

Main table containing 17 columns of dates (from 1st to 17th) and multiple rows of menu items and quantities. Includes sub-sections for '献立名' (Menu Name), '材料名および数量' (Material Name and Quantity), and 'エネルギーたんぱく質' (Energy and Protein). A large note on the right side of the table provides additional details for specific dates.

【6がつのぎょうじしょく】
★23にち(かようび) おたんじょうびかい
○ 1日(月)米、青菜ふりかけ、ごま
○ 2日(火)薄力粉、絹ごし豆腐、ベーキングパウダー、練乳、三温糖、卵、油
(ア)薄力粉、絹ごし豆腐、ベーキングパウダー、三温糖、豆腐、油
○ 3日(水)ロールパン、マヨネーズ、パセリ (ア)まっ子ロール、マヨドレ、パセリ
○ 4日(木)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)トマトピューレ、薄力粉、ベーキングパウダー、三温糖、豆乳、油
○ 5日(金)卵、バター、三温糖、薄力粉 (ア)薄力粉、三温糖、豆乳、油
○ 8日(月)薄力粉、ベーキングパウダー、三温糖、卵、牛乳、バター、ほうれんそう
(ア)薄力粉、ベーキングパウダー、三温糖、豆乳、ほうれんそう、油
○ 9日(火)じゃがいも、三温糖、バター、片栗粉、しょうゆ、みりん、三温糖
(ア)じゃがいも、三温糖、片栗粉、しょうゆ、みりん、三温糖
○ 10日(水)食パン、ケチャップ、玉ねぎ、塩、油、ハム、パセリ、ミックスチーズ
(ア)まっ子ロール、ケチャップ、玉ねぎ、塩、油、ツナ缶、パセリ
○ 11日(木)ヨーグルト、三温糖、ゼラチン、水、いちごジャム
(ア)豆乳、三温糖、ゼラチン、水、いちごジャム
○ 12日(金)強力粉、三温糖、ドライイースト、バター、塩、水、にんじん、三温糖
(ア)強力粉、三温糖、ドライイースト、油、塩、水、にんじん、三温糖
○ 15日(月)米、天かす、あおのり、削り節、しょうゆ、三温糖、みりん
○ 16日(火)卵、三温糖、おから、薄力粉、ベーキングパウダー、バター、レーズン
(ア)三温糖、おから、薄力粉、ベーキングパウダー、油、レーズン
○ 17日(水)ロールパン、ツナ缶、きゅうり、マヨネーズ
(ア)まっ子ロール、ツナ缶、きゅうり、マヨドレ
○ 18日(木)強力粉、薄力粉、ドライイースト、三温糖、卵、牛乳、水、バター、塩
(ア)強力粉、薄力粉、ドライイースト、三温糖、豆乳、水、塩、油
○ 19日(金)薄力粉、ベーキングパウダー、バター、三温糖、卵、いちごジャム
(ア)薄力粉、ベーキングパウダー、三温糖、豆乳、いちごジャム、油
○ 22日(月)中華麺、豚バラ、キャベツ、人参、玉ねぎ、ピーマン、カレー粉、みりん、しょうゆ、ウスターソース、塩
○ 23日(火)ココア、薄力粉、ベーキングパウダー、卵、三温糖、バター、牛乳
(ア)ココア、薄力粉、ベーキングパウダー、三温糖、油、豆乳
○ 24日(水)米、鮭、わかめふりかけ、ごま
○ 25日(木)食パン、ツナ缶、マヨネーズ (ア)まっ子ロール、ツナ缶、マヨドレ
○ 26日(金)薄力粉、ベーキングパウダー、重曹、バター、油、三温糖、卵、練乳、牛乳
メープルシロップ、水、粉チーズ
(ア)薄力粉、ベーキングパウダー、油、三温糖、豆乳、メープルシロップ、水
○ 29日(月)薄力粉、ベーキングパウダー、牛乳、卵、塩、バター、きな粉
(ア)薄力粉、ベーキングパウダー、豆乳、きな粉、油
○ 30日(火)さつまいも、バター、生クリーム、三温糖、卵黄、みりん
(ア)さつまいも、豆乳、三温糖