

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 specific day and meal type (e.g., 朝, 昼, 夜).

	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 ◆チャプチェ(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 調合油 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