

令和8年2月分 中学校給食予定献立表

八尾市教育委員会(第113号)

月		火		水		木		金	
<div>2月の給食目標</div> <div>食について</div> <div>正しい知識を持とう</div>		<div>ごはんを食べて</div> <div>自分の力を発揮しよう！</div>		<div>3日(火) 節分献立</div> <div>昔は、病気や災害などの悪いことは鬼がもたらすとされていました。そこで、節分には厄除けの力があるとされる豆をまいたり、柊(ひいらぎ)の枝に焼いた鰯の頭を刺したものを玄関に飾り、鬼を追い払い、無病息災を願うようになりました。</div> <div>河内地域では節分に無病息災を願って、「干しかぶ」を入れたみそ汁を食べる風習があります。給食では、習わしにちなんでかぶを使ったみそ汁です。</div>		<div>いわたしの蒲焼き風</div> <div>粉ふきいも</div> <div>小松菜と豚肉の炒め物</div> <div>枝豆しんじょう</div> <div>かぶのみそ汁</div> <div>福豆</div>		<div>学校給食大会のWeb開催について</div> <div>八尾市のホームページにて、給食に関する子どもたちの取り組みや、給食ができるまでなど学校給食について掲載していますので、ぜひご覧ください。</div>	
<div>ごはん</div> <div>をしっかりと食べていますか？</div> <div>主食であるごはんは、主にエネルギーのもとになり、食事の中心となるものです。わたしたちが、生命を維持したり成長期に体を大きくしたりするには、毎日適切な量のエネルギーが必要になります。無理なダイエットは避けて、主食となるごはんはしっかりと食べるようにしましょう。</div> <div>米の栄養</div> <div>米は炭水化物を多く含みます。炭水化物は、体の中でブドウ糖に分解され、エネルギー源として利用されます。体の司令塔である脳を働かせる唯一のエネルギー源がこのブドウ糖です。</div>		<div>ごはん</div> <div>牛乳</div> <div>いわしの蒲焼き風</div> <div>小松菜と豚肉の炒め物</div> <div>粉ふきいも</div> <div>炒め物</div> <div>鶏肉の塩こうじから揚げ</div> <div>高野豆腐の含め煮</div> <div>鶏肉</div> <div>高野豆腐</div> <div>豆腐</div> <div>豚ひき肉</div> <div>玉ねぎ</div> <div>人参</div> <div>たけのこ水煮</div> <div>青ねぎ</div> <div>しいたけ(乾)</div> <div>土生姜</div> <div>にんにく</div> <div>濃口しょうゆ</div> <div>オイスターソース</div> <div>赤みそ</div> <div>テンメンジャン</div> <div>料理酒</div> <div>鶏がらスープ</div> <div>トウバンジャン</div> <div>塩</div> <div>でん粉</div> <div>水</div> <div>ごま油</div> <div>米油</div> <div>2個</div> <div>2</div> <div>3</div> <div>1</div> <div>0.1</div> <div>0.5</div> <div>35</div> <div>0.01</div> <div>0.3</div> <div>45</div> <div>3</div> <div>1</div> <div>1</div> <div>塩</div> <div>でん粉</div> <div>水</div> <div>ごま油</div> <div>米油</div> <div>100</div> <div>20</div> <div>30</div> <div>10</div> <div>10</div> <div>酢</div> <div>5</div> <div>0.5</div> <div>0.5</div> <div>0.2</div> <div>4.5</div> <div>0.3</div> <div>1.5</div> <div>2</div> <div>1.2</div> <div>1</div> <div>0.25</div> <div>0.1</div> <div>1.8</div> <div>25</div> <div>0.3</div> <div>0.5</div> <div>1個</div> <div>55</div> <div>3</div> <div>5</div> <div>0.5</div> <div>0.2</div> <div>2</div> <div>0.5</div> <div>0.5</div> <div>0.2</div> <div>4.5</div> <div>7</div> <div>5</div> <div>20</div> <div>0.1</div> <div>0.01</div> <div>0.3</div> <div>1個</div> <div>1個</div> <div>0.2</div> <div>30</div> <div>7</div> <div>1.8</div> <div>0.5</div> <div>0.15</div> <div>0.01</div> <div>0.1</div> <div>0.5</div> <div>60</div> <div>5</div> <div>5</div> <div>5</div> <div>0.5</div> <div>0.1</div> <div>1袋</div>		<div>ごはん</div> <div>牛乳</div> <div>マーボー豆腐</div> <div>大学芋</div> <div>さつまいも</div> <div>米油</div> <div>砂糖</div> <div>濃口しょうゆ</div> <div>酢</div> <div>水</div> <div>えんどう豆春雨</div> <div>ローズハム</div> <div>チンゲンサイ</div> <div>薄口しょうゆ</div> <div>塩</div> <div>ごしょう</div> <div>米油</div> <div>ヨーグルト</div> <div>ヨーグルト</div> <div>1個</div> <div>100</div> <div>20</div> <div>30</div> <div>10</div> <div>5</div> <div>0.5</div> <div>0.5</div> <div>0.2</div> <div>4.5</div> <div>0.3</div> <div>1.5</div> <div>2</div> <div>1.2</div> <div>1</div> <div>0.25</div> <div>0.1</div> <div>1.8</div> <div>25</div> <div>0.3</div> <div>0.5</div> <div>1個</div> <div>55</div> <div>3</div> <div>5</div> <div>0.5</div> <div>0.2</div> <div>2</div> <div>0.5</div> <div>0.5</div> <div>0.2</div> <div>4.5</div> <div>7</div> <div>5</div> <div>20</div> <div>0.1</div> <div>0.01</div> <div>0.3</div> <div>1個</div> <div>1個</div> <div>0.2</div> <div>30</div> <div>7</div> <div>1.8</div> <div>0.5</div> <div>0.15</div> <div>0.01</div> <div>0.1</div> <div>0.5</div> <div>60</div> <div>5</div> <div>5</div> <div>5</div> <div>0.5</div> <div>0.1</div> <div>1袋</div>					
<div>2日</div> <div>ごはん</div> <div>牛乳</div> <div>トッポギ</div> <div>にらまんじゅう</div> <div>トッポギ</div> <div>豚肉</div> <div>うずら卵水煮</div> <div>濃口しょうゆ</div> <div>砂糖</div> <div>玉ねぎ</div> <div>人参</div> <div>青ねぎ</div> <div>土生姜</div> <div>にんにく</div> <div>濃口しょうゆ</div> <div>砂糖</div> <div>料理酒</div> <div>塩</div> <div>ごしょう</div> <div>米油</div> <div>水</div> <div>れんこんとツナの炒め物</div> <div>れんこん水煮</div> <div>まぐろ油漬け</div> <div>薄口しょうゆ</div> <div>塩</div> <div>ごしょう</div> <div>エネルギー(kcal)</div> <div>たんばく質(g)</div> <div>脂質(g)</div> <div>837</div> <div>28.1</div> <div>25.6</div>		<div>3日「節分献立」</div> <div>ごはん</div> <div>牛乳</div> <div>いわしの蒲焼き風</div> <div>小松菜と豚肉の炒め物</div> <div>粉ふきいも</div> <div>炒め物</div> <div>鶏肉の塩こうじから揚げ</div> <div>高野豆腐の含め煮</div> <div>鶏肉</div> <div>高野豆腐</div> <div>豆腐</div> <div>豚ひき肉</div> <div>玉ねぎ</div> <div>人参</div> <div>たけのこ水煮</div> <div>青ねぎ</div> <div>しいたけ(乾)</div> <div>土生姜</div> <div>にんにく</div> <div>濃口しょうゆ</div> <div>オイスターソース</div> <div>赤みそ</div> <div>テンメンジャン</div> <div>料理酒</div> <div>鶏がらスープ</div> <div>トウバンジャン</div> <div>塩</div> <div>でん粉</div> <div>水</div> <div>ごま油</div> <div>米油</div> <div>2個</div> <div>2</div> <div>3</div> <div>1</div> <div>0.1</div> <div>0.5</div> <div>35</div> <div>0.01</div> <div>0.3</div> <div>45</div> <div>3</div> <div>1</div> <div>1</div> <div>塩</div> <div>でん粉</div> <div>水</div> <div>ごま油</div> <div>米油</div> <div>100</div> <div>20</div> <div>30</div> <div>10</div> <div>5</div> <div>0.5</div> <div>0.5</div> <div>0.2</div> <div>4.5</div> <div>0.3</div> <div>1.5</div> <div>2</div> <div>1.2</div> <div>1</div> <div>0.25</div> <div>0.1</div> <div>1.8</div> <div>25</div> <div>0.3</div> <div>0.5</div> <div>1個</div> <div>55</div> <div>3</div> <div>5</div> <div>0.5</div> <div>0.2</div> <div>2</div> <div>0.5</div> <div>0.5</div> <div>0.2</div> <div>4.5</div> <div>7</div> <div>5</div> <div>20</div> <div>0.1</div> <div>0.01</div> <div>0.3</div> <div>1個</div> <div>1個</div> <div>0.2</div> <div>30</div> <div>7</div> <div>1.8</div> <div>0.5</div> <div>0.15</div> <div>0.01</div> <div>0.1</div> <div>0.5</div> <div>60</div> <div>5</div> <div>5</div> <div>5</div> <div>0.5</div> <div>0.1</div> <div>1袋</div>		<div>4日</div> <div>ごはん</div> <div>牛乳</div> <div>鶏肉の塩こうじから揚げ</div> <div>高野豆腐の含め煮</div> <div>鶏肉</div> <div>高野豆腐</div> <div>豆腐</div> <div>豚ひき肉</div> <div>玉ねぎ</div> <div>人参</div> <div>たけのこ水煮</div> <div>青ねぎ</div> <div>しいたけ(乾)</div> <div>土生姜</div> <div>にんにく</div> <div>濃口しょうゆ</div> <div>オイスターソース</div> <div>赤みそ</div> <div>テンメンジャン</div> <div>料理酒</div> <div>鶏がらスープ</div> <div>トウバンジャン</div> <div>塩</div> <div>でん粉</div> <div>水</div> <div>ごま油</div> <div>米油</div> <div>2個</div> <div>2</div> <div>3</div> <div>1</div> <div>0.1</div> <div>0.5</div> <div>35</div> <div>0.01</div> <div>0.3</div> <div>45</div> <div>3</div> <div>1</div> <div>1</div> <div>塩</div> <div>でん粉</div> <div>水</div> <div>ごま油</div> <div>米油</div> <div>100</div> <div>20</div> <div>30</div> <div>10</div> <div>5</div> <div>0.5</div> <div>0.5</div> <div>0.2</div> <div>4.5</div> <div>0.3</div> <div>1.5</div> <div>2</div> <div>1.2</div> <div>1</div> <div>0.25</div> <div>0.1</div> <div>1.8</div> <div>25</div> <div>0.3</div> <div>0.5</div> <div>1個</div> <div>55</div> <div>3</div> <div>5</div> <div>0.5</div> <div>0.2</div> <div>2</div> <div>0.5</div> <div>0.5</div> <div>0.2</div> <div>4.5</div> <div>7</div> <div>5</div> <div>20</div> <div>0.1</div> <div>0.01</div> <div>0.3</div> <div>1個</div> <div>1個</div> <div>0.2</div> <div>30</div> <div>7</div> <div>1.8</div> <div>0.5</div> <div>0.15</div> <div>0.01</div> <div>0.1</div> <div>0.5</div> <div>60</div> <div>5</div> <div>5</div> <div>5</div> <div>0.5</div> <div>0.1</div> <div>1袋</div>		<div>5日</div> <div>ごはん</div> <div>牛乳</div> <div>マーボー豆腐</div> <div>大学芋</div> <div>さつまいも</div> <div>米油</div> <div>砂糖</div> <div>濃口しょうゆ</div> <div>酢</div> <div>水</div> <div>えんどう豆春雨</div> <div>ローズハム</div> <div>チンゲンサイ</div> <div>薄口しょうゆ</div> <div>塩</div> <div>ごしょう</div> <div>米油</div> <div>ヨーグルト</div> <div>ヨーグルト</div> <div>1個</div> <div>100</div> <div>20</div> <div>30</div> <div>10</div> <div>5</div> <div>0.5</div> <div>0.5</div> <div>0.2</div> <div>4.5</div> <div>0.3</div> <div>1.5</div> <div>2</div> <div>1.2</div> <div>1</div> <div>0.25</div> <div>0.1</div> <div>1.8</div> <div>25</div> <div>0.3</div> <div>0.5</div> <div>1個</div> <div>55</div> <div>3</div> <div>5</div> <div>0.5</div> <div>0.2</div> <div>2</div> <div>0.5</div> <div>0.5</div> <div>0.2</div> <div>4.5</div> <div>7</div> <div>5</div> <div>20</div> <div>0.1</div> <div>0.01</div> <div>0.3</div> <div>1個</div> <div>1個</div> <div>0.2</div> <div>30</div> <div>7</div> <div>1.8</div> <div>0.5</div> <div>0.15</div> <div>0.01</div> <div>0.1</div> <div>0.5</div> <div>60</div> <div>5</div> <div>5</div> <div>5</div> <div>0.5</div> <div>0.1</div> <div>1袋</div>		<div>6日</div> <div>ごはん</div> <div>牛乳</div> <div>和風おろし</div> <div>豚肉とキャベツの炒め物</div> <div>ハンバーグ</div> <div>炒め物</div> <div>鶏肉の塩こうじから揚げ</div> <div>高野豆腐の含め煮</div> <div>鶏肉</div> <div>高野豆腐</div> <div>豆腐</div> <div>豚ひき肉</div> <div>玉ねぎ</div> <div>人参</div> <div>たけのこ水煮</div> <div>青ねぎ</div> <div>しいたけ(乾)</div> <div>土生姜</div> <div>にんにく</div> <div>濃口しょうゆ</div> <div>オイスターソース</div> <div>赤みそ</div> <div>テンメンジャン</div> <div>料理酒</div> <div>鶏がらスープ</div> <div>トウバンジャン</div> <div>塩</div> <div>でん粉</div> <div>水</div> <div>ごま油</div> <div>米油</div> <div>2個</div> <div>2</div> <div>3</div> <div>1</div> <div>0.1</div> <div>0.5</div> <div>35</div> <div>0.01</div> <div>0.3</div> <div>45</div> <div>3</div> <div>1</div> <div>1</div> <div>塩</div> <div>でん粉</div> <div>水</div> <div>ごま油</div> <div>米油</div> <div>100</div> <div>20</div> <div>30</div> <div>10</div> <div>5</div> <div>0.5</div> <div>0.5</div> <div>0.2</div> <div>4.5</div> <div>0.3</div> <div>1.5</div> <div>2</div> <div>1.2</div> <div>1</div> <div>0.25</div> <div>0.1</div> <div>1.8</div> <div>25</div> <div>0.3</div> <div>0.5</div> <div>1個</div> <div>55</div> <div>3</div> <div>5</div> <div>0.5</div> <div>0.2</div> <div>2</div> <div>0.5</div> <div>0.5</div> <div>0.2</div> <div>4.5</div> <div>7</div> <div>5</div> <div>20</div> <div>0.1</div> <div>0.01</div> <div>0.3</div> <div>1個</div> <div>1個</div> <div>0.2</div> <div>30</div> <div>7</div> <div>1.8</div> <div>0.5</div> <div>0.15</div> <div>0.01</div> <div>0.1</div> <div>0.5</div> <div>60</div> <div>5</div> <div>5</div> <div>5</div> <div>0.5</div> <div>0.1</div> <div>1袋</div>	
<div>9日「受験生応援献立」</div> <div>ごはん</div> <div>牛乳</div> <div>カレーライス</div> <div>一口カツ</div> <div>牛肉</div> <div>じゃがいも</div> <div>レンズ豆</div> <div>玉ねぎ</div> <div>人参</div> <div>にんにく</div> <div>カレールー</div> <div>ブルーベリー</div> <div>トマトピューレ</div> <div>ウスターソース</div> <div>白ワイン</div> <div>塩</div> <div>ごしょう</div> <div>カレー粉</div> <div>水</div> <div>米油</div> <div>キャベツとハムのサラダ</div> <div>ローズハム</div> <div>キャベツ</div> <div>人参</div> <div>りんご酢</div> <div>砂糖</div> <div>塩</div> <div>ごしょう</div> <div>カレー粉</div> <div>水</div> <div>米油</div> <div>コーンひじき</div> <div>ひじき(乾)</div> <div>ホールコーン</div> <div>むき枝豆</div> <div>濃口しょうゆ</div> <div>みりん</div> <div>料理酒</div> <div>米油</div> <div>エネルギー(kcal)</div> <div>たんばく質(g)</div> <div>脂質(g)</div> <div>858</div> <div>28.9</div> <div>31.2</div>		<div>10日</div> <div>ごはん</div> <div>牛乳</div> <div>おでん</div> <div>ぶり野菜のカツ</div> <div>鶏肉</div> <div>うずら卵水煮</div> <div>一口天ぷら</div> <div>大根</div> <div>じゃがいも</div> <div>人参</div> <div>こんにゃく</div> <div>濃口しょうゆ</div> <div>みりん</div> <div>削り節</div> <div>だし汁</div> <div>白菜のオイスター炒め</div> <div>白菜</div> <div>人参</div> <div>きざみあげ</div> <div>濃口しょうゆ</div> <div>オイスターソース</div> <div>砂糖</div> <div>でん粉</div> <div>米油</div> <div>もやしの和え物</div> <div>もやし</div> <div>小松菜</div> <div>薄口しょうゆ</div> <div>酢</div> <div>砂糖</div> <div>塩</div> <div>ごま油</div> <div>エネルギー(kcal)</div> <div>たんばく質(g)</div> <div>脂質(g)</div> <div>809</div> <div>31.0</div> <div>26.9</div>		<div>11日 建国記念の日</div> <div>で囲んでいる献立は食缶に入っているおかずです。</div> <div>このマークがある日は、スプーンがあると食べやすいです。</div> <div>エネルギー(kcal)</div> <div>たんばく質(g)</div> <div>脂質(g)</div> <div>810</div> <div>33.4</div> <div>32.0</div>		<div>12日</div> <div>ごはん</div> <div>牛乳</div> <div>さばの塩焼き</div> <div>小松菜のごま和え</div> <div>さば切身</div> <div>小松菜</div> <div>えのき茸</div> <div>白すりごま</div> <div>濃口しょうゆ</div> <div>砂糖</div> <div>みりん</div> <div>削り節</div> <div>だし汁</div> <div>米油</div> <div>五目豆</div> <div>大豆水煮</div> <div>鶏肉</div> <div>つきこんにゃく</div> <div>たけのこ水煮</div> <div>人参</div> <div>濃口しょうゆ</div> <div>砂糖</div> <div>みりん</div> <div>削り節</div> <div>だし汁</div> <div>米油</div> <div>すまし汁</div> <div>わかめ(乾)</div> <div>ちらしかまぼこ</div> <div>玉ねぎ</div> <div>青ねぎ</div> <div>削り節</div> <div>だし昆布</div> <div>薄口しょうゆ</div> <div>みりん</div> <div>塩</div> <div>だし汁</div> <div>110</div> <div>1切</div> <div>30</div> <div>5</div> <div>1</div> <div>1.8</div> <div>0.7</div> <div>1</div> <div>0.7</div> <div>10</div> <div>5</div> <div>2.5</div> <div>1</div> <div>0.5</div> <div>0.2</div> <div>10</div> <div>0.3</div> <div>15</div> <div>15</div> <div>0.7</div> <div>7</div> <div>25</div> <div>5</div> <div>0.5</div> <div>0.5</div> <div>3</div> <div>1</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.2</div> <div>0.</div>			

◎やむをえない事情により、献立を変更することがありますのでご了承ください。

