はついき) では、 (はむぎ はっていますが (はむが はっていますが (はいきが) のの (はいきが) のいますが (温糖・中・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	(g) 555 7 1 1 20 20 55 1 0.2 0.3 3 1.2 0.5 0.5 0.5 0.1 10 15 1 0.1 2 0.5 0.5 0.2 0.0 1 206	本のようなという。 「大いた」	佃煮 (g) 80 206 15 5 60 40 40 20 20 5.5 0.25 0.3 3 3 5 1 1 1 5 0.5 0.05 1 1 0.03 0.00 1 7 7 0.25 0.8 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5	ロールパン ポースフライ 温温 州 かいも 「ロールパン 中乳 コン(バラ) じゃがいも にたまむり 説面 1 第二 ロールパン 中乳 スープにたまさず ではればした。 第二 ロールパン 本列 スープ(活角) であいたんぎ 乾田 1 第二 ロールパン 本列 スープ(活角) であいたん。 スープ(ボース) はないでは、スープ(ボース) はないでは、スープ(ボース) コールパン コールの コールの コールの コールの コールの コールの コールの コールの	(g) 50 50 206 3 40 5 30 0.04 2.7 0.36 0.03 0.5 5 5 22 7 2 105		
味 きパープリス はいました 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	(g) 100 3 3 3 0.5 0.5 1 1 0.5 13 7 2.3 1 1 1 0.5 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	12月16日(火) 13月16日(火) 13月16日(火) 13月16日(火) 13月16日(火) 13月17日(アンス)	(g) (g) (55 5 1.5 5 0.2 2 1 1 1 1 1 5 7 1 0 1 1.5 1 1 5 1 5 5 1 1 0 0.5 1 1 1 1 1 5 7 1 0 1 1 5 1 1 5 1 5 1 1 0 0 1 5 1 1 1 1	下、	由揚(f) 800 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 1	ツース 駅かして自治では、大きな、大きな、大きな、大きな、大きな、大きな、大きな、大きな、大きな、大きな	を (g) 50 206 10 0.3 2 0.5 5 0.2 2 40 0 60 20 0.0 4 2 1 1 2 2 7 13 3 3 0.5 5 0.0 3 0.5 5 8 60 0 15 0.5 10	ご教乳トマイル (((2個) (g) 80 206 100 20 20 0.5 0.3 6 1 1 0.15 0.3 2 3 2 0.4 15 40 5 2.2 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5	肉ラビん かいます かいます かいます かいます かいます かいかい かいます かいかい かいます かいます	(g) 100 15 1.5 0.3 1 7 7 7 10 10 0.35 3.5 1 1 1 2 0.15 0.01 3 2 2230 206	ビーキ番ん 米お清醤豚焼メンねき (はむぎ はついき) はいが (はむぎ はついき) では、 (はむぎ はついき) では、 (はむぎ はっていますが (はむが はっていますが (はいきが) のの (はいきが) のいますが (温糖・中・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	(g) 555 7 1 1 20 20 55 1 0.2 0.3 3 1.2 0.5 0.5 0.5 0.1 10 15 1 0.1 2 0.5 0.5 0.2 0.0 1 206	を表する。	佃煮 (g) 80 206 15 5 60 440 20 0.75 5.25 0.25 0.3 3 5 1 1 5 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	ロールパン ポースフライ 温温 州 かいも 「ロールパン 中乳 コン(バラ) じゃがいも にたまむり 説面 1 第二 ロールパン 中乳 スープにたまさず ではればした。 第二 ロールパン 本列 スープ(活角) であいたんぎ 乾田 1 第二 ロールパン 本列 スープ(活角) であいたん。 スープ(ボース) はないでは、スープ(ボース) はないでは、スープ(ボース) コールパン コールの コールの コールの コールの コールの コールの コールの コールの	(g) 50 50 206 3 40 5 30 0.04 2.7 0.36 0.03 0.5 5 5 22 7 2 105		