

Table with 7 columns (2024年 6月 24日(月) to 6月 30日(日)) and multiple rows of menu items. Each cell contains a list of ingredients and dishes for that day.

	2024年 6月 24日(月)	6月 25日(火)	6月 26日(水)	6月 27日(木)	6月 28日(金)	6月 29日(土)	6月 30日(日)
タ	こいくちしょうゆ 砂糖 酢 ごま油 ラー油 にんにく おろし しょうが おろし しお 白すりごま 七味唐辛子 水 レタス ◆きんぴらごぼう 千切りごぼう(冷) にんじん 白ごま 乾 調合油 こいくちしょうゆ みりん風調味料 ラー油 ◆タコの酢の物(学) 胡瓜 生 まだこ 生 カットわかめ 酢 砂糖 うすくちしょうゆ しょうが おろし ◆中華にゅうめん(学) そうめん・乾 にんじん チンゲンサイ 葉 生 ほぐし鶏 錦糸卵 しお 顆粒中華だし ごま油 青ネギ ◆くだもの(キウイ) キウイフルーツ(ゴールド)	しお こしょう粉 ナツメグ 粉 ウスターソース トマトケチャップ ピザ用チーズ レタス トマト生 ◆アスパラいかバター炒め アスパラガス(冷) エリンギ 生 いか 生 有塩バター こいくちしょうゆ にんにく おろし ◆鶏ささみと青菜のスープ春雨 はるさめ 緑豆はるさめ ほぐし鶏 チンゲンサイ 葉 生 顆粒中華だし しお うすくちしょうゆ 料理酒 青ネギ 白ごま 乾 ◆くだもの(りんご) りんご生	たまねぎ にんにく おろし にんじん トマトジュース こしょう 白 粉 ハヤシルウ ◆ささみとブロッコリーのサラダ ブロッコリー(冷) ほぐし鶏 ホールコーン(缶詰) ごまドレッシング ◆くだもの(オレンジ) オレンジ(生)	こいくちしょうゆ マヨネーズ 全卵型 ◆肉だんごと冬瓜の煮物(学) 鶏だんご(冷) とうがん 生しいたけ 小松菜(冷) にんじん 清酒 純米酒 うすくちしょうゆ 顆粒和風だし ごまドレッシング みりん 砂糖 ◆豚しゃぶサラダ(学) レタス 胡瓜 生 みょうが トマト生 豚コマ スライス ごまドレッシング ◆お雑煮風すまし汁(学) 鶏もも肉 小松菜(冷) 乾しいたけ 板かまぼこ(赤) もち 顆粒和風だし うすくちしょうゆ しお みつば 生 ◆くだもの(GF) グレープフルーツ	だいこん 生 しそ こいくちしょうゆ ◆筑前煮(学) とりむね(皮なし) ごぼう 根 生 れんこん 根茎 ゆで 板こんにやく いんげん(冷) 生しいたけ にんじん 顆粒和風だし こいくちしょうゆ みりん 清酒 純米酒 グラニュー糖 調合油 ◆春雨の和え物(学) はるさめ 普通はるさめ ロースハム 胡瓜 生 白ごま 乾 錦糸卵 にんじん きくらげ 乾 酢 砂糖 こいくちしょうゆ ごま油 白ごま 乾 ◆イナムルチ汁(学) 豚ロース1cmスライス 板こんにやく 乾しいたけ カステラかまぼこ イナムドゥチ味噌 顆粒和風だし ビーナッツバター ◆くだもの(キウイ) キウイフルーツ(ゴールド)	きざみのり 白ごま 乾 めんつゆ 三倍濃厚 顆粒和風だし ◆鶏肉のピザ焼き(学) 鶏もも肉 こしょう粉 しお たまねぎ 青ピーマン生 ホールコーン(缶詰) ピザソース ピザ用チーズ バジル 粉 ◆ポテトサラダ(学) じゃがいも にんじん 胡瓜 生 鶏卵 全卵 ゆで 食塩 こしょう 白 粉 マヨネーズ 全卵型 ◆フルーツ盛り合わせ(学) オレンジ(生) キウイフルーツ(ゴールド) りんご生	調合油 (学) カレー粉 トマトケチャップ ウスターソース 顆粒コンソメ 砂糖 卵 ◆大根サラダ(学) だいこん 生 みずな 葉 生 ほぐし鶏 糸カツオ きざみのり ゆずドレッシング ◆フルーツポンチ(学) 白玉団子(冷) バインアップル 缶詰 みかん 缶詰 サイダー