

Aコース

3月

## 【 詳細献立表 】

※原材料が2つ以上の食品に限り、別紙「原材料表」に記載があります。

3/2 (月)			3/3 (火)			3/4 (水)			3/5 (木)			3/6 (金)				
期	食品名	分量 g	特定原材料 (8品目)	期	食品名	分量 g	特定原材料 (8品目)	期	食品名	分量 g	特定原材料 (8品目)	期	食品名	分量 g	特定原材料 (8品目)	
年	牛乳			年	牛乳			年	牛乳			年	牛乳			
年	★普通牛乳	206.00	乳・乳製品	年	★普通牛乳	206.00	乳・乳製品	年	★普通牛乳	206.00	乳・乳製品	年	★普通牛乳	206.00	乳・乳製品	
学	高野豆腐のそぼろ丼(ごはん)			学	ごはん			学	ちらし寿司			学	塩肉うどん(めん)			
年	水稻穀粒 精白米	80.00	学	水稻穀粒 精白米	100.00	学	水稻穀粒 精白米	85.00	学	★冷凍うどん(大袋)	230.00	小麦	年	桜トースト		
年	アルファ化米	20.00		月	若鶏もも皮無し小間肉	10.00		学	米酢	7.50		年	氷(ロックアイス)	12.00		
学	高野豆腐のそぼろ丼(具)			月	にんじん	10.00		年	三温糖	2.20		年	生徒用使い捨て手袋	1.00		
月	なたね油	1.00		月	さといも	20.00		学	食塩	0.30		月	塩肉うどん(つけ汁)			
月	しょうが	2.00		月	こんにゃく(色紙)	10.00		月	若鶏もも皮無し小間肉	25.00		学	ごま油	0.50		
月	豚挽肉(そとモモ)	30.00		月	生揚げ 巾1/2カット揚げ	25.00		年	油揚げ	8.00		月	しょうが	0.20		
月	にんじん	25.00		月	ほうれんそう	10.00		月	にんじん	15.00		月	豚うす切り肉(そとモモ) 短冊切り	20.00		
月	長ねぎ	25.00		月	長ねぎ	15.00		年	菌床干しいたけ (せん切り)	0.70		月	たまねぎ	15.00		
年	菌床干しいたけ (せん切り)	1.40		年	淡色辛みそ	5.00		年	三温糖	1.60		月	にんじん	10.00		
年	凍り豆腐 (さいの目)	11.00		年	赤色辛みそ	4.00		年	本みりん	3.00		年	油揚げ	10.00		
年	三温糖	2.80		年	国産だいす・水煮・みじん	5.00		学	食塩	0.20		年	菌床干しいたけ (せん切り)	0.50		
年	本みりん	2.50		年	国産だいす・水煮・ペースト	10.00		年	こいくちしょうゆ	5.00		月	はくさい	30.00		
年	こいくちしょうゆ	8.00		年	混合だしパック (鰯・鰆)	3.30		学	清酒 本醸造酒	1.60		月	長ねぎ	15.00		
学	清酒 本醸造酒			水		15.00		月	さくら型かまぼこ	5.00		月	食塩	1.50		
年	水	15.00		年	水	110.00		月	こまつな	5.00		年	こいくちしょうゆ	0.80		
年	じゃがいもでん粉	1.50		月	ぶり大根			年	鶏の潮汁			年	鶏ガラスープ	30.00		
年	お芋と小魚のあめがらめ			月	ぶり角切	60.00		月	鰐角切り	25.00		水	水	100.00		
月	さつまいも	50.00		月	しょうが	0.90		月	ほうれんそう	10.00		年	ちくわとさつま芋の天ぷら			
学	食べる煮干し	5.00		年	こいくちしょうゆ	1.70		学	えのきだけ	10.00		学	白焼き竹輪1/4カット	25.00		
年	じゃがいもでん粉	6.00		学	清酒 本醸造酒	2.50		学	たけのこ水煮	10.00		月	カットさつまいもスライス	30.00		
学	揚げ油	2.00		年	じゃがいもでん粉	6.00		月	長ねぎ	15.00		学	★薄力粉	10.00	小麦	
年	三温糖	3.30		月	揚げ油	5.00		月	糸かまぼこほぐし (黄)	10.00		学	上新粉	1.50		
年	こいくちしょうゆ	1.50		月	たいこん	50.00		月	ほたてがい (水煮)	5.00		学	揚げ油	6.50		
水				年	混合だしパック (鰯・鰆)	0.70		学	食塩	0.50		學	おかか和え			
年	白いりごま	5.00		水		25.00		学	うすくちしょうゆ	2.00		月	ほうれんそう	20.00		
月	白いりごま	2.50		年	しようが	0.50		年	じゃがいもでん粉	0.50		月	はくさい	40.00		
月	何でも千切りサラダ			月	三温糖	2.50		年	混合だしパック (鰯・鰆)	4.00		月	にんじん	10.00		
月	キャベツ	30.00		年	本みりん	0.50		学	だし昆布	0.60		年	こいくちしょうゆ	3.00		
月	きゅうり	10.00		年	こいくちしょうゆ	4.00		水		135.00		年	本みりん	1.30		
月	だいこん	20.00		学	冷凍さやいんげん	3.00		月	東京うどんのサラダ			月	だしじ	1.50		
月	にんじん	5.00		年	こんにゃくサラダ			月	キャベツ	30.00		月	かつお節	0.80		
年	(ほしひじき (ステンレス釜、乾)	0.80		学	サラダ用こんにゃく	10.00		月	うど	7.00		学	じゅわん			
学	なたね油	1.50		月	キヤベツ	25.00		月	にんじん	15.00		月	なたね油	0.50		
学	米酢	2.50		月	きゅうり	25.00		月	冷凍スイートコーン	10.00		月	にんじん	0.70		
学	レモン・果汁	1.00		月	にんじん	10.00		学	なたね油	1.00		月	こいくちしょうゆ	0.01		
年	三温糖	0.10		学	なたね油	1.00		学	米酢	2.50		学	ショルダーベーコン(短冊)	10.00		
年	こいくちしょうゆ	3.50		学	りんご酢	1.50		年	三温糖	1.00		学	ちりめんじやこ	5.00		
				学	食塩	0.20		年	こいくちしょうゆ	2.70		月	たまねぎ	10.00		
				年	三温糖	0.40		水		1.20		月	キャベツ	30.00		
				年	こいくちしょうゆ	1.30		年	ねりごま	2.00		学	★エルマカロニ	10.00	小麦	
				学	からし・粉(洋)	0.02		年	白すりごま	1.50		学	うすくちしょうゆ	0.50		
				水		2.00		月	桃のチーズタルト			学	食塩	0.12		
								学	レモン・果汁	0.50		年	黒ごしょう	0.01		
								月	国産桃ピューレ	7.00						
								月	黄桃缶詰	4.00						
								年	三温糖	1.50						
								月	★クリームチーズ	15.00	乳・乳製品					
								月	★カップ型タルトクッキー	22.00	乳・乳製品、卵、小麦					
									生徒用使い捨て手袋	1.00						
									紙カップ丸小	1.00						

3/9 (月)			3/10 (火)			3/11 (水)			3/12 (木)			3/13 (金)				
期	食品名	分量 g	特定原材料 (8品目)	期	食品名	分量 g	特定原材料 (8品目)	期	食品名	分量 g	特定原材料 (8品目)	期	食品名	分量 g	特定原材料 (8品目)	
牛乳	★普通牛乳	206.00	乳・乳製品	牛乳	★普通牛乳	206.00	乳・乳製品	牛乳	★普通牛乳	206.00	乳・乳製品	牛乳	★普通牛乳	206.00	乳・乳製品	
年 ★普通牛乳	206.00	乳・乳製品	年 ★普通牛乳	206.00	乳・乳製品	年 ビリ辛スマミナゴはん	80.00	学 水稻穀粒 精白米	年 ビリ辛スマミナゴはん	90.00	学 水稻穀粒 精白米	年 ビリ辛スマミナゴはん	80.00	学 水稻穀粒 精白米	年 ビリ辛スマミナゴはん	85.00
年 黒砂糖パン	70.00	乳・乳製品、小麦	学 水稻穀粒 精白米	月 もち米	15.00	学 豚ガラスープ	4.00	学 水稻穀粒 精白米	月 もち米	2.00	学 アルファ化米	月 もち米	30.00	学 トマトジュース	月 もち米	3.00
年 ★包装黒砂糖パン70gコッペ	70.00	乳・乳製品、小麦	月 あづき	10.00	年 ごいくちしようゆ	2.00	年 ごま油	月 にんにく	0.50	年 じゃが芋とわかめの味噌汁	月 にんにく	30.00	年 パブリカ・粉	月 にんにく	0.50	
年 ボーキビーンズ			年 三温糖	0.40	学 ごま油	0.50	年 豆板醤	月 にんにく	0.50	年 冷凍わかめ	月 にんにく	15.00	年 鶏ガラスープ	月 にんにく	4.00	
学 なたね油	1.70	乳・乳製品	学 食塩	0.50	年 豆板醤	0.30	年 豆板醤	月 長ねぎ	10.00	月 たまねぎ	月 長ねぎ	25.00	年 なたね油	月 長ねぎ	0.50	
学 ★有塩バター	2.70	乳・乳製品	年 黒いりごま	3.00	月 豚挽肉(そとモモ)	15.00	月 豚挽肉(そとモモ)	月 長ねぎ	15.00	月 油揚げ	月 長ねぎ	10.00	月 若鶏もも皮無し小間肉	月 長ねぎ	15.00	
学 ★薄力粉	5.50	小麦	月 沢煮椀		学 清酒 本醸造酒	0.70	学 清酒 本醸造酒	月 長ねぎ	10.00	月 にんじん	月 長ねぎ	10.00	月 青ビーマン	月 長ねぎ	10.00	
学 なたね油	0.50		月 豚細切肉(そとモモ)	10.00	月 にんじん	10.00	月 にんじん	月 長ねぎ	10.00	年 赤色辛みそ	月 長ねぎ	5.00	学 トマトケチャップ	月 長ねぎ	10.00	
年 カレー粉	0.20		月 じょうが	0.50	学 たけのこ水煮	10.00	学 たけのこ水煮	月 長ねぎ	10.00	年 混合だしパック(鯿・鯖)	月 長ねぎ	3.60	学 トマトピューレー	月 長ねぎ	2.00	
月 セロリー	1.00		年 こいくちしようゆ	3.00	学 食塩	0.20	学 食塩	月 長ねぎ	10.00	水 鯿のカレー焼き	水 鯿のカレー焼き	120.00	学 食塩	水 鯿のカレー焼き	0.60	
月 にんにく	0.30		月 さば	8.00	月 長ねぎ	0.20	月 長ねぎ	月 長ねぎ	5.00	月 さば切身	月 長ねぎ	50.00	年 黒こしょう	月 長ねぎ	0.03	
月 たまねぎ(皮むき)	50.00		年 ごぼう	8.00	月 食塩	0.20	月 食塩	月 長ねぎ	5.00	年 鶏ガラスープ	月 長ねぎ	3.00	年 鶏ガラスープ	月 長ねぎ	3.00	
月 豚・肩ロース小間切れ	35.00		年 糸こんにゃく	10.00	月 長ねぎ	0.20	月 長ねぎ	月 長ねぎ	5.00	年 ジユリエンヌスープ	月 長ねぎ		年 ジユリエンヌスープ	月 長ねぎ		
学 ぶどう酒 赤	1.00		年 園庭干しいたけ(せん切り)	0.50	月 食塩	0.20	月 食塩	月 長ねぎ	5.00	年 たまねぎ	月 長ねぎ	5.00	学 たまねぎ	月 長ねぎ	0.50	
月 にんじん	10.00		年 たけのこ水煮	10.00	月 長ねぎ	0.20	月 長ねぎ	月 長ねぎ	5.00	年 清酒 本醸造酒	月 長ねぎ	1.60	学 たまねぎ	月 長ねぎ	35.00	
月 じゃがいも	40.00		年 白いりごま	25.00	月 長ねぎ	0.20	月 長ねぎ	月 長ねぎ	5.00	年 カレー粉	月 長ねぎ	0.40	月 にんじん	月 長ねぎ	15.00	
年 国産だいず	15.00		年 梅の花型かまぼこ	5.00	月 長ねぎ	0.20	月 長ねぎ	月 長ねぎ	5.00	年 食塩	月 長ねぎ	0.10	月 キヤベツ	月 長ねぎ	30.00	
年 豚ガラスープ	5.50		学 うすくちしようゆ	2.00	月 長ねぎ	0.20	月 長ねぎ	月 長ねぎ	5.00	年 白菜の塩昆布和え	月 長ねぎ		年 ぶどう酒 白	月 長ねぎ	0.50	
水 80.00			学 学 トマトケチャップ	0.60	月 長ねぎ	0.20	月 長ねぎ	月 長ねぎ	5.00	年 はくさい	月 長ねぎ	45.00	年 白ごしょう	月 長ねぎ	0.80	
学 トマトピューレー	10.00		年 白いりごま	3.90	月 長ねぎ	0.20	月 長ねぎ	月 長ねぎ	5.00	月 きゅうり	月 長ねぎ	12.00	年 白ごしょう	月 長ねぎ	0.03	
学 ★ウスターソース	3.80	小麦	年 混合だしパック(鯿・鯖)	3.90	月 長ねぎ	0.20	月 長ねぎ	月 長ねぎ	5.00	年 塩昆布	月 長ねぎ	2.20	年 こいくちしようゆ	月 長ねぎ	1.00	
学 食塩	1.00		学 だし昆布	0.60	月 長ねぎ	0.20	月 長ねぎ	月 長ねぎ	5.00	年 ごま油	月 長ねぎ	1.50	学 ★スパゲティ	月 長ねぎ	5.00	
年 チヤツネ	0.50		水 130.00		月 長ねぎ	0.20	月 長ねぎ	月 長ねぎ	5.00	年 白いりごま	月 長ねぎ	0.70	年 粉ロリ工	月 長ねぎ	0.02	
学 ★デミグラスソース	1.20	小麦	年 ツナ揚げぎょうざ	15.00	月 長ねぎ	0.20	月 長ねぎ	月 長ねぎ	5.00	年 パセリ・乾	月 長ねぎ	0.02	年 パセリ・乾	月 長ねぎ	0.02	
年 えのきサラダ	0.40		年 まぐろ油漬・ライト	22.00	月 長ねぎ	0.20	月 長ねぎ	月 長ねぎ	5.00	年 鶏ガラスープ	月 長ねぎ	30.00	年 鶏ガラスープ	月 長ねぎ	90.00	
月 きゅうり	15.00		月 キャベツ	22.00	月 長ねぎ	0.20	月 長ねぎ	月 長ねぎ	5.00	水 110.00			年 ほうれん草のキッシュ	月 長ねぎ		
月 キヤベツ	30.00		学 冷凍まいこん葉	5.00	月 長ねぎ	0.20	月 長ねぎ	月 長ねぎ	5.00	年 たまねぎ	月 長ねぎ	0.50	学 たまねぎ	月 長ねぎ	0.50	
学 えのきたけ	20.00		月 たまねぎ	5.00	月 長ねぎ	0.20	月 長ねぎ	月 長ねぎ	5.00	年 じやがいもでん粉	月 長ねぎ	1.50	学 冷凍じやがいも	月 長ねぎ	15.00	
月 にんじん	5.00		月 にんにく	0.10	月 長ねぎ	0.20	月 長ねぎ	月 長ねぎ	5.00	年 鶏ガラスープ	月 長ねぎ	30.00	月 ほうれんそう	月 長ねぎ	7.00	
学 なたね油	1.20		月 しおが	0.12	月 長ねぎ	0.20	月 長ねぎ	月 長ねぎ	5.00	水 110.00			年 まぐろ油漬・ライト	月 長ねぎ	10.00	
学 りんご酢	2.50		学 食塩	0.30	月 長ねぎ	0.20	月 長ねぎ	月 長ねぎ	5.00	年 ごま油	月 長ねぎ	7.00	月 にんじん	月 長ねぎ	5.00	
学 レモン・果汁	0.70		年 こいくちしようゆ	1.20	月 長ねぎ	0.20	月 長ねぎ	月 長ねぎ	5.00	年 本みりん	月 長ねぎ	2.50	学 冷凍スイートコーン	月 長ねぎ	5.00	
学 食塩	0.20		学 ごま油	0.60	月 長ねぎ	0.20	月 長ねぎ	月 長ねぎ	5.00	年 トマト缶詰	月 長ねぎ	2.50	学 トマト缶詰	月 長ねぎ	10.00	
年 白ごしょう	0.02		年 白ごしょう	0.02	月 長ねぎ	0.20	月 長ねぎ	月 長ねぎ	5.00	学 食塩	月 長ねぎ	0.20	学 白ごしょう	月 長ねぎ	0.03	
年 三温糖	0.50		学 ごま油	0.50	月 長ねぎ	0.20	月 長ねぎ	月 長ねぎ	5.00	年 ごま油	月 長ねぎ	1.50	学 ★生クリーム	月 長ねぎ	3.00	
学 うすくちしようゆ	2.30		年 じゃがいもでん粉	1.20	月 長ねぎ	0.20	月 長ねぎ	月 長ねぎ	5.00	年 白ごま油	月 長ねぎ	1.50	学 ★ビザチーズ	月 長ねぎ	5.00	
水 2.00			月 ★ようござ皮	24.00	月 長ねぎ	0.20	月 長ねぎ	月 長ねぎ	5.00	年 白ごま油	月 長ねぎ	0.70	月 液卵	月 長ねぎ	60.00	
りんごゼリー			学 ★薄力粉	2.00	月 長ねぎ	0.20	月 長ねぎ	月 長ねぎ	5.00	年 白いりごま	月 長ねぎ	0.70	年 紙カップ小判深口	月 長ねぎ	1.00	
月 りんごゼリー	30.00		学 揚げ油	7.00	月 長ねぎ	0.20	月 長ねぎ	月 長ねぎ	5.00	年 食塩	月 長ねぎ	0.20	年 生徒用使い捨て手袋	月 長ねぎ	1.00	
			年 海藻サラダ	1.00	月 長ねぎ	0.20	月 長ねぎ	月 長ねぎ	5.00	年 ごま油	月 長ねぎ	1.90				
			年 乾燥海藻ミックス	10.00	月 長ねぎ	0.20	月 長ねぎ	月 長ねぎ	5.00	年 本みりん	月 長ねぎ	12.00				
			月 にんじん	25.00	月 長ねぎ	0.20	月 長ねぎ	月 長ねぎ	5.00	年 ごま油	月 長ねぎ	2.00				
			月 だいこん	15.00	月 長ねぎ	0.20	月 長ねぎ	月 長ねぎ	5.00	年 食塩	月 長ねぎ	0.20				
			月 きゅうり	15.00	月 長ねぎ	0.20	月 長ねぎ	月 長ねぎ	5.00	年 ごま油	月 長ねぎ	1.90				
			学 なたね油	1.00	月 長ねぎ	0.20	月 長ねぎ	月 長ねぎ	5.00	年 ごま油	月 長ねぎ	12.00				
			学 りんご酢	2.00	月 長ねぎ	0.20	月 長ねぎ	月 長ねぎ	5.00	年 ごま油	月 長ねぎ	2.50				
			学 米酢	2.00	月 長ねぎ	0.20	月 長ねぎ	月 長ねぎ	5.00	年 ごま油	月 長ねぎ	2.50				
			年 ごいくちしようゆ	3.50	月 長ねぎ	0.20	月 長ねぎ	月 長ねぎ	5.00	年 ごま油	月 長ねぎ	2.50				
			年 三温糖	0.70	月 長ねぎ	0.20	月 長ねぎ	月 長ねぎ	5.00	年 ごま油	月 長ねぎ	2.50				
			学 からし・粉(洋)	0.10	月 長ねぎ	0.20	月 長ねぎ	月 長ねぎ	5.00	年 ごま油	月 長ねぎ	2.50				
			水 2.00		月 長ねぎ	0.20	月 長ねぎ	月 長ねぎ	5.00	年 ごま油	月 長ねぎ	2.50				

Aコース

3月

## 【 詳細献立表 】

※原材料が2つ以上の食品に限り、別紙「原材料表」に記載があります。

3/16 (月)			3/17 (火)			3/18 (水)			3/23 (月)			3/24 (火)				
期	食品名	分量 g	特定原材料 (8品目)	期	食品名	分量 g	特定原材料 (8品目)	期	食品名	分量 g	特定原材料 (8品目)	期	食品名	分量 g	特定原材料 (8品目)	
年	牛乳			年	牛乳			年	牛乳			年	牛乳			
★普通牛乳	206.00	乳・乳製品		★普通牛乳	206.00	乳・乳製品		★普通牛乳	206.00	乳・乳製品		★普通牛乳	206.00	乳・乳製品		
ごはん				鶏とめかぶのご飯				ごはん(あきたこまち)				ソナの炊き込みご飯				
学	水稻穀粒 精白米	100.00	学	水稻穀粒 精白米	90.00	学	水稻穀粒 精白米 (あきたこまち)	100.00	学	水稻穀粒 精白米	90.00	学	小松菜スパゲティ	65.00	小麦	
にんじん				年	こいくちしようゆ	2.00		年	こいくちしようゆ	2.00		年	なたね油	0.50		
月	にんじん	15.00	月	ごま油	0.50	月	きりたんぽ	30.00	月	なたね油	0.70	月	まぐろ油漬・ライト	20.00		
学	ちりめんじゃこ	2.00	学	なたね油	0.50	学	なたね油	15.00	月	にんじん	10.00	月	豚細切肉(そとモモ)	15.00		
年	白いりごま	2.00	月	若鶏挽肉・モモ皮無	20.00	月	若鶏もも皮無し角切肉	15.00	月	たけのこ水煮	10.00	月	ショルダーベーコン(短冊)	10.00		
かづお節				月	しょうが	1.00	月	ごぼう	10.00	年	菌床干しいたけ (せん切り)	0.50	月	たまねぎ(皮むき)	40.00	
学	ごま油	1.00	月	ごぼう	5.00	年	油揚げ	10.00	学	清酒 本醸造酒	1.00	学	えのきだけ	10.00		
年	三温糖	1.00	月	にんじん	10.00	学	まいたけ	5.00	年	本みりん	0.80	学	エリンギ	10.00		
本みりん				年	油揚げ	5.00	年	しらたき	10.00	年	食塩	0.20	学	食塩	0.50	
年	こいくちしようゆ	1.80	学	食塩	0.20	月	せり	7.00	月	長ねぎ	15.00	年	こいくちしようゆ	2.50		
肉豆腐				年	こいくちしようゆ	2.50	月	長ねぎ	15.00	年	白すりごま	2.00	年	こまつな	30.00	
学	なたね油	1.00	学	三温糖	1.00	学	食塩	0.10	月	つみれ汁		月	ビザボテ春巻き			
月	にんにく	0.40	月	清酒 本醸造酒	1.00	年	こいくちしようゆ	6.00	月	なたね油	0.70	学	なたね油	0.50		
月	しょうが	0.70	月	乾燥せん切り芽かぶ	0.70	学	清酒 本醸造酒	1.00	月	アジミンチ	20.00	月	にんにく	0.20		
月	長ねぎ	10.00	根菜汁			年	本みりん	1.00	月	若鶏むね皮無 挽肉	5.00	月	たまねぎ(皮むき)	12.00		
月	豚うす切り肉(そとモモ) 短冊切り	25.00	学	なたね油	0.50	年	鶏ガラスープ	30.00	年	淡色辛みそ	1.00	月	にんじん	5.00		
学	押し豆腐70%	110.00	月	豚小間肉(そとモモ)	10.00	水		110.00	月	しあわせの唐揚げ		月	ワインナー(カット)	5.00		
月	にんじん	20.00	月	ごぼう	10.00	月	しあわせの唐揚げ		月	しあわせの唐揚げ	40.00	月	こまつな	10.00		
月	たまねぎ	60.00	月	にんじん	10.00	月	しあわせの唐揚げ		月	しあわせの唐揚げ	1.50	学	食塩	0.10		
学	しめじ	10.00	月	だいこん	20.00	月	しあわせの唐揚げ		月	しあわせの唐揚げ	2.00	小麦				
学	冷凍だいこん葉	10.00	月	じゃがいも	25.00	月	しあわせの唐揚げ		月	しあわせの唐揚げ	3.00	年	白ごしょう	0.01		
学	清酒 本醸造酒	1.10	月	油揚げ	10.00	月	しあわせの唐揚げ		月	しあわせの唐揚げ	0.15	年	バジル	0.04		
年	三温糖	1.10	月	長ねぎ	5.00	月	しあわせの唐揚げ		月	しあわせの唐揚げ	0.70	年	デリパワダー	0.02		
学	食塩	0.30	年	淡色辛みそ	5.00	月	しあわせの唐揚げ		月	しあわせの唐揚げ	0.50	学	トマトケチャップ	10.00		
年	こいくちしようゆ	9.00	年	赤色辛みそ	5.00	月	しあわせの唐揚げ		月	しあわせの唐揚げ	8.00	学	冷凍じゃがいも	25.00		
水			年	混合だしパック (鰯・鰆)	3.30	月	しあわせの唐揚げ		月	しあわせの唐揚げ	20.00	学	乾燥マッシュポテト	3.00		
年	じゃがいもでん粉	15.00	水		110.00	月	しあわせの唐揚げ		月	しあわせの唐揚げ	20.00	月	★プロセスチーズ(ダイスカット)	5.00	乳・乳製品	
年	野菜のねぎしようゆかけ	1.20	鰯の塩麹焼き			月	しあわせの唐揚げ		月	しあわせの唐揚げ	10.00	月	★春巻きの皮	12.00	小麦	
月	はくさい	40.00	月	さわら切身	60.00	月	★たくあん漬 (塩しだいこん漬)	10.00	月	しあわせの唐揚げ	20.00	学	★薄力粉	0.50	小麦	
月	こまつな	15.00	液体塩麹			月	しあわせの唐揚げ		月	しあわせの唐揚げ	10.00	学	揚げ油	8.50		
月	にんじん	5.00	学	清酒 本醸造酒	0.50	月	しあわせの唐揚げ		月	しあわせの唐揚げ	10.00	カリカリじゃこのサラダ				
月	きゅうり	10.00	抹茶の豆あられ			月	しあわせの唐揚げ		月	しあわせの唐揚げ	20.00	月	キャベツ	40.00		
年	こいくちしようゆ	3.00	水			月	しあわせの唐揚げ		月	しあわせの唐揚げ	15.00	月	きゅうり	15.00		
年	三温糖	0.50	上白糖			月	しあわせの唐揚げ		月	しあわせの唐揚げ	20.00	月	にんじん	20.00		
学	米酢	2.50	月	炒り大豆 (黄大豆)	12.00	月	しあわせの唐揚げ		月	しあわせの唐揚げ	10.00	学	ごま油	0.70		
月	長ねぎ	3.00	学	抹茶	0.06	月	しあわせの唐揚げ		月	しあわせの唐揚げ	3.60	学	ちりめんじゃこ	7.00		
月	しょうが	0.30				月	しあわせの唐揚げ		月	しあわせの唐揚げ	120.00	月	なたね油	1.00		
学	ごま油	2.00				月	しあわせの唐揚げ		月	しあわせの唐揚げ	3.00	月	★わんたん皮(生)	3.00		
水		1.00				月	しあわせの唐揚げ		月	しあわせの唐揚げ	0.30	月	揚げ油	0.30		
月	ニューサマー・オレンジ	45.00				月	しあわせの唐揚げ		月	しあわせの唐揚げ	37.00	月	キャベツ	40.00		
月	ニューサマー・オレンジ					月	しあわせの唐揚げ		月	しあわせの唐揚げ	15.00	月	きゅうり	15.00		