## 入学、進級おめでとうございます!

#### 4月の給食の紹介

★給食開始:4月14日月曜日

入学お祝い献立

「サーモンフライトッピングカレー」 入学お祝い献立は、毎年在校生がカレーに トッピングする具材を投票で決めています。 楽しみにしてくださいね。

#### 給食の停止(欠食)について

長期の欠席が見込まれる際、保護者の方から 要望があった場合、給食の停止をすることがで きます。

担任にご連絡ください。

- ★急な入院⇒5日後から対応いたします。(学校 で欠食対応します。)
- ★5日以上連続した欠食(家事都合・訓練入 院・ショートスティ等)⇒保護者からの申告が 必要です。申告は前週の月曜日締切。
- ※学校行事については、学校で欠食対応をしま す。
- ※給食再開連絡は、前日までに必ずご連絡くだ さい。

※中高等部の基本食を基準	隼
としています。 小学部は3	全
体の約8割の栄養価です。	

月間栄養量	
エネルギー(kcal)	690
たんぱく質 (g)	31.0
脂質(g)	22.2
塩分(g)	2.6

# 学校給食献立刻

2025年 4月14日(月)		2
献立名/食品名	g	
【のむヨーグルトB512】		
★のむヨーグルト	1本	l
【【入学祝い献立】サーモンフライカレー】		
水稲穀粒(精白米)	80	
豚モモ(脂肪なし)	15	
じゃがいも	40	
玉葱	60	t
にんじん	15	F
セロリー	3	F
にんにく	0.5	F
綿実油	0.5	ŀ
		F
食塩	0.3	ŀ
ローレル(粉)	0.01	ŀ
カレールウ	15	L
がらスープ (ポーク&チキン)	6	L
りんごピューレ	6	
水	90	
しろさけ	50	l
食塩	0.30	
こしょう混合	0.02	
	7.2	r
パン粉(乾燥)	10	
なたね油	6	
【グリーンサラダ】		t
キャベツ	45	H
アスパラガス	15	H
上白糖	1.8	$\vdash$
食塩	0.6	
白ワインビネガー	2.4	F
綿実油	0.6	L
【黄桃(缶)】		
tt(缶詰、黄肉種、果肉)	40	
エラルギ	700	_ [.
エネルギー(kcal)	790	[-

2025年 4月15日(火)	
献立名/食品名	g
【牛乳】	
★牛乳	1本
【ご飯】	
水稲穀粒(精白米)	80
【すきやき風煮】	
和牛モモ(脂肪なし)	40
清酒(純米酒)	1
焼き豆腐	40
玉葱	60
はくさい	60
にんじん	20
白ねぎ	10
えのきたけ	10
おつゆふ	
	3
綿実油	1 1
上白糖	4.1
こいくちしょうゆ	/
清酒(純米酒)	2
本みりん	2.3
食塩	0.1
水	10
【焼きかぼちゃの甘みつ	かけ】
西洋かぼちゃ	60
上白糖	4.5
食塩	0.15
こいくちしょうゆ	0.15
水	3
【海苔の佃煮】	
かつお加工品(かつお節)	0.75
干し椎茸	0.50
きざみのり	3
上白糖	0.75
清酒(純米酒)	1.5
本みりん	4.5
こいくちしょうゆ	3
削り節	1
水	22.5
エネルギー(kcal)	708

たんぱく質(g)

脂質(g)

塩分(g)

29.7

18.7

1.8

たんぱく質(g)

脂質(g)

|塩分(g)

30.7

18.0

3.2

たんぱく質(g)

脂質(g)

【塩分(g)

西淀支全第 1 号

大阪府立西淀川支援学校

2025年 4月16日(水)	
献立名/食品名	g
【牛乳】	
★牛乳	1本
【ご飯】	
水稲穀粒(精白米)	80
【豚肉の生姜焼き】	
豚モモ(脂肪なし)	70
しょうが	1.3
清酒(純米酒)	1.6
青ピーマン	15
玉葱	60
綿実油	0.5
上白糖	0.9
本みりん	0.9
こいくちしょうゆ	3.7
【ポテトサラダ】	
じゃがいも	40
にんじん	10
むきえだまめ(冷凍)	10
エッグケアドレッシング	10
【若竹汁】	
たけのこ(水煮)	35
カットわかめ(乾燥)	0.5
えのきたけ	10
おつゆふ	3
食塩	0.4
うすくちしょうゆ	4
本みりん	1
清酒(純米酒)	1
	0.6
昆布だし	0.0
昆布だし   削り節	2.3
削り節	2.3

34.6

21.1

### 4 月

## \*学校給食献立表\*\*

2025年 4月17日(木) 献立名/食品名 【 <b>牛乳</b> 】 ★牛乳	g	2025年 4月18日(金) 献立名/食品名 【牛乳】	g	2025年 4月21日(月) 献立名/食品名	g	2025年 4月22日(火) 献立名/食品名	g	2025年 4月23日(水) 献立名/食品名	g
<b>【牛乳】</b> ★牛乳	g		g		g		g		l g
★牛乳		I \				【牛乳】		【牛乳】	
	1本	★牛乳	1本	【 <b>牛乳</b> 】 ★牛乳	1本	★牛乳	1本	★牛乳	1本
【★乳 おさつパン】	14	【ご飯】	14	【ご飯】	14	【ビビンバ】	14	【ご飯】	14
★おさつパン	60	水稲穀粒(精白米)	80	水稲穀粒(精白米)	80	水稲穀粒(精白米)	80	水稲穀粒(精白米)	80
【チキンソテー(トマトソース)】	00	【手作りハンバーグ】	80	【カレイのマヨネーズ焼き】	80	牛ひき肉	50	【鶏肉のから揚げ】	80
鶏若鶏肉モモ(皮付き)	70	牛ひき肉	30	カラスカレイ	70	にんにく	0.3	発送場内である。 第若鶏肉モモ(皮付き)	70
食塩	0.3	豚ひき肉	30	食塩	0.3	ごま油	0.75	しようが	1.8
	0.02	木綿豆腐	20	<u> </u>	0.06		2.4	一	2.2
オリーブ油	0.02	玉葱	40	エッグケアドレッシング	13	 	1.5	こいくちしょうゆ	2.2
トマト缶詰(ダイス)	45	にんじん	5	【切り干し大根の炒め煮】	13	こいくちしょうゆ	3.9	薄力粉	14
にんにく	0.4	食塩	0.3	油揚げ	3	コチジャン	0.75	なたね油	5
玉葱	7.5	日こしょう	0.02	大豆(国産、ゆで)	7	きゅうり	25	/み/こ1み/四 【はくさいのゆずの香あえ】	
きゅうり	7.5	パン粉(乾燥)	9	切干しだいこん	7	にんじん	20	はくさい	40
オリーブ油	3	豆乳	6	にんじん	10	だいこん	30	きゅうり	20
食塩	0.3	綿実油	0.5	上白糖	2	上白糖	1.3	ごま(いり)	0.6
	0.02	マッシュルーム(水煮缶詰)	10	本みりん	0.5			ごま(すり)	0.0
【ほうれんそうのスー		上白糖		こいくちしょうゆ	3	こいくちしょうゆ	0.1	ゆず(果汁、生)	2.1
	30	こいくちしょうゆ	1.8 3.6	だし(削り節・昆布だし)	60	ごま油		米酢	2.1
だいこん		清酒(純米酒)	3.0 7	【とうふのみそ汁】	-00		0.5		
ほうれんそう(冷凍)	12		7	ソフト豆腐	20	ごま(いり) 【新玉ねぎの中華スープ】	0.5	うすくちしょうゆ	
にんじん	20	トマトケチャップ	7		30		20	食塩	0.3
ぶなしめじ	10	ウスターソース 【添え野菜 (春キャベツ) 】	3	はくさい		玉葱	30	上白糖	3.3
食塩	0.3		20	ぶなしめじ	10	キャベツ	30	【かぼちゃのみそ汁】	20
	0.02	キャベツ	30	にんじん	15	十し椎茸 とうもろこし(カーネル冷凍)	0.5	西洋かぼちゃ	30
うすくちしょうゆ	1 5	にんじん	15	葉ねぎ	5		10	玉葱	30
コンソメ(粉末)	1.5	とうもろこし(カーネル冷凍)	10	赤みそ	8	チンゲンツァイ	20	油揚げ	10
	150	【コンソメスープ】	20	白みそ	2	食塩	0.7	ぶなしめじ	10
和なし(缶)】	40	はくさい	30	昆布だし	0.6	こしょう混合	0.02	カットわかめ(乾燥)	0.5
和なし(缶詰)	40	じゃがいも	30	削り節	2.3	うすくちしょうゆ		赤みそ	8
		ぶなしめじ	10	水	150	がらスープ(ポーク&チキン)	150	白みそ	2
		パセリ	0.5			水 (左) 】	150	昆布だし	0.6
		食塩	0.3			【みかん(缶)】	10	削り節	2.3
		こしょう混合	0.02			みかん(缶詰)	40	水	150
_		うすくちしょうゆ	1.5						
		コンソメ(粉末)	1.5						
		水	150						
エネルギー(kcal) (	664	エネルギー(kcal)	686	エネルギー(kcal)	657	エネルギー(kcal)	643	エネルギー(kcal)	746
<del> </del>	28.6	たんぱく質(g)	28.1	たんぱく質 (g)	34.3	たんぱく質 (g)	24.1	たんぱく質 (g)	31.0
たんぱく質(g) 2	_0.0	•				_		_	
	26.3	脂質(g)	22.5	脂質(g)	21.7	脂質(g)	20.9	脂質(g)	27.0

### 月



1本

80

40

40

30

30

30

15

15

1.6

0.3

2.2

2.7

1.6

40

45

14

1.5

0.4

18 18

0.2

0.3

0.5

0.6

8.0

0.9

633

33.8

17.4

2.1

|塩分(g)

2.4

3

## 学校給食献立表。

2025年 4月24日(木)

献立名/食品名

【★乳 コッペパン(はちみつ)】

【じゃがいものミートグラタン】

マカロニ (エルボ)

【牛乳】

★牛乳

★コッペパン

はちみつ

牛ひき肉

豚ひき肉

じゃがいも

にんにく

綿実油

白ワイン

薄力粉

水

パン粉(乾燥)

【野菜のスープ】

キャベツ

にんじん

ぶなしめじ

パセリ

こしょう混合

うすくちしょうゆ

コンソメ(粉末)

【★乳 ヨーグルト】

**★**ヨーグルト(コアコアプラス)

食塩

水

エネルギー (kcal)

たんぱく質(g)

I脂質(g)

塩分(g)

こしょう混合

ー トマトケチャップ

トマトピューレ

ウスターソース

食塩

玉葱

2025年 4月25日(金)

献立名/食品名

水稲穀粒(精白米)

【鶏肉と野菜の煮物】

厚揚げ

じゃがいも

だいこん

にんじん

こまつな

干し椎茸

こいくちしょうゆ

うすくちしょうゆ

【キャベツのおかかあえ】

さんどまめ(冷凍)

うすくちしょうゆ

かつお加工品(かつお節)

【ツナ大豆そぼろ】

大豆(国産、ゆで)

しょうが

清酒(純米酒)

綿実油

上白糖

水

エネルギー (kcal)

たんぱく質(g)

脂質(g)

塩分(g)

まぐろ缶詰(水煮フレークライト)

うすくちしょうゆ

こいくちしょうゆ

上白糖

食塩

削り節

лĸ

キャベツ

上白糖

玉葱

鶏若鶏肉モモ(皮なし)

【牛乳】

★牛乳

【ご飯】

g

1本

60

8

20

20

50

40

0.2

3

0.1

0.03

12

12

0.5

8

10

35

20

10

0.5

0.3

0.04

1.5

150

80

745

28.8

23.2

2.8

8

2025年 4月29日(火)

2025年 4月28日(月)	
献立名/食品名	g
【牛乳】	
★牛乳	1本
【たけのこごはん】	
水稲穀粒(精白米)	70
たけのこ(水煮)	20
油揚げ	2.5
だし(削り節・昆布だし)	105
うすくちしょうゆ	2
清酒(純米酒)	9
食塩	0.3
【さわらの塩麹焼き】	
さわら	70
塩麹	8
清酒(純米酒)	1
食塩	0.2
【ひじきの炒め煮】	
干ひじき(ステンレス釜、乾)	4
大豆(国産、ゆで)	20
れんこん	5
こまつな	20
綿実油	0.5
こいくちしょうゆ	3.0
上白糖	2.7
だし(削り節・昆布だし)	20
【沢煮椀】	
豚ばら(脂身付)	15
にんじん	15
はくさい	20
ごぼう	20
葉ねぎ	5
うすくちしょうゆ	4
本みりん	3
しょうが	20 5 4 3 0.5 2
かたくり粉	2
昆布だし	0.6
削り節	2.3
水	150
エネルギー(kcal)	690
たんぱく質(g)	36.2
脂質(g)	24.4
<u>-</u> 	

記がかの

2025年 4月30日(水)

【牛乳】 ★牛乳 1本 【★乳 黒糖パン 60  「鶏肉のパプリカ焼き】 鶏若鶏肉モモ(皮付き) 70 にんにく 0.3 食塩 0.2 白こしょう 0.08 白ワイン 1.8 うすくちしょうゆ 2 パプリカ(粉) 0.18 【キャベッとッナのサラダ】 キャベッとのサラダ】 キャベッとのサラダ】 キャベッとのサラダ】 10 上白糖 1.8 食塩 0.2 綿実油 0.9 りんご酢 2.7 【トマトのスープ】 ショルダーベーコン 10 じゃがいも 20 玉葱 30 トマト 30 トマト 30 ふなしめじ 10 パセリ 0.5 食塩 0.1 こしょう混合 0.02 うすくちしょうゆ 1 コンソメ(粉末) 1.5 水 150	献立名/食品名	g
【★乳 黒糖パン】 ★黒糖パン 60 【鶏肉のパプリカ焼き】 鶏若鶏肉モモ(皮付き) 70 にんにく 0.3 食塩 0.2 白こしょう 0.08 白ワイン 1.8 うすくちしょうゆ 2 パプリカ(粉) 0.18 【キャベッとッナのサラダ】 キャベツ 30 きゅうり 20 まぐろ缶詰(水煮パークライト) 10 上白糖 1.8 食塩 0.2 綿実油 0.9 りんご酢 2.7 【トマトのスープ】 ショルダーベーコン 10 じゃがいも 20 玉葱 30 トマト 30 トマト 30 パセリ 0.5 食塩 0.1 こしょう混合 0.02 うすくちしょうゆ 1 コンソメ(粉末) 1.5 水 150	【牛乳】	
★黒糖パン 60 (鶏肉のパプリカ焼き)	★牛乳	1本
選問のパプリカ焼き】 70 にんにく 0.3 食塩 0.2 白こしょう 0.08 白ワイン 1.8 うすくちしょうゆ 2 パプリカ(粉) 0.18 「キャベツとツナのサラダ」 キャベツ 30 きゅうり 20 まぐろ缶詰(水煮ル-クライト) 10 上白糖 1.8 食塩 0.2 綿実油 0.9 りんご酢 2.7 「トマトのスープ) ショルダーベーコン 10 じゃがいも 20 玉葱 30 トマト 30 ぶなしめじ 10 パセリ 0.5 食塩 0.1 こしょう混合 0.02 うすくちしょうゆ 1 コンソメ(粉末) 1.5 水 150	【★乳 黒糖パン】	
鶏若鶏肉モモ(皮付き) 70 にんにく 0.3 食塩 0.2 白こしょう 0.08 白ワイン 1.8 うすくちしょうゆ 2 パプリカ(粉) 0.18 【キャベッとッナのサラダ】 キャベッとッナのサラダ】 キャベッとッナのサラダ】 キャベッとッナのサラダ】 10 上白糖 1.8 食塩 0.2 綿実油 0.9 りんご酢 2.7 【トマトのスープ】 ショルダーベーコン 10 じゃがいも 20 玉葱 30 トマト 30 バセリ 0.5 食塩 0.1 コンソメ(粉末) 1.5 水 150	★黒糖パン	60
にんにく 0.3 食塩 0.2 白こしょう 0.08 白ワイン 1.8 うすくちしょうゆ 2 パプリカ(粉) 0.18  【キャベッとッナのサラダ】 キャベツ 30 きゅうり 20 まぐろ缶詰(水煮フレークライト) 10 上白糖 1.8 食塩 0.2 綿実油 0.9 りんご酢 2.7 【トマトのスープ】 ショルダーベーコン 10 じゃがいも 20 玉葱 30 トマト 30 トマト 30 パセリ 0.5 食塩 0.1 こしょう混合 0.02 うすくちしょうゆ 1 コンソメ(粉末) 1.5 水 150	【鶏肉のパプリカ焼き】	
食塩 0.2 0.08 白ワイン 1.8 うすくちしょうゆ 2 パプリカ(粉) 0.18 (キャベッとッナのサラダ) キャベツ 30 きゅうり 20 まぐろ缶詰(水煮フレークライト) 10 上白糖 1.8 食塩 0.2 綿実油 0.9 りんご酢 2.7 (トマトのスープ) ショルダーベーコン 10 じゃがいも 20 玉葱 30 トマト 30 がなしめじ 10 パセリ 0.5 食塩 0.1 こしょう混合 0.02 うすくちしょうゆ 1 コンソメ(粉末) 1.5 水 150	鶏若鶏肉モモ(皮付き)	70
白こしょう 0.08 白ワイン 1.8 うすくちしょうゆ 2 パプリカ(粉) 0.18 【キャベツとッナのサラダ】 キャベツ 30 きゅうり 20 まぐろ缶詰(水煮ルークライト) 10 上白糖 1.8 食塩 0.2 綿実油 0.9 りんご酢 2.7 【トマトのスープ】 ショルダーベーコン 10 じゃがいも 20 玉葱 30 トマト 30 パセリ 0.5 食塩 0.1 こしょう混合 0.02 うすくちしょうゆ 1 コンソメ(粉末) 1.5 水 150	にんにく	0.3
白ワイン 1.8     うすくちしょうゆ 2     パプリカ(粉) 0.18  【キャベッとッナのサラダ】     キャベツ 30     きゅうり 20     まぐろ缶詰(水煮ル-クライト) 10     上白糖 1.8     食塩 0.2     綿実油 0.9     りんご酢 2.7  【トマトのスープ】     ショルダーベーコン 10     じゃがいも 20     玉葱 30     トマト 30     ぶなしめじ 10     パセリ 0.5     食塩 0.1     こしょう混合 0.02     うすくちしょうゆ 1     コンソメ(粉末) 1.5     水 150	食塩	0.2
パプリカ(粉) 0.18  【キャベツとツナのサラダ】 キャベツ 30 きゅうり 20 まぐろ缶詰(水煮フレークライト) 10 上白糖 1.8 食塩 0.2 綿実油 0.9 りんご酢 2.7  【トマトのスープ】 ショルダーベーコン 10 じゃがいも 20 玉葱 30 トマト 30 トマト 30 パセリ 0.5 食塩 0.1 こしょう混合 0.02 うすくちしょうゆ 1 コンソメ(粉末) 1.5 水 150	白こしょう	0.08
パプリカ(粉) 0.18  【キャベツとツナのサラダ】 キャベツ 30 きゅうり 20 まぐろ缶詰(水煮フレークライト) 10 上白糖 1.8 食塩 0.2 綿実油 0.9 りんご酢 2.7  【トマトのスープ】 ショルダーベーコン 10 じゃがいも 20 玉葱 30 トマト 30 トマト 30 パセリ 0.5 食塩 0.1 こしょう混合 0.02 うすくちしょうゆ 1 コンソメ(粉末) 1.5 水 150		1.8
パプリカ(粉) 0.18  【キャベツとツナのサラダ】 キャベツ 30 きゅうり 20 まぐろ缶詰(水煮フレークライト) 10 上白糖 1.8 食塩 0.2 綿実油 0.9 りんご酢 2.7  【トマトのスープ】 ショルダーベーコン 10 じゃがいも 20 玉葱 30 トマト 30 トマト 30 パセリ 0.5 食塩 0.1 こしょう混合 0.02 うすくちしょうゆ 1 コンソメ(粉末) 1.5 水 150	うすくちしょうゆ	2
キャベツ       30         きゅうり       20         まぐろ缶詰(水煮ルークライト)       10         上白糖       1.8         食塩       0.2         綿実油       0.9         りんご酢       2.7         【トマトのスープ】       10         じゃがいも       20         玉葱       30         トマト       30         がセリ       0.5         食塩       0.1         こしょう混合       0.02         うすくちしょうゆ       1         コンソメ(粉末)       1.5         水       150	パプリカ(粉)	
きゅうり 20 まぐろ缶詰(水煮フレークライト) 10 上白糖 1.8 食塩 0.2 綿実油 0.9 りんご酢 2.7 【トマトのスープ】 ショルダーベーコン 10 じゃがいも 20 玉葱 30 トマト 30 パセリ 0.5 食塩 0.1 こしょう混合 0.02 うすくちしょうゆ 1 コンソメ(粉末) 1.5 水 150	【キャベツとツナのサラダ】	
まぐろ缶詰(水煮フレークライト) 10 上白糖 1.8 食塩 0.2 綿実油 0.9 りんご酢 2.7 【トマトのスープ】 ショルダーベーコン 10 じゃがいも 20 玉葱 30 トマト 30 パセリ 0.5 食塩 0.1 こしょう混合 0.02 うすくちしょうゆ 1 コンソメ(粉末) 1.5 水 150	キャベツ	30
上白糖1.8食塩0.2綿実油0.9りんご酢2.7【トマトのスープ】ショルダーベーコン10じゃがいも20玉葱30トマト30ぶなしめじ10パセリ0.5食塩0.1こしょう混合0.02うすくちしょうゆ1コンソメ(粉末)1.5水150	きゅうり	20
食塩 0.2 綿実油 0.9 りんご酢 2.7 【トマトのスープ】 ショルダーベーコン 10 じゃがいも 20 玉葱 30 トマト 30 がなしめじ 10 パセリ 0.5 食塩 0.1 こしょう混合 0.02 うすくちしょうゆ 1 コンソメ(粉末) 1.5 水 150	まぐろ缶詰(水煮フレークライト)	10
線実油 0.9 クルご酢 2.7 【トマトのスープ】 10 ジョルダーベーコン 10 じゃがいも 20 玉葱 30 トマト 30 ぶなしめじ 10 パセリ 0.5 食塩 0.1 こしょう混合 0.02 うすくちしょうゆ 1 コンソメ(粉末) 1.5 水 150	上白糖	1.8
りんご酢 2.7  【トマトのスープ】 ショルダーベーコン 10 じゃがいも 20 玉葱 30 トマト 30 パセリ 0.5 食塩 0.1 こしょう混合 0.02 うすくちしょうゆ 1 コンソメ(粉末) 1.5 水 150	食塩	0.2
(トマトのスープ)         ショルダーベーコン       10         じゃがいも       20         玉葱       30         トマト       30         ぶなしめじ       10         パセリ       0.5         食塩       0.1         こしょう混合       0.02         うすくちしょうゆ       1         コンソメ(粉末)       1.5         水       150	綿実油	0.9
ショルダーベーコン       10         じゃがいも       20         玉葱       30         トマト       30         ぶなしめじ       10         パセリ       0.5         食塩       0.1         こしょう混合       0.02         うすくちしょうゆ       1         コンソメ(粉末)       1.5         水       150	りんご酢	2.7
じゃがいも 20 玉葱 30 トマト 30 ぶなしめじ 10 パセリ 0.5 食塩 0.1 こしょう混合 0.02 うすくちしょうゆ 1 コンソメ(粉末) 1.5 水 150	【トマトのスープ】	
玉葱 30 トマト 30 パセリ 0.5 食塩 0.1 こしょう混合 0.02 うすくちしょうゆ 1 コンソメ(粉末) 1.5 水 150	ショルダーベーコン	10
トマト 30 がなしめじ 10 パセリ 0.5 食塩 0.1 こしょう混合 0.02 うすくちしょうゆ 1 コンソメ(粉末) 1.5 水 150	じゃがいも	20
ぶなしめじ 10 パセリ 0.5 食塩 0.1 こしょう混合 0.02 うすくちしょうゆ 1 コンソメ(粉末) 1.5 水 150	玉葱	30
パセリ 0.5 食塩 0.1 こしょう混合 0.02 うすくちしょうゆ 1 コンソメ(粉末) 1.5 水 150	トマト	30
食塩 0.1 こしょう混合 0.02 うすくちしょうゆ 1 コンソメ(粉末) 1.5 水 150	ぶなしめじ	10
こしょう混合 0.02 うすくちしょうゆ 1 コンソメ(粉末) 1.5 水 150	パセリ	0.5
うすくちしょうゆ 1 コンソメ(粉末) 1.5 水 150	食塩	0.1
コンソメ(粉末) 1.5 水 150	こしょう混合	0.02
水 150	うすくちしょうゆ	1
	コンソメ(粉末)	1.5
エネルギー(kcal) 641	水	150
エネルギー(kcal)   641		
エネルギー(kcal) 641		
エネルギー(kcal) 641		
エネルギー(kcal) 641		
エネルギー(kcal) 641		

エネルギー(kcal)	641
たんぱく質(g)	32.3
脂質(g)	25.0
塩分(g)	3.2