1人分量

12月5日

0. 24

0.5

0.5 0.3

1. 55

12月1日 食品名

1人分量

0. 24

17

1.5

0. 1

25

15

15

10

15

0. 3

0. 3

0.8 0 01

0.5

【献立名】

水稲穀粒(精白米)

強化米 (鉄分プラス)

[焼きしゅうまい]

[春雨のすのもの]

緑豆はるさめ

にんじん

穀物酢

上白糖

★鶏モモ肉 ★冷凍卵

たまねぎ

・サラダ油

食塩

食塩

◎無塩せきロースハム短冊

りょくとうもやし

国産小松菜カット

うすくちしょうゆ

[中華風たまごとコーンスープ]

クリームコーン (北海道)

ホールコーンカーネル(スーハ゜ースイート)

冷凍チンゲンサイ

◎×ガラスープチキンゴール

うすくちしょうゆ 清酒(上撰)

こしょう混合 かたくり粉

・サラダ油

★お豆腐しゅうまい

[ご飯]

[牛乳]

★牛乳

12月2日

【献立名】 食品名

[ナン]

ナン

[牛乳]

牛乳

[ビーンズカレー]

国産ミックスビーンズ(ほしえぬ 国産大豆(クラッシュタイプ) たまねぎ じゃがいも にんじん

国産おろしにんにく

国産おろししょうが

ホールトマトカットピロー

カレールーフレーク

とろける給食用カレーフレーク

北海道シュレッドチーズ

カレー粉

スキムミルク

こしょう混合

[マカロニソテー]

マカロニ

たまねぎ

キャベツ

にんじん

サラダ油

白ワイン

こしょう混合

食塩

冷凍 カットベーコン

食塩

牛ひき肉

豚ひき肉

Α

	12月3日	
分量	【献立名】 食品名	1人分量
	[ご飯]	
1	水稲穀粒(精白米)	80
	強化米(鉄分プラス)	0. 24
ľ		
1	[牛乳]	
	牛乳	1
10	[白身魚のいそべあげ]	
10	ホキ天玉揚げ	1
5	揚げ油	5
5		
35	[キャベツのごま和え]	
35	キャベツ	18
10	りょくとうもやし	10
0. 2	冷凍枝豆むき身	6
0.3	にんじん	8
10	ごま(いり)	1. 55
4	すりごま	0. 55
5	食塩	0. 1
0. 2	三温糖	0.6
2	うすくちしょうゆ	1
1	こいくちしょうゆ	1
0. 2	本みりん	0. 5
0. 01		
	[みそけんちん汁]	
	鶏モモ肉	5
5	冷凍豆腐	15
8	(冷) 里芋	10
10	冷凍ごぼう	5
30	だいこん	12
6	突きこんにゃく(黒)	12. 5
0.5	にんじん	5
0.3	中ねぎ	2
0.8	いりこ 未選別	1
0. 01	花かつお	1
]	合わせみそ	8
	サラダ油	0.3
]		

12/14/1		12月3日		12,700	
【献立名】 食品名	1人分量	【献立名】 食品名	1人分量	【献立名】 食品名	1人分量
[ご飯]		[ご飯]		[ご飯]	
水稲穀粒(精白米)	80	水稲穀粒(精白米)	80	水稲穀粒(精白米)	80
強化米(鉄分プラス)	0. 24	強化米(鉄分プラス)	0. 24	強化米(鉄分プラス)	0. 24
[牛乳]		[牛乳]		[牛乳]	
牛乳	1	牛乳	1	牛乳	1
[肉じゃが]		[いわしのフライ]		[さばのごまみりん焼き]	
豚モモ	28	まいわしフライ	1	さば	1
じゃがいも	50	揚げ油	6	国産おろししょうが	0. 2
たまねぎ	30			こいくちしょうゆ	1
しらたき	12	[タルタルソース]		清酒(上撰)	0. 5
にんじん	10	トッピングエッグ	25	本みりん	0.8
凍り豆腐	5	きゅうり	5	三温糖	0. 2
清酒(上撰)	1	たまねぎ	8	ごま(いり)	1.5
こいくちしょうゆ	4	ホールコーンカーネル(スーハ゜ースイート)	5		
本みりん	1	たまごなしマヨネーズ	6		
三温糖	1	うすくちしょうゆ	0. 2	[れんこんきんぴら]	
サラダ油	0. 3	りんご酢	0. 5	豚モモ	5
		食塩	0. 1	スライスれんこん	20
[白菜のアーモンド和え]				突きこんにゃく(黒)	10
はくさい	25	[ほうれん草のトマトスープ]	_	にんじん	10
りょくとうもやし	16	冷凍 カットベーコン	5	こいくちしょうゆ	1
カットほうれん草	14	はくさい	20	三温糖	0. 5
にんじん	5	たまねぎ	12	清酒(上撰)	0. 5
アーモンド(ロースト 粉)	1. 5	カットほうれん草	15	サラダ油	0.3
アーモント゛(ロースト ダイス)	1	ガラスープチキンゴールド	3	ごま(いり)	1. 55
三温糖	0. 5	白ワイン	0.5	F 1 1-4 1	
こいくちしょうゆ	1. 5	トマトピューレ	5	[かぽちゃの味噌汁]	45
食塩	0. 3	トマトケチャップ	8	かぼちゃ	15
		こいくちしょうゆ	0.3	たまねぎ	20
		食塩	0.1	国産カット油揚げ	2
		こしょう混合	0. 01	冷凍ほぐししめじ カット	3
		サラダ油	0.3	いりこ 未選別	1
		かたくり粉	0. 5	花かつお	<u>1</u> 8
				合わせみそ	č
				[果物(みかん)]	
				温州みかん	1
				通げるがいる	'

12月9日

12月10日

12月11日

12月12日

12月15日

12月16日

1人分量

80 0. 24

0. 2

0.1 0.3 5

0.1 0.01 0.3

0.3 0. 01

【献立名】 食品名	1人分量	【献立名】 食品	名 1人分量	【献立名】 食品名	1人分量
[ご飯]		[食パン]		[ご飯]	
水稲穀粒(精白米)	80	食パン1枚	1	水稲穀粒(精白米)	80
強化米(鉄分プラス)	0. 24			強化米(鉄分プラス)	0. 24
		[牛乳]			
[牛乳]		牛乳	1	[牛乳]	
牛乳	1			牛乳	
		[スパゲティナポリタ	ン]		
[白身魚の天ぷら]		スパゲッティ(ミニ	=) 30	[さばのみそ煮]	
白身魚天ぷら	1	冷凍ウインナー	12	さば味噌煮	
揚げ油	5	たまねぎ	30		
		にんじん	12		
[梅肉和え]		青ピーマン	4	[ひじきの煮もの]	
キャベツ	20	国産おろしにんに		干ひじき	2
きゅうり	15	トマトケチャッ	プ 10	椎茸国産細切スライス	1. 9
りょくとうもやし	15	トマトピューレ	10	スライスれんこん	15
にんじん	5	北海道シュレッドチ	-ズ 1	にんじん	8
乾燥カリカリ梅(国産100%)	0.8	中濃ソース	1	冷凍厚揚げ	10
練り梅	0.8	赤ワイン	0. 5	突きこんにゃく(黒)	Į.
かつお節(砕片)	1. 2	食塩	0. 2	こいくちしょうゆ	1. 5
こいくちしょうゆ	0. 5	こしょう混合	0. 01	三温糖	0. {
三温糖	0. 3			本みりん	0.3
		サラダ油	0.3	サラダ油	
[油揚げのみそ汁]					
カット油揚げ	6				
だいこん	20			[かぶの味噌汁]	
たまねぎ	8	[イタリアンサラダ	]	かぶ	3
冷凍ほぐしエノキ茸	3	おさかなソーセージ	8	たまねぎ	10
国産小松菜カット	15	キャベツ	18	カット油揚げ	(
いりこ 未選別	1	カットほうれん	直 12	カットわかめ	0.4
花かつお	1	ホールコーンカーネル(スーハ゜ース・	(- <del>-</del>	合わせみそ	8
合わせみそ	8	冷凍枝豆むき身	6	花かつお	
		赤パプリカ	3	いりこ 未選別	
		イタリアンドレッシ	ング 4		
		うすくちしょうに	0.2		
		食塩	0.1		
		こしょう混合	0. 01		

【献立名】 食品名	1人分量	【献立名】 食品名	1人分量	【献立名】 食品名
[ご飯]		[ご飯]		[ご飯]
水稲穀粒(精白米)	80	水稲穀粒(精白米)	80	水稲穀粒(精白米)
強化米(鉄分プラス)	0. 24	強化米(鉄分プラス)	0. 24	強化米(鉄分プラス)
[牛乳]		[牛乳]		[牛乳]
牛乳	1	牛乳	1	牛乳
[豚肉のみそ焼き]		[八宝菜]		[鶏肉のコーンフレークフライ]
豚モモ	50	豚モモ	30	鶏胸肉
たまねぎ	20	うずら卵 水煮	12	国産おろしにんにく
合わせみそ	3	むきえび(バラ)	12	白ワイン
こいくちしょうゆ	1	銀杏切蒲鉾 スライス2.5	12	食塩
清酒(上撰)	1	カットさつま揚	5	うすくちしょうゆ
本みりん	1	はくさい	20	薄力粉
三温糖	1	りょくとうもやし	15	コーンフレーク
サラダ油	0. 3	たまねぎ	15	揚げ油
		たけのこ(水煮缶詰)	12	
[ごま昆布あえ]		にんじん	5	
カットほうれん草	25	中ねぎ	3	[ほうれんそうのソテー]
りょくとうもやし	17	きくらげ (スライス)	0. 6	冷凍 カットベーコン
にんじん	8	ガラスープチキンゴールド	2	りょくとうもやし
塩昆布	1. 2	うすくちしょうゆ	1. 8	キャベツ
こいくちしょうゆ	0. 5	こいくちしょうゆ	1	カットほうれん草
食塩	0. 1	オイスターソース	1	にんじん
すりごま	1	ウスターソース	1	こいくちしょうゆ
ごま(いり)	0. 5	清酒(上撰)	0. 3	白ワイン
		食塩	0. 1	食塩
		こしょう混合	0. 01	こしょう混合
[豆腐のすまし汁]		サラダ油	0. 3	サラダ油
冷凍豆腐	20	かたくり粉	1	
カットわかめ	0. 8			[白菜のスープ]
たまねぎ	8	[大根のドレッシングあえ]		鶏モモ肉
中ねぎ	1. 5	だいこん	20	はくさい
だし昆布	1	キャベツ	17	たまねぎ
花かつお	1	きゅうり	10	にんじん
うすくちしょうゆ	1. 8	海藻ミックス(鼓)	0.8	サラダ油
清酒(上撰)	0. 5	和風ゆず醤油ドレッシング	4	ガラスープチキンゴールド
食塩	0. 3	穀物酢	0. 3	うすくちしょうゆ
		食塩	0. 1	白ワイン
				食塩
				こしょう混合

12月17日

12月18日

12月19日

12月22日

12月23日

【献立名】 食品	名 1人分量	【献立名】 食品名	1人分量	【献立名】 食品名	1人分量
[ご飯]		[担々丼]ごはん		[ご飯]	
水稲穀粒(精白米)	) 80	水稲穀粒(精白米)	80	水稲穀粒(精白米)	80
強化米(鉄分プラス	0. 24	強化米(鉄分プラス)	0. 24	強化米(鉄分プラス)	0. 24
		[担々丼]具1			
[牛乳]		豚ひき肉	35	[牛乳]	
牛乳	1	まめプラスM(ミンチ)	8	牛乳	,
		たまねぎ	15		
[鶏肉のねぎ塩焼き	]	豆乳	10	[鮭のメンチカツ]	
鶏モモ肉	55	ねりごま	3	鮭メンチカツ	,
たまねぎ	5	すりごま	1	揚げ油	
中ねぎ	1. 5	国産おろししょうが	0. 2		
ノンオイルドレうま塩R	3	国産おろしにんにく	0. 2		
うすくちしょうは	0.8	ガラスープチキンゴールド	2		
食塩	0. 02	オイスターソース	2	[茎わかめの炒め煮]	
すりごま	0. 55	三温糖	0. 6	豚モモ	10
		コチジャン	0. 5	冷 細切りくきわかめ	,
[小松菜のおかかあ	え]	調合赤だしみそ	4	突きこんにゃく(黒)	1:
国産小松菜カット	- 18	こいくちしょうゆ	0. 5	冷凍ごぼう	:
キャベツ	16	清酒(上撰)	1	にんじん	10
りょくとうもやし	_ 12	食塩	0. 1	こいくちしょうゆ	:
にんじん	5	三温糖	0. 2	うすくちしょうゆ	0. 3
かつお節(砕片)	0.8	こしょう混合	0. 01	清酒(上撰)	0. (
こいくちしょうは	1.3	サラダ油	0. 3	本みりん	0.4
三温糖	0. 4	かたくり粉	0. 15	三温糖	0. (
本みりん	0. 4	[担々丼]具2		サラダ油	0.3
食塩	0. 1	冷凍チンゲンサイ	15		
		りょくとうもやし	15	[じゃがいもの味噌汁]	
[魚そうめんのすまし	升]	キャベツ	15	じゃがいも	20
魚そうめん	12	青じそドレッシング	4	たまねぎ	12
冷凍細切り蒲鉾天着	IQF 5	食塩	0. 1	中ねぎ	
冷凍豆腐	8			国産カット油揚げ	4
中ねぎ	1. 5	[牛乳]		いりこ 未選別	
だし昆布	1	牛乳	1	花かつお	
花かつお	1			合わせみそ	
清酒(上撰)	1	[春雨スープ]			
食塩	0. 3	無塩せき 焼き豚	4		
うすくちしょうは	1.2	たまねぎ	18		
こいくちしょうは	0.3	にんじん	10		
		きくらげ (スライス)	0. 5		
		緑豆はるさめ	8		
		ガラスープチキンゴールド	3		
		食塩	0.3		
		うすくちしょうゆ	1.8		_
		清酒(上撰)	0.5		
		こしょう混合	0. 01		

[#±+2] & 0.2	11八旦	7 ±1
【献立名】 食品名	1人分量	【献
[ご飯]	00	[ポー
水稲穀粒(精白米)	80	水和
強化米(鉄分プラス)	0. 24	強化
<b>[牛乳]</b>	1	[#-
牛乳 [ハンバーク ・トマトソース]	1	豚=
牛ひき肉	8	たる
豚ひき肉	30	ソラ
ソテーオニオン	20	15/
まめプラスM(ミンチ)	5	ホー
かたくり粉	1	国团
パン粉	2. 5	国团
白ワイン	0. 3	カレ
こしょう混合	0. 01	給食
食塩	0. 15	北海
トマトピューレ	3	赤「
トマトケチャップ	5	ウス
ソテーオニオン	5	٦l
中濃ソース	1	食均
かたくり粉	0. 2	Ξl
水		サラ
[ごまサラダ]		[牛乳
おさかなソーセージ	3	牛乳
カットほうれん草	17	
キャベツ	17	[海そ
きゅうり	10	51
にんじん	5	+-
笑顔でランチドレ 香りごま	4	<i>b</i> .
食塩	0.1	冷况
ごま(いり)	0. 5	ホールコ
[野菜スープ]	5	# 
鶏モモ肉 じゃがいも	15	食力
キャベツ	15	Ħ
にんじん	5	[セレ
たまねぎ	15	しいな
冷凍ほぐしエノキ茸	5	カス
サラダ油	0. 3	<i>)</i>
ガラスープチキンゴールド	3	
食塩	0. 5	
こしょう混合	0. 01	
白ワイン	0. 5	

12月23日				
【献立名】 食品名	1人分量	【献立名】	食品名	1人分量
[ポークカレー] ごはん				
水稲穀粒(精白米)	80			
強化米(鉄分プラス)	0. 24			
[ポークカレー]				
豚モモ	30			
じゃがいも	25			
たまねぎ	25			
ソテーオニオン	12			
にんじん	15			
ホールトマトカットピロー	6			
国産おろしにんにく	0. 2			
国産おろししょうが	0. 2			
カレールーフレーク	6			
給食用カレーフレーク	4			
北海道シュレッドチーズ	1			
赤ワイン	1			
ウスターソース	0. 5			
こいくちしょうゆ	0. 6			
食塩	0.1			
こしょう混合	0. 02			
サラダ油	0.3			
7 7 7 /ш	0. 0			
[牛乳]				
牛乳	1			
T-76	•			
[海そうサラダ]				
ライトツナ油漬チャンクR(レトルト)	5			
キャベツ	16			
りょくとうもやし	16			
冷凍枝豆むき身	5			
ホールコーンカーネル(スーパ゜ースイート)	5			
海藻ミックス(鼓)	1. 2			
食塩	0.1			
青じそドレッシング	3. 2			
目してドレッシング	J. Z			
[セレクト デザート]				
いちごクレープ				
カスタードプリン				
<ul><li>ガスタートフリン</li><li>→どちらか選んでいたものを食べる</li></ul>				
こうらんはいいいにものを取べる				

1人

12月1日

1人分量

80

18

10

1. 55

0. 55

0. 1

0. 6

0. 5

10

12

12. 5

0. 3

0. 24

【献立名】 食品名

水稲穀粒(精白米)

強化米(鉄分プラス)

[白身魚のいそべあげ]

ホキ天玉揚げ

揚げ油

[キャベツのごま和え] キャベツ

りょくとうもやし

うすくちしょうゆ

こいくちしょうゆ

[みそけんちん汁] 鶏モモ肉 冷凍豆腐

(冷) 里芋

突きこんにゃく(黒)

いりこ 未選別

冷凍ごぼう

だいこん

にんじん

中ねぎ

花かつお

サラダ油

合わせみそ

冷凍枝豆むき身

にんじん

すりごま

食塩

三温糖

本みりん

ごま(いり)

[ご飯]

[牛乳]

牛乳

12月2日

【献立名】 食品名

水稲穀粒(精白米)

強化米(鉄分プラス)

[焼きしゅうまい]

[春雨のすのもの]

緑豆はるさめ

にんじん

穀物酢

上白糖 食塩

★鶏モモ肉

たまねぎ

・サラダ油

食塩

★冷凍卵

◎無塩せきロースハム短冊

りょくとうもやし

国産小松菜カット

うすくちしょうゆ

[中華風たまごとコーンスープ]

クリームコーン (北海道)

冷凍チンゲンサイ

◎×ガラスープチキンゴール

うすくちしょうゆ 清酒(上撰) こしょう混合 かたくり粉

ホールコーンカーネル (スーハ゜ースイート)

・サラダ油

★お豆腐しゅうまい

[ご飯]

[牛乳]

★牛乳

12月3日

	12月3日	
分量	【献立名】 食品名	1人分量
	[ナン]	
80	ナン	1
0. 24		
	[牛乳]	
	牛乳	1
1		
	[ピーンズカレー]	
	<u>-</u> 牛ひき肉	10
1	豚ひき肉	10
2	国産ミックスピーンス゚(ほしえぬ	5
	国産大豆(クラッシュタイプ)	5
	たまねぎ	35
	じゃがいも	35
	にんじん	10
	国産おろしにんにく	0. 2
8	国産おろししょうが	0. 2
5	ホールトマトカットピロー	10
17	カレールーフレーク	4
8	とろける給食用カレーフレーク	5
5	カレー粉	0. 2
1. 5	北海道シュレッドチーズ	2
1. 5	スキムミルク	1
1	食塩	0. 2
0. 1	こしょう混合	0.01
0.1	2027111	0.01
	[マカロニソテー]	
	冷凍 カットベーコン	5
25	マカロニ	8
15	たまねぎ	10
15	キャベツ	30
10	にんじん	6
5	サラダ油	0. 5
15	食塩	0. 3
0. 3	白ワイン	0.8
3	こしょう混合	0. 01
0. 3		
2		<del>                                     </del>
0.8		†
0. 01		<del>                                     </del>
0. 5		<del>                                     </del>
5. 5		+
		<del>                                     </del>
		<del>                                     </del>
		<del>                                     </del>
		<b></b>

12月4日 12月5日 12月8日

【献立名】 食品名	1人分量	【献立名】 食品名	1人分量	【献立名】 食品名	1人分量
[ご飯]		[ご飯]		[ご飯]	
水稲穀粒(精白米)	80	水稲穀粒(精白米)	80	水稲穀粒(精白米)	80
強化米(鉄分プラス)	0. 24	強化米(鉄分プラス)	0. 24	強化米(鉄分プラス)	0. 24
[牛乳]		[牛乳]		[牛乳]	
牛乳	1	牛乳	1	牛乳	1
[さばのごまみりん焼き]		[肉じゃが]		[いわしのフライ]	
さば	1	豚モモ	28	まいわしフライ	1
国産おろししょ <b>う</b> が	0. 2	じゃがいも	50	揚げ油	6
こいくちしょうゆ	1	たまねぎ	30		
清酒(上撰)	0. 5	しらたき	12	[タルタルソース]	
本みりん	0.8	にんじん	10	トッピングエッグ	25
三温糖	0. 2	凍り豆腐	5	きゅうり	5
ごま(いり)	1.5	清酒(上撰)	1	たまねぎ	8
		こいくちしょうゆ	4	ホールコーンカーネル(スーハ゜ースイート)	5
		本みりん	1	たまごなしマヨネーズ	6
[れんこんきんぴら]		三温糖	1	うすくちしょうゆ	0. 2
豚モモ	5	サラダ油	0. 3	りんご酢	0. 5
スライスれんこん	20			食塩	0. 1
突きこんにゃく (黒)	10	[白菜のアーモンド和え]			
にんじん	10	はくさい	25	[ほうれん草のトマトスープ]	
こいくちしょうゆ	1	りょくとうもやし	16	冷凍 カットベーコン	5
三温糖	0. 5	カットほうれん草	14	はくさい	20
清酒(上撰)	0. 5	にんじん	5	たまねぎ	12
サラダ油	0. 3	アーモンド(ロースト 粉)	1.5	カットほうれん草	15
ごま(いり)	1. 55	アーモンド(ロースト ダイス)	1	ガラスープチキンゴールド	3
		三温糖	0. 5	白ワイン	0. 5
[かぽちゃの味噌汁]		こいくちしょうゆ	1.5	トマトピューレ	5
かぼちゃ	15	食塩	0. 3	トマトケチャップ	8
たまねぎ	20			こいくちしょうゆ	0. 3
国産カット油揚げ	2			食塩	0. 1
冷凍ほぐししめじ カット	3			こしょう混合	0. 01
いりこ 未選別	1			サラダ油	0. 3
花かつお	1			かたくり粉	0. 5
合わせみそ	8				
[果物(みかん)]					
温州みかん	1				
		-			

2

12月9日		12月10日		12月11日	
【献立名】 食品名	1人分量	【献立名】 食品名	1人分量	【献立名】 食品名	1人分量
[ご飯]		[ご飯]		[食パン]	
水稲穀粒(精白米)	80	水稲穀粒(精白米)	80	食パン1枚	1
強化米(鉄分プラス)	0. 24	強化米(鉄分プラス)	0. 24		
				[牛乳]	
[牛乳]		[牛乳]		牛乳	1
牛乳	1	牛乳	1		
				[スパゲティナポリタン]	
[さばのみそ煮]		[白身魚の天ぷら]		スパゲッティ(ミニ)	30
さば味噌煮	1	白身魚天ぷら	1	冷凍ウインナー	12
		揚げ油	5	たまねぎ	30
「いいものまもの」		F#Erebato ≥ 1		にんじん	12
[ひじきの煮もの]	2	[梅肉和え]	20	青ピーマン	0. 3
干ひじき 椎茸国産細切スライス	1.5	キャベツ きゅうり	15	国産おろしにんにく トマトケチャップ	10
スライスれんこん	1. 5	りょくとうもやし	15	トマトピューレ	10
にんじん	8	にんじん	5	北海道シュレッドチーズ	10
ー にんじん 冷凍厚揚げ	10	乾燥カリカリ梅(国産100%)	0.8	中濃ソース	1
突きこんにゃく(黒)	5	練り梅	0.8	赤ワイン	0. 5
こいくちしょうゆ	1. 5	かつお節(砕片)	1. 2	食塩	0. 2
三温糖	0. 5	こいくちしょうゆ	0. 5	こしょう混合	0. 01
本みりん	0. 3	三温糖	0. 3		0.01
サラダ油				サラダ油	0. 3
		[油揚げのみそ汁]			
		カット油揚げ	6		
[かぶの味噌汁]		だいこん	20		
かぶ	8	たまねぎ	8	[イタリアンサラダ]	
たまねぎ	10	冷凍ほぐしエノキ茸	3	おさかなソーセージ	8
カット油揚げ	3	国産小松菜カット	15	キャベツ	18
カットわかめ	0. 4	いりこ 未選別	1	カットほうれん草	12
合わせみそ	8	花かつお	1	ホールコーンカーネル(スーハ゜ースイート)	6
花かつお	1	合わせみそ	8	冷凍枝豆むき身	6
いりこ 未選別	1			赤パプリカ	3
				イタリアンドレッシング	4
				うすくちしょうゆ	0. 2
				食塩	0.1
				こしょう混合	0. 01
	1	1		1	

12月12日 12月15日 12月16日

【献立名】 食品名	1人分量	【献立名】 食品名	1人分量	【献立名】 食品名	1人分量
[ご飯]		[ご飯]		[ご飯]	
水稲穀粒(精白米)	80	水稲穀粒(精白米)	80	水稲穀粒(精白米)	80
強化米(鉄分プラス)	0. 24	強化米(鉄分プラス)	0. 24	強化米(鉄分プラス)	0. 24
[牛乳]		[牛乳]		[牛乳]	
牛乳	1	牛乳	1	牛乳	1
[鶏肉のコーンフレークフライ]		[豚肉のみそ焼き]		[八宝菜]	
鶏胸肉	1	豚モモ	50	豚モモ	30
国産おろしにんにく	0. 2	たまねぎ	20	うずら卵 水煮	12
白ワイン	1	合わせみそ	3	むきえび(バラ)	12
食塩	0. 1	こいくちしょうゆ	1	銀杏切蒲鉾 スライス2.5	12
うすくちしょうゆ	0. 3	清酒(上撰)	1	カットさつま揚	5
薄力粉	5	本みりん	1	はくさい	20
コーンフレーク	6	三温糖	1	りょくとうもやし	15
揚げ油	5	サラダ油	0. 3	たまねぎ	15
				たけのこ(水煮缶詰)	12
		[ごま昆布あえ]		にんじん	5
[ほうれんそうのソテー]		カットほうれん草	25	中ねぎ	3
冷凍 カットベーコン	5	りょくとうもやし	17	きくらげ (スライス)	0. 6
りょくとうもやし	8	にんじん	8	ガラスープチキンゴールド	2
キャベツ	12	塩昆布	1. 2	うすくちしょうゆ	1.8
カットほうれん草	20	こいくちしょうゆ	0. 5	こいくちしょうゆ	1
にんじん	5	食塩	0. 1	オイスターソース	1
こいくちしょうゆ	0. 3	すりごま	1	ウスターソース	1
白ワイン	1	ごま(いり)	0. 5	清酒(上撰)	0. 3
食塩	0. 1			食塩	0. 1
こしょう混合	0. 01			こしょう混合	0. 01
サラダ油	0. 3	[豆腐のすまし汁]		サラダ油	0. 3
		冷凍豆腐	20	かたくり粉	1
[白菜のスープ]		カットわかめ	0.8		
鶏モモ肉	15	たまねぎ	8	[大根のドレッシングあえ]	
はくさい	20	中ねぎ	1.5	だいこん	20
たまねぎ	10	だし昆布	1	キャベツ	17
にんじん	5	花かつお	1	きゅうり	10
サラダ油	0. 3	うすくちしょうゆ	1.8	海藻ミックス(鼓)	0.8
ガラスープチキンゴールド	3	清酒(上撰)	0. 5	和風ゆず醤油ドレッシング	4
うすくちしょうゆ	1	食塩	0. 3	穀物酢	0. 3
白ワイン	1			食塩	0. 1
食塩	0. 3				
こしょう混合	0. 01				
	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	·	·		

12月17日

12月18日

12月19日

12月22日

12月23日

【献立名】	食品名	1人分量	【献立名】 食品名	1人分量	【献立名】 食品名	1人分量
[ご飯]			[ご飯]		[担々丼] ごはん	
水稲穀粒(精	白米)	80	水稲穀粒(精白米)	80	水稲穀粒(精白米)	80
強化米(鉄分)	プラス)	0. 24	強化米(鉄分プラス)	0. 24	強化米(鉄分プラス)	0. 24
					[担々丼]具1	
[牛乳]			[牛乳]		豚ひき肉	35
牛乳		1	牛乳	1	まめプラスM(ミンチ)	8
					たまねぎ	15
[鮭のメンチカ	ツ]		[鶏肉のねぎ塩焼き]		豆乳	10
鮭メンチカツ		1	鶏モモ肉	55	ねりごま	3
揚げ油		5	たまねぎ	5	すりごま	1
			中ねぎ	1.5	国産おろししょ <b>う</b> が	0. 2
			ノンオイルドレうま塩R	3	国産おろしにんにく	0. 2
			うすくちしょうゆ	0.8	ガラスープチキンゴールド	2
[茎わかめの炒	め煮]		食塩	0. 02	オイスターソース	2
豚モモ		10	すりごま	0. 55	三温糖	0. 6
冷 細切りくき		4			コチジャン	0. 5
突きこんにゃく	(黒)	15	[小松菜のおかかあえ	.]	調合赤だしみそ	4
冷凍ごぼう		8	国産小松菜カット	18	こいくちしょうゆ	0. 5
にんじん		10	キャベツ	16	清酒(上撰)	1
こいくちしょ		2	りょくとうもやし	12	食塩	0. 1
うすくちしょ	うゆ	0. 3	にんじん	5	三温糖	0. 2
清酒(上撰)		0. 6	かつお節(砕片)	0.8	こしょう混合	0. 01
本みりん		0. 4	こいくちしょうゆ	1. 3	サラダ油	0. 3
三温糖		0. 6	三温糖	0. 4	かたくり粉	0. 15
サラダ油		0. 3	本みりん	0. 4	[担々丼]具2	
			食塩	0. 1	冷凍チンゲンサイ	15
[じゃがいもの	味噌汁]				りょくとうもやし	15
じゃがいも		20	[魚そうめんのすまし汁		キャベツ	15
たまねぎ		12	魚そうめん	12	青じそドレッシング	4
中ねぎ		2	冷凍細切り蒲鉾天着Ⅰ		食塩	0. 1
国産カット油		4	冷凍豆腐	8		
いりこ 未選	<b></b> 劉	1	中ねぎ	1.5	[牛乳]	
花かつお		1	だし昆布	1	牛乳	1
合わせみそ		8	花かつお	1		
			清酒(上撰)	1	[春雨スープ]	
			食塩	0. 3	無塩せき 焼き豚	4
			うすくちしょうゆ	1. 2	たまねぎ	18
			こいくちしょうゆ	0. 3	にんじん	10
					きくらげ (スライス)	0. 5
					緑豆はるさめ	8
					ガラスープチキンゴールド	3
					食塩	0. 3
					うすくちしょうゆ	1.8
					清酒(上撰) こしょう混合	0. 5 0. 01

5

【献立名】 食品名	1人分量	【献立名】 食品名	1人分量	【献立名】 食品名	1人分量
[ご飯]		[ご飯]			
水稲穀粒(精白米)	80	水稲穀粒(精白米)	80		
強化米(鉄分プラス)	0. 24	強化米(鉄分プラス)	0. 24		
		[牛乳]			
[牛乳]		牛乳	1		
牛乳	1	[ハンパーク ゚ トマ トソース]			
		牛ひき肉	8		
[鶏肉のから揚げ]		豚ひき肉	30		
鶏胸肉	1	ソテーオニオン	20		
国産おろししょうが	0. 3	まめプラスM(ミンチ)	5		
うすくちしょうゆ	1	かたくり粉	1		
清酒(上撰)	0. 5	パン粉	2. 5		
食塩	0. 1	白ワイン	0. 3		
かたくり粉	5	こしょう混合	0. 01		
揚げ油	6	食塩	0. 15		
		トマトピューレ	3		
[もやしの炒め物]		トマトケチャップ	5		
豚モモ	5	ソテーオニオン	5		
りょくとうもやし	15	中濃ソース	1		
突きこんにゃく	12. 5	かたくり粉	0. 2		
にら	3	水			
にんじん	10				
うすくちしょうゆ	0. 5	[ごまサラダ]			
食塩	0. 1	おさかなソーセージ	3		
こしょう混合	0. 1	カットほうれん草	17		
サラダ油	0. 3	キャベツ	17		
		きゅうり	10		
[かぽちゃの味噌汁]		にんじん	5		
カット油揚げ	6	笑顔でランチドレ 香りごま	4		
かぼちゃ	18	食塩	0. 1		
たまねぎ	15	ごま(いり)	0. 5		
カットわかめ	0. 7	[野菜スープ]			
いりこ 未選別	1	鶏モモ肉	5		
花かつお	1	じゃがいも	15		
合わせみそ	8	キャベツ	15		
		にんじん	5	12月23日	
		たまねぎ	15	[セレクト デザート]	
		冷凍ほぐしエ/キ茸	5	いちごクレープ	
		サラダ油	0. 3	カスタードプリン	
		ガラスープチキンゴールド	3	→どちらか選んでいたものを食べる	
		食塩	0. 5		
		こしょう混合	0. 01		
		白ワイン	0. 5		
	-		-		

【献立名】 食品名

[ビーンズカレー] 牛ひき肉 豚ひき肉 国産ミックスビーンズ(ほしえぬ 国産大豆(クラッシュタイプ) たまねぎ じゃがいも にんじん

国産おろしにんにく 国産おろししょうが ホールトマトカットピロー カレールーフレーク とろける給食用カレーフレーク カレー粉 北海道シュレッドチーズ スキムミルク 食塩 こしょう混合

[マカロニソテー] 冷凍 カットベーコン マカロニ たまねぎ キャベツ にんじん サラダ油 食塩 白ワイン こしょう混合

[ナン] ナン

[牛乳] 牛乳 12月2日

12月3日

С

	12月2日		12Д3Д	
1人分量	【献立名】 食品名	1人分量	【献立名】 食品名	1人分量
	[ご飯]		[ご飯]	
1	水稲穀粒(精白米)	80	水稲穀粒(精白米)	80
	強化米(鉄分プラス)	0. 24	強化米(鉄分プラス)	0. 24
1	[牛乳]		[牛乳]	
	牛乳	1	★牛乳	1
10	[白身魚のいそべあげ]		[焼きしゅうまい]	
10	ホキ天玉揚げ	1	★お豆腐しゅうまい	1
5	揚げ油	5	・サラダ油	2
5				
35	[キャベツのごま和え]			
35	キャベツ	18		
10	りょくとうもやし	10		
0. 2	冷凍枝豆むき身	6	[春雨のすのもの]	
0. 3	にんじん	8	◎無塩せきロースハム短冊	}
10	ごま(いり)	1. 55	緑豆はるさめ	
4	すりごま	0. 55	りょくとうもやし	17
5	食塩	0. 1	にんじん	3
0. 2	三温糖	0.6	国産小松菜カット	
2	うすくちしょうゆ	1	穀物酢	1. 5
1	こいくちしょうゆ	1	うすくちしょうゆ	1. 5
0. 2	本みりん	0. 5	上白糖	0 1
0. 01	[2, 2,14] + / 1.11		食塩	0. 1
	[みそけんちん汁]	E		
5	鶏モモ肉 冷凍豆腐	5 15	[中華風たまごとコーンスープ]	
8	(冷) 里芋	10	★鶏モモ肉	25
10	冷凍ごぼう	5	★冷凍卵	15
30	だいこん	12	クリームコーン(北海道)	15
6	突きこんにゃく(黒)	12. 5	ホールコーンカーネル(スーハ゜ースイート)	10
0. 5	にんじん	5	冷凍チンゲンサイ	
0. 3	中ねぎ	2	たまねぎ	15
0.8	いりこ 未選別	1	<ul><li>サラダ油</li></ul>	0. 3
0. 01	花かつお	1	◎×ガラスープチキンゴール	- 3
	合わせみそ	8	食塩	0. 3
	サラダ油	0. 3	うすくちしょうゆ	2
			清酒(上撰)	0.8
			こしょう混合	0. 01
			かたくり粉	0. 5

12月4日 12月5日 12月8日

,,,,,		,,,,,,,		,,,,,,	
【献立名】 食品名	1人分量	【献立名】 食品名	1人分量	【献立名】 食品名	1人分量
[ご飯]		[ご飯]		[ご飯]	
水稲穀粒(精白米)	80	水稲穀粒(精白米)	80	水稲穀粒(精白米)	80
強化米(鉄分プラス)	0. 24	強化米(鉄分プラス)	0. 24	強化米(鉄分プラス)	0. 24
[牛乳]		[牛乳]		[牛乳]	
牛乳	1	牛乳	1	牛乳	1
[いわしのフライ]		[さばのごまみりん焼き]		[肉じゃが]	
まいわしフライ	1	さば	1	豚モモ	28
揚げ油	6	国産おろししょうが	0. 2	じゃがいも	50
		こいくちしょうゆ	1	たまねぎ	30
[タルタルソース]		清酒(上撰)	0. 5	しらたき	12
トッピングエッグ	25	本みりん	0.8	にんじん	10
きゅうり	5	三温糖	0. 2	凍り豆腐	5
たまねぎ	8	ごま(いり)	1. 5	清酒(上撰)	1
ホールコーンカーネル(スーパ゜ースイート)	5			こいくちしょうゆ	4
たまごなしマヨネーズ	6	F1 4 - 4 - 4 - 4 - 4 - 2 - 3		本みりん	1
うすくちしょうゆ	0. 2	[れんこんきんぴら]		三温糖	1
りんご酢	0.5	豚モモ	5	サラダ油	0. 3
食塩	0. 1	スライスれんこん	20	[+#e= = \  *fe=1	
Fire * 4. 4 ** A		突きこんにゃく(黒)	10	[白菜のアーモンド和え]	٥٢
[ほうれん草のトマトスープ]	5	にんじん こいくちしょうゆ	10	はくさい りょくとうもやし	25 16
冷凍 カットベーコン はくさい	20	三温糖	0.5	カットほうれん草	14
たまねぎ	12	二二二店 清酒(上撰)	0. 5	にんじん	14 5
カットほうれん草	15	サラダ油	0. 3	アーモント・(ロースト 粉)	1.5
ガットはうれん卓	3	ごま(いり)	1, 55	アーモント (ロースト タ・イス)	1. 0
白ワイン	0. 5	C & (619)	1. 55	三温糖	0. 5
トマトピューレ	5	[かぽちゃの味噌汁]		 こいくちしょうゆ	1.5
トマトケチャップ	8	かぼちゃ	15	食塩	0. 3
こいくちしょうゆ	0.3	たまねぎ	20	及加	0.0
食塩	0. 1	国産カット油揚げ	2		
こしょう混合	0. 01	冷凍ほぐししめじ カット	3		
サラダ油	0. 3	いりこ 未選別	1		
かたくり粉	0. 5	花かつお	1		
		合わせみそ	8		
		THE THE	_		
		[果物(みかん)]			
		温州みかん	1		
		1		L	

2

С

12月9日

12月10日

12月11日

С

		,,		,,	
【献立名】 食品名	1人分量	【献立名】 食品名	1人分量	【献立名】 食品名	1人分量
[パン]		[ご飯]		[ご飯]	
食パン1枚	1	水稲穀粒(精白米)	80	水稲穀粒(精白米)	3
		強化米(鉄分プラス)	0. 24	強化米 (鉄分プラス)	0. 2
-乳]					
牛乳	1	[牛乳]		[牛乳]	
		牛乳	1	牛乳	
.パゲティナポリタン]					
スパゲッティ(ミニ)	30	[さばのみそ煮]		[白身魚の天ぷら]	
冷凍ウインナー	12	たば味噌煮	1	白身魚天ぷら	
たまねぎ	30			揚げ油	
にんじん	12				
青ピーマン	4	[ひじきの煮もの]		[梅肉和え]	
国産おろしにんにく	0. 3	干ひじき	2	キャベツ	2
トマトケチャップ	10	椎茸国産細切スライス	1. 5	きゅうり	1
トマトピューレ	10	スライスれんこん	15	りょくとうもやし	1
と 海道シュレッドチーズ	1	にんじん	8	にんじん	
中濃ソース	1	冷凍厚揚げ	10	乾燥カリカリ梅(国産100%)	0.
赤ワイン	0. 5	突きこんにゃく(黒)	5	練り梅	0.
食塩	0. 2	こいくちしょうゆ	1. 5	かつお節(砕片)	1.
こしょう混合	0. 01	三温糖	0. 5	こいくちしょうゆ	0.
		本みりん	0. 3	三温糖	0.
サラダ油	0. 3	サラダ油			
				[油揚げのみそ汁]	
				カット油揚げ	
		[かぶの味噌汁]		だいこん	2
′タリアンサラダ]		かぶ	8	たまねぎ	
おさかなソーセージ	8	たまねぎ	10	冷凍ほぐしエノキ茸	
キャベツ	18	カット油揚げ	3	国産小松菜カット	1
カットほうれん草	12	カットわかめ	0. 4	いりこ 未選別	
:-ルコーンカーネル(スーハ゜ースイート)	6	合わせみそ	8	花かつお	
冷凍枝豆むき身	6	花かつお	1	合わせみそ	
赤パプリカ	3	いりこ 未選別	1		
イタリアンドレッシング	4				
うすくちしょうゆ	0. 2				
食塩	0.1				
こしょう混合	0. 01				
	$\vdash$				

12月12日

12月15日

12月16日

12月12日		12月15日		12月16日	
【献立名】 食品名	1人分量	【献立名】 食品名	1人分量	【献立名】 食品名	1人分量
[ご飯]		[ご飯]		[ご飯]	
水稲穀粒(精白米)	80	水稲穀粒(精白米)	80	水稲穀粒(精白米)	80
強化米(鉄分プラス)	0. 24	強化米(鉄分プラス)	0. 24	強化米(鉄分プラス)	0. 24
[牛乳]		[牛乳]		[牛乳]	
牛乳	1	牛乳	1	牛乳	1
[八宝菜]		[鶏肉のコーンフレークフライ]		[豚肉のみそ焼き]	
豚モモ	30	鶏胸肉	1	豚モモ	50
うずら卵 水煮	12	国産おろしにんにく	0. 2	たまねぎ	20
むきえび(バラ)	12	白ワイン	1	合わせみそ	3
銀杏切蒲鉾 スライス2.5	12	食塩	0. 1	こいくちしょうゆ	1
カットさつま揚	5	うすくちしょうゆ	0. 3	清酒(上撰)	1
はくさい	20	薄力粉	5	本みりん	1
りょくとうもやし	15	コーンフレーク	6	三温糖	1
たまねぎ	15	揚げ油	5	サラダ油	0. 3
たけのこ(水煮缶詰)	12				
にんじん	5			[ごま昆布あえ]	
中ねぎ	3	[ほうれんそうのソテー]		カットほうれん草	25
きくらげ (スライス)	0. 6	冷凍 カットベーコン	5	りょくとうもやし	17
ガラスープチキンゴールド	2	りょくとうもやし	8	にんじん	8
うすくちしょうゆ	1. 8	キャベツ	12	塩昆布	1. 2
こいくちしょうゆ	1	カットほうれん草	20	こいくちしょうゆ	0. 5
オイスターソース	1	にんじん	5	食塩	0. 1
ウスターソース	1	こいくちしょうゆ	0. 3	すりごま	1
清酒(上撰)	0. 3	白ワイン	1	ごま(いり)	0. 5
食塩	0. 1	食塩	0. 1		
こしょう混合	0. 01	こしょう混合	0. 01		
サラダ油	0. 3	サラダ油	0. 3	[豆腐のすまし汁]	
かたくり粉	1			冷凍豆腐	20
		[白菜のスープ]		カットわかめ	0.8
[大根のドレッシングあえ]		鶏モモ肉	15	たまねぎ	8
だいこん	20	はくさい	20	中ねぎ	1.5
キャベツ	17	たまねぎ	10	だし昆布	1
きゅうり	10	にんじん	5	花かつお	1
海藻ミックス(鼓)	0.8	サラダ油	0. 3	うすくちしょうゆ	1. 8
和風ゆず醤油ドレッシング	4	ガラスープチキンゴールド	3	清酒(上撰)	0. 5
穀物酢	0. 3	うすくちしょうゆ	1	食塩	0. 3
食塩	0. 1	白ワイン	1		
		食塩	0. 3		
		こしょう混合	0. 01		

С

12月17日

12月18日

12月19日

С

【献立名】 食品名	1人分量	【献立名】 食品名	1人分量	【献立名】 食品名	1人分量
[担々丼] ごはん		[ご飯]		[ご飯]	
水稲穀粒(精白米)	80	水稲穀粒(精白米) 80 水稲穀粒(精白米)		80	
強化米(鉄分プラス)	0. 24	強化米(鉄分プラス)	0. 24	強化米(鉄分プラス)	0. 24
[担々丼]具1					
豚ひき肉	35	[牛乳]		[牛乳]	
まめプラスM(ミンチ)	8	牛乳	1	牛乳	1
たまねぎ	15				
豆乳	10	[鮭のメンチカツ]		[鶏肉のねぎ塩焼き]	
ねりごま	3	鮭メンチカツ	1	鶏モモ肉	55
すりごま	1	揚げ油	5	たまねぎ	5
国産おろししょうが				中ねぎ	1. 5
国産おろしにんにく				ノンオイルドレうま塩R	3
ガラスープチキンゴールド				うすくちしょうゆ	0.8
オイスターソース	2	[茎わかめの炒め煮]		食塩	0. 02
三温糖	0. 6	豚モモ	10	すりごま	0. 55
コチジャン	0. 5	冷 細切りくきわかめ	4		
調合赤だしみそ	4	突きこんにゃく(黒)	15	[小松菜のおかかあえ]	
こいくちしょうゆ	0. 5	冷凍ごぼう	8	国産小松菜カット	18
清酒(上撰)	1	にんじん	10	キャベツ	16
食塩	0. 1	こいくちしょうゆ	2	りょくとうもやし	12
三温糖	0. 2	うすくちしょうゆ	0. 3	にんじん	5
こしょう混合	0. 01	清酒(上撰)	0. 6	かつお節(砕片)	0.8
サラダ油	0. 3	本みりん	0. 4	こいくちしょうゆ	1.3
かたくり粉	0. 15	三温糖	0. 6	三温糖	0. 4
[担々丼]具2		サラダ油	0. 3	本みりん	0. 4
冷凍チンゲンサイ	15			食塩	0. 1
りょくとうもやし	15	[じゃがいもの味噌汁]			
キャベツ	15	じゃがいも	20	[魚そうめんのすまし汁]	
青じそドレッシング	` 4	たまねぎ	12	魚そうめん	12
食塩	0. 1	中ねぎ	2	冷凍細切り蒲鉾天着IQF	5
		国産カット油揚げ	4	冷凍豆腐	8
[牛乳]		いりこ 未選別	1	中ねぎ	1. 5
牛乳	1	花かつお	1	だし昆布	1
		合わせみそ	8	花かつお	1
[春雨スープ]				清酒(上撰)	1
無塩せき 焼き豚	4			食塩	0. 3
たまねぎ	18			うすくちしょうゆ	1. 2
にんじん	10			こいくちしょうゆ	0. 3
きくらげ (スライス)	0. 5				
緑豆はるさめ	8				
ガラスープチキンゴールド					
食塩	0. 3				
うすくちしょうゆ	1. 8				
清酒(上撰)	0. 5				
こしょう混合	0. 01				

12月22日

12月22日		12月23日				
【献立名】 食品名	1人分量	【献立名】 食品名	1人分量	【献立名】	食品名	1人分量
[ポークカレー] ごはん		[ご飯]				
水稲穀粒(精白米)	80	水稲穀粒(精白米)	80			
強化米(鉄分プラス)	0. 24	強化米(鉄分プラス)	0. 24			
[ポークカレー]						
豚モモ	30	[牛乳]				
じゃがいも	25	牛乳	1			
たまねぎ	25					
ソテーオニオン	12	[鶏肉のから揚げ]				
にんじん	15	鶏胸肉	1			
ホールトマトカットピロー	6	国産おろししょうが	0. 3			
国産おろしにんにく	0. 2	うすくちしょうゆ	1			
国産おろししょうが	0. 2	清酒(上撰)	0. 5			
カレールーフレーク	6	食塩	0. 1			
給食用カレーフレーク	4	かたくり粉	5			
北海道シュレッドチーズ	1	揚げ油	6			
赤ワイン	1					
ウスターソース	0. 5	[もやしの炒め物]				
こいくちしょうゆ	0. 6	豚モモ	5			
食塩	0. 1	りょくとうもやし	15			
こしょう混合	0. 02	突きこんにゃく	12. 5			
サラダ油	0. 3	にら	3			
		にんじん	10			
[牛乳]		うすくちしょうゆ	0. 5			
牛乳	1	食塩	0. 1			
PAL		こしょう混合	0. 1			
[海そうサラダ]		サラダ油	0. 3			
ライトツナ油漬チャンクR(レトルト)	5	Fr. red L				
キャベツ	16	[かぽちゃの味噌汁]				
りょくとうもやし	16	カット油揚げ	6			
冷凍枝豆むき身	5	かぼちゃ	18			
ホールコーンカーネル(スーハ゜ースイート)	5	たまねぎ	15			
海藻ミックス(鼓)	1. 2	カットわかめ	0. 7			
<u>食塩</u> 青じそドレッシング	0.1	いりこ 未選別	1			
育してトレッシング	3. 2	花かつお 合わせみそ	8			
		合わせみて	0			
		[セレクト デザート]				
		いちごクレープ				
		カスタードプリン				
		<ul><li>ガスダー・ブラン</li><li>→どちらか選んでいたものを食べる</li></ul>				
		2 3 % E.V. CV / COV. E.R. 10				
				-		
				L		

12月23日