

2025年12月

統括Cコース

1日(月) 629-1,449 計 2,078 食				2日(火) 629-1,449 計 2,078 食				3日(水) 627-1,454 計 2,081 食				4日(木) 629-1,450 計 2,079 食				5日(金) 628-1,445 計 2,073 食																							
1. 白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. 米粉のカレーライス 4. 福神漬 5. 7&7みつつ豆(小皿ﾊﾞｯﾁ抜)				1. 白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. 米粉のカレーライス 4. 福神漬 5. 7&7みつつ豆(小皿ﾊﾞｯﾁ抜)				1. 白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. すりみ団子のみそ仕立て 4. 豚丼(手作り) 5. 冬みかん				1. 白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. すりみ団子のみそ仕立て 4. 豚丼(手作り) 5. 冬みかん				1. 米粉小コッペパン 2. 牛乳 3. スﾊﾟﾞﾞﾞﾃﾞｲｷﾞﾎﾞﾘﾀﾝ(ML) 4. お魚ﾅﾞﾞﾞｯﾂ (3ヶ) 5. スﾃﾞｲｯｸﾊﾞｲﾝ(1個)				1. 米粉小コッペパン 2. 牛乳 3. スﾊﾟﾞﾞﾞﾃﾞｲｷﾞﾎﾞﾘﾀﾝ(ML) 4. お魚ﾅﾞﾞﾞｯﾂ (3ヶ) 5. スﾃﾞｲｯｸﾊﾞｲﾝ(1個)				1. 白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. 中華煮 (モヤｼ) 4. 白菜の甘酢和え 5. 味付のり				1. 白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. 中華煮 (モヤｼ) 4. 白菜の甘酢和え 5. 味付のり				1. 揚げパン 2. 牛乳 3. ｶﾞﾞﾞﾃﾞｲｷﾞとﾍﾞｰｺﾝのスｰﾌﾞ 4. ｷﾞﾞﾞｯｸ肉団子 (1個) 4. ｷﾞﾞﾞｯｸ肉団子 (2個)				1. 揚げパン 2. 牛乳 3. ｶﾞﾞﾞﾃﾞｲｷﾞとﾍﾞｰｺﾝのスｰﾌﾞ 4. ｷﾞﾞﾞｯｸ肉団子 (2個)			
食材名	1人当		使用量		食材名	1人当		使用量		食材名	1人当		使用量		食材名	1人当		使用量		食材名	1人当		使用量		食材名	1人当		使用量											
おろししょうが生 国産	0.5	0.65			*煮干 (だし用)	3	4			*スパゲティ カット	30	39			*サラダ油	1	1.3			*きな粉	2.75	3.58																	
ガーリック	0.1	0.13			*若鶏肉 胸皮付き	10	13			塩	0.5	0.6			*豚並肉 肩	22	28.6			*アーモンド粉末 (皮無)	3.3	4.29																	
*豚並肉 肩	20	26			大根 生	11.11	14.44			*豚並肉 肩	20	26			にんじん 生	20.62	26.8			三温糖	4.4	5.72																	
にんじん 生	15.46	20.1			にんじん 生	10.31	13.4			にんじん 生	15.46	20.62			玉ねぎ	37.23	47.87			塩	0.06	0.08																	
玉ねぎ	37.23	48.4			*すりみ団子	25	32.5			玉ねぎ	31.91	42.55			干しいたけ スライス国内	0.5	0.6			*白紋油 (センター)	6.3	9.8																	
月桂樹の葉	0.01	0.01			*赤味噌	3	3.9			マッシュルーム水煮 スライス缶	10	13			もうそう竹 (千切) 外国	15	20																						
*チキンガラスープ	2.5	3.25			*強化みそ	3	3.9			パセリ	0.67	0.89			もやし 緑豆	22.68	29.48			*無添加ﾄﾗﾍﾞｰﾝｺﾝ短冊冷凍	15	19.5																	
じゃがいも 生	53.33	69.33			長ねぎ 根深ねぎ	8.99	11.24			*サラダ油	2	2.6			*かのこいか冷凍1cm巾(外国)	15	19.5			玉ねぎ	31.91	41.49																	
*中濃ソース	2.5	3.25								ケチャップ	12	16			*中えび 冷凍	20	26			にんじん 生	5.15	6.7																	
ケチャップ	2	2.6			*サラダ油	0.2	0.26			*とんかつソース	2.5	3.3			*うずら卵 水煮 (国内)	20	26			ホールコーン 冷凍 国内	6	7.8																	
*おろししょうが生(甘口)	4.5	5.85			おろししょうが生 国産	1	1.3			ウスターソース	2.5	3.3			*スープストック 中華味	0.8	1.04			*チキンガラスープ	10	13																	
*カレールー辛口 フレーク	6	7.8			*豚上肉 もも	60	80			塩	0.27	0.35			*醤油こいくち	1.1	1.5			じゃがいも 生	55.56	72.22																	
*バター	0.5	0.65			玉ねぎ	21.28	27.66			*粉チーズ	1	1.3			みりん	2	2.6			*バター	0.8	1.04																	
*調理用牛乳	14	18.2			ごぼう しぶとり	11.11	14.44								塩	0.1	0.13			塩	0.08	0.1																	
カレー粉	0.2	0.26			しらたき	20	26			*おさかなﾅﾞﾞﾞｯﾂ (5種類)	40	60			ピーマン 青	5.88	8.24			こしょう	0.03	0.04																	
米粉	3	4			三温糖	0.48	0.62			*白紋油 (センター)	4	6			でん粉	1	1.3			*コンソメ 粉末有塩	0.93	1.21																	
					*醤油こいくち	2.28	2.96													パセリ	0.56	0.72																	
*福神漬 (国内)	10	11			みりん	2.53	3.29			スティックパイ	35	35			白菜	58.51	76.6																						
					*十勝豚丼のタレ	5.93	7.71								にんじん 生	3.09	4.02			*ﾋﾞﾞﾞｯｸ肉団子 (ｷﾞﾞﾞｯﾌﾟ)	40	80																	
*黄桃缶 ﾀﾞｲｽｷｯﾄ (外国)	20	26													塩	0.35	0.46			*ﾋﾞﾞﾞｯｸ肉団子 (ｷﾞﾞﾞｯﾌﾟ)	0	0																	
パイ缶 チビット	20	26			冬みかん	100	100								食酢 (穀物酢)	1.4	1.8																						
みかん缶	5	7													三温糖	2	2.6																						
赤えんどう缶	4	5																																					
寒天缶	10	13													*味付けのり 5枚入	1.2	1.2																						
三温糖	3	4																																					

2025年12月

統括Cコース

8日(月) 629-1,449 計 2,078 食					9日(火) 629-1,451 計 2,080 食					10日(水) 627-1,450 計 2,077 食					11日(木) 629-1,448 計 2,077 食					12日(金) 628-1,005 計 1,633 食				
1. 白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. 豆腐の親子卵とじ 4. にしん生姜煮40g					1. 白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. すいとん汁(ブレン-冷) 4. 五目きんぴら (油減) 5. ふりかけ (ca mg) 6. パナナ (1/2本)					1. 米粉あずきパン 2. 牛乳 3. 海の幸のビ`リカスプ` 4. ミックスボテト (半増) 5. オレンジ (1/4カット)					1. 白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. 煮合わせ 4. 厚巻き卵ウィンナー 5. すりおろしりんごゼリー					1. 小白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. 生姜ラーメン 4. ｶﾞﾂｸﾞの天ぷら (冷) 40g 5. アーモンド15g				
1. 白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. 豆腐の親子卵とじ 4. にしん生姜煮40g					1. 白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. すいとん汁(ブレン-冷) 4. 五目きんぴら (油減) 5. ふりかけ (ca mg) 6. パナナ (1/2本)					1. 米粉あずきパン 2. 牛乳 3. 海の幸のビ`リカスプ` 4. ミックスボテト (半増) 5. オレンジ (1/4カット)					1. 白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. 煮合わせ 4. 厚巻き卵ウィンナー 5. 北海道牛乳プリン					1. 小白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. 生姜ラーメン 4. ｶﾞﾂｸﾞの天ぷら (冷) 40g 5. アーモンド15g				
食材名		1人当		使用量	食材名		1人当		使用量	食材名		1人当		使用量	食材名		1人当		使用量	食材名		1人当		使用量
精白米 (有機米)		80	100		*煮干 (だし用)		3	4		にんじん 生		7.22	9.28		昆布エキス		0.2	0.26		玉ねぎ (スープ用)		2	2.6	
					*若鶏肉 胸皮付き		10	13		*あさり 冷凍		15	20		にんじん 生		20.62	25.77		*冷凍ｶﾞﾗﾅ十五分湯ｶﾞﾗ		7	9.1	
*和風だしの素 粉末		0.4	0.52		大根 生		16.67	22.22		*えび 冷凍 (L)		15	20		大根 生		33.33	44.44		*煮干 (だし用)		3	3.9	
料理酒		1	1.3		にんじん 生		10.31	13.4		*かのこいか冷凍1cm巾 (外国)		15	20		こんにゃく		25	30		*豚並肉 肩		10	13	
みりん		2	2.6		*すいとん (アレンﾀﾞｲﾌﾞ)		30	40		もやし 緑豆		10.31	13.4		*焼きちくわ(給食用) 冷凍		10	13		細切りめんま (極細)		6	7.8	
三温糖		1.74	2.26		*醤油こいくち		3.34	4.34		*豆腐		30	40		*和風だしの素 粉末		0.5	0.7		にんじん 生		5.15	6.7	
*醤油こいくち		4.5	5.8		塩		0.23	0.3		料理酒		1	1.3		みりん		1	1.3		もやし 緑豆		20.62	26.8	
塩		0.1	0.13		長ねぎ 根深ねぎ		11.24	14.61		三温糖		0.1	0.13		*醤油こいくち		3.3	4.29		玉ねぎ		10.64	13.83	
*若鶏肉 胸皮付き		20	26							*スーブストック 中華味		0.25	0.33		三温糖		0.4	0.52		*ラーメンベースしょうゆ		6	7.8	
にんじん 生		10.31	13.4		*サラダ油		1	1.3		*韓国風チゲの素		2.27	2.95		黒砂糖 (粉糖)		1.2	1.6		*醤油こいくち		2.7	3.51	
もうそう竹 (千切) 外国		5	6.5		*豚上肉 もも		15	19.5		こしょう		0.04	0.05		じゃがいも 生		66.67	86.67		塩		0.03	0.04	
干しいたけ ｽﾀｲﾅ国内		0.5	0.65		切りごぼう		25	30		*ごま 白いり		0.5	0.7		塩		0.07	0.09		こしょう		0.03	0.04	
*冷凍 豆腐(マーボー豆腐系)		120	156		つきこんにゃく		15	15		*醤油こいくち		1.5	1.95		*一口がらんも		15	20		おろししょうが生 国産		1	1.3	
*冷凍 液卵		35	46		こまつな、葉		10.99	14.29		*ごま油		0.7	0.91		いんげん (カット) 冷凍 外国		5	7		長ねぎ 根深ねぎ		11.24	14.61	
長ねぎ 根深ねぎ		11.24	14.61		にんじん 生		20.62	25.77		*赤味噌		3.4	4.42		水		40	52		*わかめ、カットわかめ (外国)		0.5	0.65	
みつば		3	4		三温糖		1.7	2.21		みりん		1	1.3							ﾐﾅﾗﾙｵｰｸ		10	10	
					*醤油こいくち		3	4		にら		5.26	6.84		*厚巻き卵ﾀｲﾅｰ入り (真空)		50	50		*冷凍ラーメン		60	80	
水		10	13							長ねぎ 根深ねぎ		5.62	7.3											
					*Ca・Mg/ﾘｶｸﾞﾌｳﾘかけ		2.6	2.6							*すりおろしりんごゼリー		30			*かぼちゃ天ぷら冷凍 (乳・卵なし)		40		
*にしん生姜煮40g		40								*サラダ油		0.5	0.7							*白紋油 (センター)		4	5	
*にしん生姜煮40g		0			*パナナ		93.33	93.33		*モモペーコン冷凍		5	7		*北海道牛乳プリン			40						
										ミックスベジタブル		10	13							*かぼちゃ天ぷら冷凍 (乳・卵なし)			50	
*にしん生姜煮60g			60							塩		0.21	0.27											
*にしん生姜煮60g			0							こしょう		0.02	0.02							*アーモンド 小袋		15	15	
										*バター		1.5	2											
										じゃがいも冷凍(乱切り)		100	130											
										じゃがいも冷凍(乱切り)		0	0											
										*ﾀﾞｲｽｶｯﾄｰｽﾞ` 8ｼﾞｬｸ		5	7											
										*オレンジ		50.77	50.77											
小皿使用					小皿使用					小皿使用					小皿使用					小皿使用				

2025年12月

統括Cコース

15日(月) 628-1,448 計 2,076 食						16日(火) 629-1,450 計 2,079 食						17日(水) 627-1,451 計 2,078 食						18日(木) 609-1,419 計 2,028 食						19日(金) 629-1,451 計 2,080 食					
1. 白飯 (全学年)		1. 白飯 (全学年)		1. 白飯 (全学年)		1. 白飯 (全学年)		1. 白飯 (全学年)		1. 白飯 (全学年)		1. 米粉セルフパン		1. 米粉セルフパン		1. 白飯 (全学年)		1. 白飯 (全学年)		1. 白飯 (全学年)		1. 白飯 (全学年)		1. 小白飯 (全学年)		1. 小白飯 (全学年)		1. 小白飯 (全学年)	
2. 牛乳		2. 牛乳		2. 牛乳		2. 牛乳		2. 牛乳		2. 牛乳		2. 牛乳		2. 牛乳		2. 牛乳		2. 牛乳		2. 牛乳		2. 牛乳		2. 牛乳		2. 牛乳		2. 牛乳	
3. チャップスイ		3. チャップスイ		3. チャップスイ		3. 豆腐とべーコンの中華煮		3. 豆腐とべーコンの中華煮		3. ホタテのミルクスープ		3. ホタテのミルクスープ		3. ホタテのミルクスープ		3. 肉じゃが (みそ味) 調味減		3. 肉じゃが (みそ味) 調味減		3. 肉じゃが (みそ味) 調味減		3. 肉じゃが (みそ味) 調味減		3. しっぽくうどん		3. しっぽくうどん		3. しっぽくうどん	
4. 鉄腕ギョーザ (ビシメシFe2.3)		4. 鉄腕ギョーザ (ビシメシFe2.3)		4. 鉄腕ギョーザ (ビシメシFe2.3)		4. ごまよごし		4. ごまよごし		4. スラッピージョー		4. スラッピージョー		4. スラッピージョー		4. 寒締めほうれん草とタツのお浸し		4. 寒締めほうれん草とタツのお浸し		4. 寒締めほうれん草とタツのお浸し		4. 寒締めほうれん草とタツのお浸し		4. 真ホッケ和風フライ60g		4. 真ホッケ和風フライ60g		4. 真ホッケ和風フライ60g	
5. パック中華ソース2.5g														5. バナナ (1/2本)		5. バナナ (1/2本)		5. 洋梨シャーベット		5. 洋梨シャーベット				5. 冬みかん		5. 冬みかん		5. 冬みかん	
食材名		1人当		使用量		食材名		1人当		使用量		食材名		1人当		使用量		食材名		1人当		使用量		食材名		1人当		使用量	
* サラダ油		1	1.3			* サラダ油		0.8	1.04			* バター		0.5	0.65			* サラダ油		1	1.3			* 煮干 (だし用)		3	4		
* 豚並肉 肩		15	20			冷凍おろししょうが 国産		0.15	0.2			* 無添加バターコン短冊冷凍		10	13			* 豚上肉 もも		30	40			昆布エキス		0.3	0.39		
干しいたけ スイ国内		0.5	0.7			おろしにんにく冷凍 国産		0.1	0.13			にんじん 生		20.62	26.8			じゃがいも冷凍(乱切り)		80	100			* 若鶏肉 胸皮付き		12	15.6		
* えび 冷凍 (L)		25	35			* 無添加バターコン短冊冷凍		15	20			玉ねぎ		31.91	41.49			じゃがいも冷凍(乱切り)		0	0			干しいたけ スイ国内		0.4	0.52		
白菜		29.79	38.72			干しいたけ スイ国内		0.5	0.65			じゃがいも冷凍(乱切り)		30	39			玉ねぎ		37.23	47.87			大根 生		22.22	28.89		
もやし 緑豆		12.37	16.08			にんじん 生		10.31	13.4			じゃがいも冷凍(乱切り)		0	0			にんじん 生		16.49	21.44			にんじん 生		5.15	7.22		
にんじん 生		10.31	13.4			* スープストック 中華味		0.8	1.04			月桂樹の葉		0.01	0.01			しらたき		20	26			ごぼう しぶとり		5.56	6.67		
もうそう竹 (千切) 外国		7	9			三温糖		0.75	0.98			ホタテ冷凍 (ベビーホタテ)		25	32.5			おろししょうが生 国産		0.5	0.7			はず (れいこん) 水煮国産		10	13		
おろししょうが生 国産		1	1.3			* 醤油こいくち		1.1	1.43			* 調理用牛乳		20	26			三温糖		1.2	1.56			* 油揚げ (カット)		5	6		
* 醤油こいくち		4.5	5.85			こしょう		0.01	0.01			* 生クリーム		2	2.6			* 強化みそ		6.5	8.45			* うどん		70	80		
三温糖		0.5	0.65			米粉		1.1	1.43			* チキンガラスープ		8	10			* 醤油こいくち		1.8	2.34			三温糖		0.1	0.13		
塩		0.25	0.33			* マーボー豆腐		140	182			* コンソメ 粉末有塩		0.5	0.65			みりん		2	2.6			* 醤油こいくち		6.6	8.58		
料理酒		2	2.6			長ねぎ 根深ねぎ		11.24	14.61			塩		0.3	0.39			グリーンピース 冷凍		5	7			塩		0.16	0.21		
* チキンガラスープ		3	4			* むき枝豆 冷凍		3	3.9			* マカロニ シェル		5	7									長ねぎ 根深ねぎ		11.24	14.61		
でん粉		2.5	3			* ごま油		0.3	0.39			こしょう		0.03	0.04			ほうれんそう (センター)		22.22	28.89								
長ねぎ 根深ねぎ		8.99	11.24									乾燥パセリ		0.02	0.03			もやし 緑豆		20.62	26.8			* 真ホッケ和風フライ		60	60		
						いんげん (カット) 冷凍 外国		32	41.6									ホールコーン 冷凍 国内		10	13			* 白紋油 (センター)		6	6		
* 鉄腕ギョーザ (ビシメシFe)		36	54			* ごま 黒すり		1.7	2.2			* サラダ油		1	1.3			* ごま 白いり		1.7	2.2								
						三温糖		1.1	1.43			* 豚上ひき肉		15	20			* 醤油こいくち		2	2.6			冬みかん		100	100		
* パック中華ソース(餃子の外)			2.5			* 醤油こいくち		2	2.6			玉ねぎ		21.28	27.66														
												* 高野豆腐 (粒状)		8	10.4			* 洋梨シャーベット			40								
												にんじん 生		8.25	10.31														
												ピーマン 青		5.88	8.24														
												ケチャップ		10	13														
												ウスターソース		3	3.9														
												塩		0.2	0.26														
												三温糖		0.25	0.33														
												* 粉チーズ		1	1.3														
												* バナナ		93.33	93.33														
小皿使用						小皿使用						小皿使用						小皿使用						小皿使用					

2025年12月

統括Cコース

22日(月) 628-1,449 計 2,077 食				23日(火) 629-1,449 計 2,078 食				24日(水) 627-1,451 計 2,078 食				25日(木) 370-1,419 計 1,789 食				食							
1. わかめご飯 (委託) 2. 牛乳 3. 沢煮椀 4. さばみそ煮50 g				1. 白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. 四湖豆腐(豚上肉豆腐増) 4.アーモンドあえ 5. オレンジ (1/4カット)				1. 米粉コッペパン 2. 牛乳 3. 白菜クリーム煮 (芋入) 4. 照り焼きチキン40g 5. いちごモンブラン (ｸﾘｽﾏｽ)				1. 白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. たまごカレー 4. 福神漬 5. 黄桃 ミックス											
1. わかめご飯 (委託) 2. 牛乳 3. 沢煮椀 4. さばみそ煮70 g 5. ゆずゼリー				1. 白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. 四湖豆腐(豚上肉豆腐増) 4.アーモンドあえ 5. オレンジ (1/4カット)				1. 米粉コッペパン 2. 牛乳 3. 白菜クリーム煮 (芋入) 4. 照り焼きチキン50g 5. いちごモンブラン (ｸﾘｽﾏｽ)				1. 白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. たまごカレー 4. 福神漬 5. 黄桃 ミックス											
食材名		1人当		使用量		食材名		1人当		使用量		食材名		1人当		使用量		食材名		1人当		使用量	
わかめご飯の素 Fe		2	2.6			* サラダ油		1	1.3			* サラダ油		1	1.3			* サラダ油		1	1.3		
						おろししょうが生 国産		0.8	1			* モモペーコン冷凍		3	4			おろししょうが生 国産		0.5	0.7		
* 豚並肉 肩		15	20			ガーリック		0.01	0.01			玉ねぎ		10.64	13.83			ガーリック		0.1	0.13		
ごぼう しぶとり		8.89	11.56			* 豚並肉 肩		20	25			にんじん 生		15.46	20.62			* 豚並肉 肩		8	10.4		
もうそう竹 (千切) 外国		8	10			干しいたけ ｽﾌｨ国内		0.4	0.52			じゃがいも冷凍(乱切り)		50	65			にんじん 生		15.46	20.62		
干しいたけ ｽﾌｨ国内		0.5	0.5			もうそう竹 (千切) 外国		10	13			じゃがいも冷凍(乱切り)		0	0			玉ねぎ		37.23	47.87		
玉ねぎ		21.28	31.91			にんじん 生		10.31	13.4			白菜		53.19	69.15			じゃがいも 生		53.33	69.33		
にんじん 生		10.31	13.4			* チキンガラスープ		8	10			米粉		5	6.5			* うずら卵 水煮 (国内)		30	40		
* 混合 薄削り節		2	2.6			料理酒		1	1.3			* 調理用牛乳		50	60			月桂樹の葉		0.01	0.01		
かぼちゃだんご		23	29.9			三温糖		1.7	2.21			* スーパーストック		0.8	1.04			* チキンガラスープ		2.5	3.25		
* 醤油こいくち		2.7	3.5			* 醤油こいくち		6	7.8			* スキムミルク		4	5			ケチャップ		2	3		
塩		0.27	0.35			唐がらし		0.01	0.01			塩		0.42	0.49			* 中濃ソース		2.5	3.25		
みつば		2	2.6			塩		0.08	0.1			こしょう		0.03	0.04			* ｸﾘｰﾌﾙｰﾊﾞｰﾍﾞｰﾚﾄﾞ' (甘口)		4.5	5.85		
						でん粉		1.5	1.95			* バター		1	1.3			* カレールー辛口 フレーク		6	7.8		
* さばみそ煮 50 g		50				長ねぎ 根深ねぎ		5.62	7.87			パセリ		0.56	0.78			* サラダ油		2.5	3.25		
* さばみそ煮 50 g		0				グリーンピース 冷凍		3	4									* 小麦粉		2.5	3.25		
						* マーボー豆腐		140	170			* 外国照り焼きチキンモモ肉		40				* 調理用牛乳		15	19.5		
* さばみそ煮 70 g			70									* 外国照り焼きチキンモモ肉		0				カレー粉		0.2	0.26		
* さばみそ煮 70 g			0			ほうれん草		16.67	21.67														
						もやし 緑豆		30.93	40.21			* 外国照り焼きチキンモモ肉			50			* 福神漬 (国内)		10	11		
* ゆずのゼリー			40			* あら切りアーモンド 1/16ﾎｯﾄ		4	5			* 外国照り焼きチキンモモ肉			0								
						* 醤油こいくち		2.44	3.17									ﾊﾞｲﾝ缶 チﾋｯﾄ		20	26		
						三温糖		0.7	0.91			* いちごモンブラン (ｸﾘｽﾏｽ)		40	40			みかん缶		20	26		
																		* 黄桃缶 ｸﾞｨｽｵｯﾄ (外国)		20	26		
						* オレンジ		50.77	50.77														