

Table with 7 columns (dates from 2024年 10月 14日 to 10月 20日) and multiple rows of menu items. Each cell contains a list of ingredients and dishes for that day.

	2024年 10月 14日(月)	10月 15日(火)	10月 16日(水)	10月 17日(木)	10月 18日(金)	10月 19日(土)	10月 20日(日)
タ	パン粉 調合油 たまねぎ生 にんじん 乾しいたけ 顆粒和風だし 料理酒 めんつゆ 三倍濃厚 卵 青ネギ ◆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 ◆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 ◆味噌汁(玉ねぎ・わかめ)学 たまねぎ 乾燥わかめ 合わせ味噌 顆粒和風だし ◆くだもの(GF) グレープフルーツ	にんにく おろし トマトケチャップ ウスターソース こしょう 白 粉 ハヤシルウ ◆スパニッシュオムレツ 卵 ミックスベジタブル(冷) ロースハム ピザ用チーズ 顆粒コンソメ しお ◆大根サラダ(学) だいこん 生 みずな 葉 生 ツナ 糸カツオ きざみのり ゆずドレッシング ◆ヨーグルト プレーンヨーグルト(400g)	にんにく おろし 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 卵 ◆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 ◆BLTスープ(学) ベーコン レタス トマト生 水 顆粒中華だし こいくちしょうゆ 片栗粉 卵 ブラックペッパー ◆くだもの(オレンジ) オレンジ(生)	しそ こいくちしょうゆ 酢 砂糖 ごま油 白ごま 乾 レタス ◆パパイヤいりちー パパイア 未熟 生 にんじん ツナ にはら 調合油 こいくちしょうゆ 顆粒和風だし ◆中華いか和え(学) 中華イカ だいこん 生 胡瓜 生 カットわかめ 中華ドレッシング ◆もやしとひき肉と坦々豆乳ス もやし にはら 絹ごし豆腐 豚ひき肉 豆乳 ごま油 白すりごま ラー油 みりん こいくちしょうゆ 合わせ味噌 しょうが おろし にんにく おろし ◆くだもの(パイン) パインアップル 生	たけのこ 水煮缶詰(干 しょうが おろし にんにく おろし こいくちしょうゆ 顆粒中華味 清酒 純米酒 調合油 ◆厚焼き卵(学) 卵 しお 調合油 だいこん 生 うすくちしょうゆ ◆南瓜サラダ(学) 日本かぼちゃ 卵 たまねぎ 胡瓜 生 マヨネーズ 全卵型 粒マスタード しお こしょう粉 ◆オニオンスープ(学) たまねぎ生 有塩バター 水 顆粒コンソメ 粉パセリ 乾 ◆くだもの(キウイ) キウイフルーツ(ゴールド)	こいくちしょうゆ 料理酒 はちみつ 青ネギ ◆チョレギサラダ レタス にんじん カットわかめ ほぐし鶏 長ネギ きざみのり 中華ドレッシング ◆茶碗蒸し 卵 かつおだし汁 めんつゆ 三倍濃厚 鶏もも肉 むきエビ(冷) 蒸しかまぼこ 乾しいたけ みつば 生 ◆アーサ汁(学) あおさ 素干し こいくちしょうゆ 食塩 顆粒和風だし 長ネギ ◆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	・カレールウ 調合油 福神漬 らっきょう 甘酢漬 ◆コブサラダ(学) レタス 胡瓜 生 トマト生 アボカド 生 ほぐし鶏 卵 コブドレッシング ◆フルーツ盛り合わせ(学) オレンジ(生) メロン(生) りんご生

Table with 8 columns (dates from 2024年 10月 21日 to 10月 27日) and multiple rows of menu items. Each cell contains a list of ingredients and dishes for that day.

	2024年 10月 21日(月)	10月 22日(火)	10月 23日(水)	10月 24日(木)	10月 25日(金)	10月 26日(土)	10月 27日(日)
タ	顆粒コンソメ 普通牛乳 ホワイトシチュールウ ◆パンパンジーサラダ(学) 卵 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 ◆コンソメスープ(学) キャベツ たまねぎ にんじん 顆粒コンソメ しょうが しままーす ◆くだもの(オレンジ) オレンジ(生)	焼き鳥のたれ きざみのり ◆豆乳茶碗蒸し(学) 卵 豆乳 めんつゆ 三倍濃厚 鶏もも肉 むきエビ(冷) 蒸しかまぼこ 乾しいたけ みつば 生 ◆ツナ和え(学) 胡瓜 生 ホールコーン(缶詰) ツナ缶 マヨネーズ 全卵型 ◆あさりのすまし汁(学) あさり 生 根みつば 葉 生 顆粒和風だし うすくちしょうゆ みりん 食塩 ◆くだもの(パイン) パインアップル 生	調合油 青ピーマン生 たまねぎ にんじん 乾しいたけ パインアップル 缶詰 黄ピーマン トマトケチャップ 酢 顆粒中華だし ◆ニラ入り厚焼き玉子 卵 にら 顆粒和風だし しょうが ごま油 ◆めかぶの酢の物(学) めかぶ 胡瓜 生 かに風味かまぼこ(令) 酢 砂糖 うすくちしょうゆ しょうが おろし ◆鶏塩そうめん(学) そうめん・乾 ほぐし鶏 キャベツ 青ネギ 鳥がらだし にんにく おろし しょうが ごま油 白すりごま ◆くだもの(キウイ) キウイフルーツ(ゴールド)	こいくちしょうゆ しょうが おろし にんにく おろし 調合油 長ネギ しょうが おろし こいくちしょうゆ 砂糖 酢 ごま油 レタス ◆にんにくの芽炒め(学) にんにくの芽(冷) たまねぎ にんじん 牛肉スライス たけのこ 水煮缶詰(干 料理酒 こいくちしょうゆ みりん 調合油 マーガリン しょうが こしょう粉 にんにく おろし ◆中華もやしサラダ(学) もやし 胡瓜 生 ロースハム こいくちしょうゆ 砂糖 酢 ごま油 顆粒中華味 白ごま 乾 ◆キムチチゲ(学) 豚コマ スライス はくさい(生) たまねぎ生 もやし 絹ごし豆腐 にら にんにく おろし 顆粒中華味 こいくちしょうゆ 白ごま 乾 コチュジャン 合わせ味噌 ◆くだもの(ぶどう) ぶどう 生	しょうが おろし ごま油 レタス トマト生 ごまドレッシング ◆豆腐ステーキの海鮮旨煮あ 木綿豆腐 しょうが こしょう粉 片栗粉 ごま油 にんじん もやし 青ピーマン生 むきエビ(冷) こうか 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 じゃがいもでん粉 ごま油 青ネギ ◆ささみと胡瓜の梅和え(学) ほぐし鶏 胡瓜 生 食塩 グラニュー糖 山海ぶし ◆鶏汁(学) 鶏むね肉 里芋(令) だいこん 生 厚揚げ にんじん 長ネギ 板こんにやく 顆粒和風だし 合わせ味噌 ◆きなこ団子(学) 白玉団子(冷) きな粉 黒蜜	ホールコーン(缶詰) ピザソース ピザ用チーズ バジル 粉 ◆フーチャンブルー(学) 車麩 卵 キャベツ にんじん もやし にら 豚肩ロース(細切り) 顆粒和風だし 食塩 うすくちしょうゆ 調合油 ◆シーフードマリネ(学) シーフードmix 胡瓜 生 トマト生 たまねぎ生 にんにく おろし レモン汁 酢 オリーブ油 砂糖 粒入りマスタード しょうが ◆中身汁(学) 中身 豚ロース1cmスライス 切こんにやく 乾しいたけ 顆粒和風だし こいくちしょうゆ 食塩 しょうが ◆くだもの(みかん) 温州みかん	・マッシュルーム 水煮缶 ス ビーフシチュウ ルウ 卵 調合油 しょうが ◆ゴボウサラダ(学) ごぼう 根 生 にんじん 胡瓜 生 ほぐし鶏 マヨネーズ 全卵型 白すりごま ◆オニオンスープ(学) たまねぎ生 有塩バター 水 顆粒コンソメ 粉パセリ 乾 ◆くだもの(マスクット) マスクット