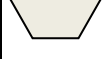
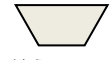




はいぜんひょう
配膳表



前期課程

		1日(水)	2日(木)	3日(金)
		さつまいもの あまに 甘煮  まめ 豆みそ キャベツ  むぎい 麦入り ごはん ワンタン スープ	ぶどうゼリー  なす入り ミートスパゲティ  コッペパン  レタス スープ 	煮込み ハンバーグ  むぎい 麦入り ごはん オニオン スープ
6日(月)	7日(火)	8日(水)	9日(木)	10日(金)
とれしく 鶏肉のレモンソース ツナマヨコーン  むぎい 麦入り ごはん たま 玉ねぎの みそ汁	たなはた 七タゼリー  たにく 豚肉となすの 炊いたん  たきこみ ずし たなはた 七タ スープ	チンジャオロース  むぎい 麦入り ごはん キムチ チゲ	チリコンカン  コッペパン  コーン スープ	 たにく 豚肉ときゅうりの しおこんぶ炒め  ごはん なつやさい 夏野菜 カレー 
13日(月)	14日(火)	15日(水)	16日(木)	
とり 鶏と夏野菜の なんばん 南蛮づけ  むぎい 麦入り ごはん すまし汁	なっとう 納豆  あつあ 厚揚げの ちゅうかに 中華煮  むぎい 麦入り ごはん みそ汁	マーボー春雨  むぎい 麦入り ごはん だいこん 大根 スープ	ズッキーニの マヨサラダ  こくとう 黒糖パン  ちたトウイユ  ABC スープ 	