

Main table containing 14 columns for days of the week (1日(水) to 17日(金)) and 14 rows for ingredients and quantities. Includes sub-sections for '献立名' (Menu Name), '材料名および数量' (Ingredient Name and Quantity), and 'エネルギー' (Energy). A large text block on the right side contains specific instructions and a list of ingredients for a special menu on the 10th.

【7がつのぎょうじしょく】
10日(きんようび) おたんじょうびかい
【おやつ材料】
○ 1日(水) 黒砂糖、水、薄力粉、ベーキングパウダー、卵 (ア)卵 除去
○ 2日(木) 食パン、マヨネーズ、カレー粉、パセリ
(ア) 麦っ子ロール、マヨドレ、カレー粉、パセリ
○ 3日(金) みかん缶、もも缶、パン缶、ゼラチン、水、レモン汁、三温糖
○ 6日(月) 米、しめじ、油揚げ、しょうゆ、酒、みりん、塩
○ 7日(火) ベーコン、玉ねぎ、パセリ、粉チーズ、薄力粉、ベーキングパウダー、バター、三温糖、卵、牛乳
(ア) ツナ缶、玉ねぎ、パセリ、薄力粉、ベーキングパウダー、油、三温糖、豆乳
○ 8日(水) 水煮大豆、薄力粉、ベーキングパウダー、牛乳、卵、塩、三温糖、バター
(ア) 薄力粉、ベーキングパウダー、三温糖、豆乳、油、レモン汁
○ 9日(木) アイスクリーム(市販) (ア)りんごゼリー
○ 10日(金) 薄力粉、ベーキングパウダー、三温糖、卵、バター、レモン汁
(ア) 薄力粉、ベーキングパウダー、三温糖、豆乳、油、レモン汁
○ 13日(月) おから、薄力粉、ベーキングパウダー、卵、三温糖、牛乳、油
(ア) おから、薄力粉、ベーキングパウダー、三温糖、豆乳、油
○ 14日(火) とうもろこし
○ 15日(水) 米、わかめふりかけ
○ 16日(木) 食パン、しょうゆ、三温糖、水(ア) 麦っ子ロール、しょうゆ、三温糖、水
○ 17日(金) 薄力粉、ベーキングパウダー、卵、三温糖、牛乳、ほうれん草、バター、レモン汁
(ア) 薄力粉、ベーキングパウダー、三温糖、豆乳、ほうれん草、油、レモン汁
○ 21日(火) パナナ、薄力粉、ベーキングパウダー、三温糖、卵、バター
(ア) パナナ、薄力粉、ベーキングパウダー、三温糖、豆乳、油
○ 22日(水) みかん缶、もも缶、パン缶、バナナ、りんごジュース
○ 23日(木) ロールパン、いちごジャム (ア) 麦っ子ロール、いちごジャム
○ 24日(金) さつまいも、油、三温糖、しょうゆ、水
○ 27日(月) 薄力粉、ベーキングパウダー、牛乳、卵、塩、三温糖、バター、にんじん
(ア) 薄力粉、ベーキングパウダー、豆乳、塩、三温糖、油、にんじん
○ 28日(火) 米、切干大根、しょうゆ、ツナ缶、マヨネーズ、刻みりの、ごま、ごま油、塩
(ア) マヨネーズ→マヨドレ 変更
○ 29日(水) 食パン、卵、牛乳、三温糖、バター(ア) 麦っ子ロール、豆乳、三温糖、油
○ 30日(木) アイスクリーム(市販) (ア) オレンジゼリー
○ 31日(金) じゃがいも、油、鶏ガラ