

Table with 7 columns (dates from 2024年 8月 26日 to 9月 1日) and multiple rows of menu items. Each cell contains a list of ingredients and dishes for that day.

	2024年 8月 26日(月)	8月 27日(火)	8月 28日(水)	8月 29日(木)	8月 30日(金)	8月 31日(土)	9月 1日(日)
タ	粉パセリ 乾 ◆かんぴょうイリチー(学) かんぴょう 乾 刻み昆布 豚ロース1cmスライス カステラかまぼこ 乾しいたけ 調合油 グラニュー糖 みりん風調味料 こいくちしょうゆ 顆粒和風だし ◆白菜和え物(学) はくさい(生) 胡瓜 生 しめじ こいくちしょうゆ 酢 ごま油 ◆中華にゆめん(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(メロン) メロン(生)	しゅうまい 冷凍 こいくちしょうゆ 酢 からし 練り ◆春雨サラダ(学) はるさめ 普通はるさめ ロースハム 胡瓜 生 白ごま 乾 卵 にんじん きくらげ 乾 中華ドレッシング ◆もずく入りキムチスープ(学) もずく 絹ごし豆腐 豚コマ スライス はくさい(生) にんじん たまねぎ しめじ キムチの素 顆粒和風だし うすくちしょうゆ 青ネギ ◆くだもの(パイン) パインアップル 生	ハヤシルウ ◆パンバンジーサラダ(学) ほぐし鶏 もやし 胡瓜 生 セロリ 生 トマト生 ごまドレッシング ◆くだもの(キウイ) キウイフルーツ(ゴールド)	白ごま 乾 レタス ◆チャブチェ(学) はるさめ 普通はるさめ 赤ピーマン生 シーフードmix きくらげ 乾 にはら こいくちしょうゆ 顆粒中華だし 料理酒 オイスターソース ごま油 ◆もずくの酢の物(学) もずく 胡瓜 生 かに風味かまぼこ(令) 酢 グラニュー糖 うすくちしょうゆ ◆沖繩そば汁(小) 沖繩そば麺 錦糸卵 チキアギ 青ネギ 顆粒和風だし 沖繩そばだし うすくちしょうゆ 料理酒 ◆くだもの(マスカット) マスカット	こいくちしょうゆ 鷹の爪 ◆豆腐ステーキの海鮮旨煮あ 木綿豆腐 しお こしょう粉 片栗粉 調合油 にんじん もやし 青ピーマン生 しょうが おろし むきエビ(冷) こういか 生 こいくちしょうゆ オイスターソース 清酒 純米酒 グラニュー糖 顆粒中華だし 水 片栗粉 ごま油 青ネギ ◆三色なます(学) だいこん 生 かに風味かまぼこ(令) 胡瓜 生 しままーす 酢 砂糖 ◆サンラータン(学) 卵 はくさい(生) 乾しいたけ 豆苗 鳥がらだし こいくちしょうゆ オイスターソース 酢 ラー油 片栗粉 ◆くだもの(りんご) りんご生	青ネギ ◆麻婆豆腐(学) 木綿豆腐 あいびき肉 たまねぎ にはら 長ネギ 乾しいたけ にんにく おろし しょうが おろし マーボー豆腐の素 ◆きびなごのカレー揚げ(学) きびなご 生 食塩 こしょう粉 片栗粉 カレー粉 調合油 サラダ菜 ◆胡瓜の酢の物(学) 胡瓜 生 かに風味かまぼこ(令) カットわかめ 酢 砂糖 うすくちしょうゆ しょうが おろし ◆鶏団子とチンゲン菜のとりも 鶏だんご(冷) チンゲンサイ 葉 生 しょうが おろし こいくちしょうゆ 顆粒中華だし 料理酒 オイスターソース ごま油 片栗粉 青ネギ ◆フルーツポンチ(学) 白玉団子(冷) パインアップル 缶詰 みかん 缶詰 サイダー	錦糸卵 きざみのり ◆ぶりの照り焼き(学) ぶり 生 料理酒 こいくちしょうゆ みりん 砂糖 しょうが おろし しょうが おろし 調味油 ししとう 果実 生 ◆菜の花の和え物(学) 菜の花(冷) むきエビ(冷) 酢 グラニュー糖 こいくちしょうゆ ◆茶碗蒸し(学) 卵 かつおだし めんつゆ 三倍濃厚 鶏もも肉 カットわかめ むきエビ(冷) 蒸しかまぼこ 乾しいたけ みつば 生 ◆はまぐりのすまし汁(学) はまぐり 生 花麩 顆粒和風だし うすくちしょうゆ しお ゆず 果皮 生 かいわれだいこん ◆アイスクリーム アイスクリーム 普通脂