

Main table containing 18 columns of dates (from 2日(月) to 18日(水)) and rows for menu items, quantities, and energy values. Includes a large text block on the right side with instructions and a small cartoon illustration at the bottom right.

【6がつぎょうじしよく】
★24にち(かようび) おたんじようびかい
【てづくりおやつざいりよう】
○2日(月) きなこ、薄力粉、ベーキングパウダー、牛乳、卵、塩、三温糖、バター
○3日(火) ロールパン、ツナ缶、きゅうり、マヨネーズ(ア)マヨネーズ→マヨドレ
○4日(水) 卵、バター、三温糖、薄力粉(ア)卵→牛乳
○5日(木) ヨーグルト、薄力粉、ベーキングパウダー、バター、三温糖、卵、塩(ア)卵 除去
○6日(金) 米、鮭わかめふりかけ
○9日(月) トマトピューレ、薄力粉、ベーキングパウダー、バター、三温糖、卵、牛乳(ア)卵 除去
○10日(火) さつまいも、バター、生クリーム、三温糖、卵黄、みりん(ア)卵黄、みりん 除去
○11日(水) 食パン、マーガリン、グラニュー糖、きな粉、塩
○12日(木) ヨーグルト、三温糖、ゼラチン、水、いちごジャム、水
○13日(金) 薄力粉、ベーキングパウダー、牛乳、卵、塩、三温糖、バター(ア)卵 除去
○16日(月) 薄力粉、ベーキングパウダー、重曹、バター、油、三温糖、練乳、卵、牛乳、メープルシロップ、水(ア)卵、重曹 除去
○17日(火) 強力粉、三温糖、ドライイースト、バター、水、りんご、三温糖、塩
○18日(水) 食パン、しょうゆ、三温糖、水
○19日(木) 薄力粉、ベーキングパウダー、卵、三温糖、牛乳、ほうれんそう、バター(ア)卵 除去
○20日(金) さつまいも
○23日(月) 鶏、豚バラ、キャベツ、人参、玉ねぎ、青のり、酒、とんかつソース、やきそばソース
○24日(火) 薄力粉、三温糖、ベーキングパウダー、卵、バター、ココア、牛乳(ア)卵 除去
○25日(水) 食パン、豆乳、三温糖、油
○26日(木) 薄力粉、ベーキングパウダー、卵、三温糖、バター、牛乳(ア)卵 除去
○27日(金) 強力粉、三温糖、ドライイースト、バター、水、人参、三温糖
○30日(月) 米、青菜ふりかけ、しらす干し

※「牛乳」がアレルギーの場合、ミルフィーユ又はお茶を提供します。

