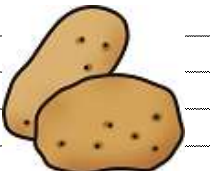
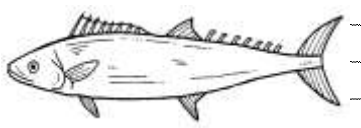


21 (木)	22 (金)	25 (月)	26 (火)	27 (水)	28 (木)	29 (金)
[牛乳] 牛乳	[牛乳] 牛乳	[牛乳] 牛乳	[牛乳] 牛乳	[牛乳] 牛乳	[牛乳] 牛乳	[牛乳] 牛乳
黒糖パン	秋の香りごはん	五こく米ごはん	チキンライス	ごはん	全粒粉パン	ドライカレー
△黒糖パン		はいが精米 五穀米	はいが精米 うすくちしょうゆ 酒 みりん 塩	はいが精米	△全粒粉パン	はいが精米 むぎ 合挽きミンチ肉 オリーブ油 にんにく 玉葱 にんじん 生しいたけ ホールコーン レーズン ピーマン 米粉 赤ワイン 鳥がらだし 塩
なすの ミートグラタン	はいが精米 出汁昆布 とり肉 ごぼう 干し椎茸 まいたけ にんじん むき栗(国産) うす揚げ うすくちしょうゆ さとう 酒 みりん 塩 ぎんなん缶	さかなの すじょうゆやき	こしょう 鶏ガラスープ缶 とりモモ肉 玉葱 にんじん 生しいたけ ピーマン 米油 塩こしょう トマトケチャップ ウスターソース こいくちしょうゆ 酒 みりん 鶏ガラスープ缶 バター	かぼちやの そばろ煮	サバの プロバンス風	さば 塩 こしょう 白ワイン 米粉 かたくり粉 米揚げ油 玉葱 にんじん しめじ ピーマン パプリカ黄 にんにく オリーブ油 鳥がらだし とりガラ 白ワイン 塩 こしょう トマト トマト缶 こいくちしょうゆ
なす 合挽きミンチ肉 玉葱 にんじん にんにく しょうが マッシュルーム水煮 米油 塩 こしょう 赤ワイン トマトケチャップ トマトピューレ ウスターソース こいくちしょうゆ 酒 みりん 米粉 バター シュレッドチーズ	ちくわの天ぷら	ぶた汁	コーンクリームスープ	すみそ和え	ポテトのチーズ煮	野菜スープ
	焼き竹輪 △小麦粉 ●たまご あおのり 米揚げ油	豚モモ肉 だいこん にんじん ごぼう じゃがいも つきこんにやく とうふ 青ねぎ 米油 かつお昆布だし 出汁昆布 削り節 みそ	ベーコン じゃがいも 玉葱 にんじん コーンクリーム缶 干し椎茸 グリーンピース 米油 コーンスターチ バター 牛乳 白ワイン 鳥がらだし とりガラ 塩 こしょう	◆ロールイカ キャベツ さんどまめ わかめ 白みそ 酒酢 さとう 酒 みりん うすくちしょうゆ 白ごま からし(粉)	じゃがいも サイコロチーズ ベーコン パセリ 鳥がらだし とりガラ 塩 こしょう	とりむね肉 玉葱 にんじん じゃがいも キャベツ セロリー パセリ ホールコーン 鳥がらだし とりガラ うすくちしょうゆ 酒 みりん 塩 さとう かたくり粉
やさいスープ	キャベツのみそ汁	甘夏みかん缶	PPPチーズ	小松菜の 手作りふりかけ		
とりもも肉 玉葱 にんじん じゃがいも キャベツ セロリー パセリ ホールコーン 鳥がらだし とりガラ うすくちしょうゆ 酒 みりん 塩 さとう かたくり粉	キャベツ とうふ わかめ 青ねぎ かつお昆布だし 出汁昆布 削り節 みそ	あまなつ なつみかん(缶詰)	PPPチーズ	こまつな ちりめんじゃこ 白ごま こいくちしょうゆ さとう ごま油		
	ちくわ(原材料): 魚肉 でんぷん ブドウ糖 さとう 食塩 サフラワー油 米発酵 調味液 大豆油					たまねぎ: 前日に中学部1年家庭科Cグループで皮むきをしてくれます。
795kcal	781kcal	784kcal	876kcal	851kcal	868kcal	778kcal

世界の料理
(フランス)

ちくわ(原材料):
魚肉 でんぷん ブドウ糖 さとう
食塩 サフラワー油 米発酵
調味液 大豆油



たまねぎ:
前日に中学部1年家庭科Cグループで皮むきをしてくれます。