

月				火				水				
	エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	マグネシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維	食塩相当量
	kcal	g	g	mg	mg	mg	μ gRAE	mg	mg	mg	g	g
学校給食 摂取基準 (8～9才)	650	エネルギー の13～20%	エネルギー の20～ 30%	350	50	3.0	200	0.40	0.40	25	4.5 以上	2.0 未満
10月分 平均栄養量	634	26.0 (16.4%)	20.6 (29.2%)	330	132	2.9	157	0.52	0.56	22	5.0	2.2

- ◆おはしは、家から持ってきてください。
- ◆食事の前には、手をきれいに洗いましょう。
- ◆パンの種類および使用食品は、都合により変更することがあります。
- ◆給食の食材につきましては、納品業者等と連携し、安全性に考慮し提供しています。
- ◆お米につきましては、現在、香川産ヒノヒカリを使用しています。
- ◆野菜等につきましては、地場産の野菜を優先的に使用していますが、産地をすべて確認し、安全な食材の提供につとめています。
- ◆牛肉については、現在個体識別番号を確認し、安全な牛肉を使用しています。
- ◆地場産物の野菜については、天候不良により使用できない場合があります。



こんげつ じばさんぶつ
今月の地場産物

じゃがいも

かたのルビー
(レッドムーン)

かたのし のうか かた
交野市の農家の方が

つく
作っていただきました。

かんしゃ
感謝してたべましょう。

献立表のアレルギー表示について

・使用材料の左側に、「卵（魚卵は含まない）・乳・小麦・えび」のいずれかが使用されている場合には、その旨を表記しています。

・米粉パンには小麦由来の成分が入っています。

・海産物、海産加工品は、えび・かにが生息する域で採取している場合があります。また、えび・かにを捕食している場合があります。

・7日（水）、15日（木）の はアレルギー対応食を表しています。

・食物アレルギー等の健康上の理由により、加工食品配合表を希望される方は、学校給食センターのホームページよりご確認ください。

URL：<https://www.city.katano.osaka.jp/docs/2025030400123/>



こちらのQRコードから
ご覧いただけます



旬の食べ物を味わおう！

10月に入り、秋の気配がより感じられるようになりました。秋に旬を迎える食べ物は、寒い冬を乗り越えるためにエネルギーの多いものや脂がのったものが多くなります。みなさんは、運動会・体育大会に向けて、練習をがんばっていることと思います。秋の実りに感謝し、しっかり食べて本番で力を出し切ってくださいね。

1日 さつまいもとニョッキのクリーム煮

15日 おさつパン

30日 さつまいもご飯

2日 いわしの柚子みそ煮

いわし

7日 かつおフライ

かつお

9日 秋のフルーツ甘煮

さつまいも りんご くり

23日 里芋の豚汁・ぶどうゼリー

さといも ぶどう

27日 かぶときのこのスープ

かぶ きのこ（マッシュルーム）

1日	(小麦・乳)米粉パン	2日	ご飯
さつまいもと ニョッキのクリーム煮	ひじきサラダ	ごじる 呉汁	いわしの 柚子みそ煮
とりにく 10	ツナ 10	とりにく 10	いわしのゆずみそに (50g) 1コ
ベーコン 5	めひじき 1.2	あぶらあげ 5	
小麦 かまぼちやのニョッキ 20	ホールコーン 10	だいずみずに 10	
さつまいも 30	ミックスビーンズ 5	こんにやく 5	
たまねぎ 30	むきえだまめ 5	たまねぎ 20	
にんじん 10	さとう 0.7	じゃがいも 25	
パセリ 0.3	小麦 こいくちしょうゆ 1.4	にんじん 5	
しろワイン 1	みりん 1.2	あおねぎ 5	
ローリエ 0.02	なたねあぶら 1	みそ 8.5	
チキンブイオン 10	す 0.5	けずりぶし 1.7	
乳 ぎゅうにゅう 20		みず 100	
乳 こなチーズ 5			
こしょう 0.03			
しお 0.5			
なたねあぶら 0.2			
こめこ 1			
みず 40			
(乳)牛乳 1本		(乳)牛乳 1本	はくさいの しおこんぶあ 塩昆布和え はくさい 40 小麦 しおこんぶ 0.6 小麦 うすくちしょうゆ 0.5

5日	ご飯	6日	(小麦・乳)ココアパン	7日	ご飯	8日	(小麦・乳)パーカーパン	9日	ご飯
すき焼き	ポークしゅうまい	ミネストローネ	ジャーマンポテト	おやこに 親子煮	かつおフライ	ポトフ	ピザソース	豆腐のみそ汁	ミンチカツ
ぎゅうにく 35	小麦 ポークしゅうまい (18g×) 2コ	とりにく 15	スライスウインナー 15	とりにく 30	小麦 かつおフライ	ミニウインナー 25	ベーコン 10	とうふ 25	小麦 ミンチカツ
とうふ 40		ベーコン 5	じゃがいも 40	卵 たまご 10	小学生(40g) 1コ	じゃがいも 20	たまねぎ 20	かんそうわかめ 0.5	小学生(50g) 1コ
いとこんにやく 10		小麦 ミニペンネ 8	たまねぎ 10	かまぼこ 15	中学生(50g) 1コ	だいこん 25	マッシュルーム 10	たまねぎ 35	中学生(60g) 1コ
はくさい 45		たまねぎ 40	しお 0.1	じゃがいも 40	なたねあぶら 6	たまねぎ 25	パセリ 0.3	こまつな 5	なたねあぶら 7.5
たまねぎ 25		にんじん 5	こしょう 0.02	たまねぎ 40		キャベツ 30	にんにく 0.02	にんじん 5	ウスターソース 4
にんじん 5	てづく ほねぶと 手作り骨太	トマトみずに 15	なたねあぶら 0.1	にんじん 5		にんじん 15	トマトみずに 15	みそ 8.5	
しめじ 10	ふりかけ	ポークブイオン 15	さとう 0.3	あおねぎ 3		セロリ 1	トマトケチャップ 4	けずりぶし 1.7	
しろねぎ 5	小麦 あじつけおかか 0.8	あかワイン 1		おさけ 1		ポークブイオン 5	トマトビュレ 4	みず 100	
おさけ 1	かんそうだいこんば 0.8	ローリエ 0.01		小麦 うすくちしょうゆ 4.2		ローリエ 0.01	しお 0.1		
さとう 4	ちりめんじゃこ 2	こしょう 0.03		さとう 2.1		こしょう 0.03	こしょう 0.03		
小麦 こいくちしょうゆ 6	みりん 1.8	トマトケチャップ 4		なたねあぶら 0.2		しお 0.25	さとう 0.2		
なたねあぶら 0.2	小麦 こいくちしょうゆ 0.8	小麦 うすくちしょうゆ 2		けずりぶし 0.7		小麦 うすくちしょうゆ 0.8			
みず 10		しお 0.5		みず 45		みず 45	(乳)スライス チーズ(15g) 1コ		あき 秋のフルーツ甘煮 あまに
		さとう 0.3							さつまいも 25
		なたねあぶら 0.1							りんごシロップづけ 10
		みず 90							くりかんろに 5
									レモンかじゅう 0.1
									みず 2
(乳)牛乳 1本		(乳)牛乳 1本		(乳)牛乳 1本		(乳)牛乳 1本		(乳)牛乳 1本	

月		火		水		木		金		
12日		13日		14日		15日		16日		
スポーツの日		(小麦・乳)チーズうずまきパン		ごはん ご飯		(小麦・乳)おさつパン		ごはん ご飯		
10月27日から11月9日は読書週間です		醤油ラーメン		絹厚揚げとごぼうの煮物		えび団子スープ		かたのルビーコロッケ		
読書週間とは、「本に親しみ、楽しもう!」という		ラーメンの麺		にしんの甘露煮		かたのルビーを つかって作りました!		ポークカレー		
2週間です。そこで、給食でも本に登場する料理を		鶏団子の甘辛和え						チキンサラダ		
取り入れました。給食を食べて、本を読むきっかけ		小麦 うすくちしょうゆ						小麦 こいくちしょうゆ		
になればうれしいです。		小麦 うすくちしょうゆ		小麦 うすくちしょうゆ		小麦 うすくちしょうゆ		小麦 カレールウ		
10月27日…スパゲティ・コン・トンノ		小麦 うすくちしょうゆ		小麦 うすくちしょうゆ		小麦 うすくちしょうゆ		小麦 カレールウ		
「こまつさんのスパゲティ」より		小麦 うすくちしょうゆ		小麦 うすくちしょうゆ		小麦 うすくちしょうゆ		小麦 カレールウ		
原作:寺村輝夫/絵:岡本颯子/出版社:あかね書房		小麦 うすくちしょうゆ		小麦 うすくちしょうゆ		小麦 うすくちしょうゆ		小麦 カレールウ		
10月29日…まほうのスープ		小麦 うすくちしょうゆ		小麦 うすくちしょうゆ		小麦 うすくちしょうゆ		小麦 カレールウ		
「まほうのスープ」より		小麦 うすくちしょうゆ		小麦 うすくちしょうゆ		小麦 うすくちしょうゆ		小麦 カレールウ		
原作:ミハエル・エンデ/絵:ティノノ/訳:ささき たづこ/出版社:岩波書店		小麦 うすくちしょうゆ		小麦 うすくちしょうゆ		小麦 うすくちしょうゆ		小麦 カレールウ		
交野市のホームページで、毎月の給食献立とお話(本)を紹介しています!		小麦 うすくちしょうゆ		小麦 うすくちしょうゆ		小麦 うすくちしょうゆ		小麦 カレールウ		
 見てねー!		小麦 うすくちしょうゆ		小麦 うすくちしょうゆ		小麦 うすくちしょうゆ		小麦 カレールウ		
		小麦 うすくちしょうゆ		小麦 うすくちしょうゆ		小麦 うすくちしょうゆ		小麦 カレールウ		
19日		20日		21日		22日		23日		
ごはん ご飯		(小麦・乳)うずまきパン		(小麦・乳)黒糖パン		ごはん ご飯		ごはん ご飯		
マーラータン		ガンボスープ		オニオンスープ		マーボー豆腐		里芋の豚汁		
棒ぎょうざ		豚肉のハニーマスタード炒め		くじらのノルウェー風		パオシュウ		焼き鳥丼		
ぶたにく	30	ベーコン	10	ロースハム	5	とうふ	80	ぶたにく	15	
にんにく	0.02	たまねぎ	40	たまねぎ	50	ぶたミンチ	25	あぶらあげ	5	
つちしょうが	0.3	ピーマン	5	にんじん	10	たまねぎ	50	こんにやく	10	
トウバンジャン	0.2	あかピーマン	5	ローストオニオン	10	にんじん	25	さといも	20	
小麦 テンメンジャン	2.5	オクラ	7	パセリ	0.3	あおねぎ	5	だいこん	20	
おさけ	1	トマトみずし	10	ローリエ	0.01	つちしょうが	0.8	にんじん	5	
りょうくとうはるさめ	3	チキンブイオン	15	ポークブイオン	20	ほししいたけ	0.5	はくさい	15	
はくさい	15	ローリエ	0.01	しろワイン	1	にんにく	0.03	しめじ	5	
チンゲンサイ	10	こしょう	0.03	こしょう	0.05	あかみそ	4	みそ	8.5	
しめじ	5	トマトケチャップ	4	しお	0.4	まめみそ	2	けずりぶし	1.7	
とうにゅう	20	小麦 デミグラスソース	15	小麦 うすくちしょうゆ	1.5	小麦 テンメンジャン	3	みず	100	
ねりごま	4	小麦 うすくちしょうゆ	1	なたねあぶら	0.1	トウバンジャン	0.1		ぶどうゼリー(40g)	
しろすりごま	0.4	しお	0.25	みず	115	みりん	1			
いちみつとうがらし	0.03	さとう	0.3	21日(水)は運動会予備日のため 黒糖パンを提供します。 代わりに22日(木)は、ご飯を提供します。		こしょう	0.02			
ホアジヤオ	0.05	みず	85			小麦 こいくちしょうゆ	1			
こしょう	0.02	チョコクリーム(15g)		(乳)牛乳	1本	さとう	0.8			
チキンスープ	5.5			(乳)牛乳	1本	なたねあぶら	0.2			
小麦 うすくちしょうゆ	5			(乳)牛乳	1本	でんぶん	1			
なたねあぶら	0.1			(乳)牛乳	1本	みず	8			
みず	90			(乳)牛乳	1本					
(乳)牛乳	1本			(乳)牛乳	1本					
26日	27日	28日	29日	30日	31日	12月1日	12月2日	12月3日		12月4日
ごはん ご飯	(小麦・乳)アップルパン	(小麦・乳)ナン	ごはん ご飯	さつまいもご飯	ごはん ご飯	ごはん ご飯	ごはん ご飯	ごはん ご飯		ごはん ご飯
じゃがいものうま煮	かぶときのこのスープ	ビーフカレー	まほうのスープ	玉ねぎのすまし汁	豚肉の唐揚げ	ポテトサラダ	ポテトサラダ	ポテトサラダ		ポテトサラダ
彩りサラダ	スパゲティ・コン・トンノ	パンバンジー	まほうのスープ	玉ねぎのすまし汁	豚肉の唐揚げ	ポテトサラダ	ポテトサラダ	ポテトサラダ		ポテトサラダ
とりにく	20	ぎゅうにく	べーコン	とりにく	ぶたにく	ろースハム	ろースハム	ろースハム	ろースハム	
ちくわ	35	れんずまめ	ほしがたもち	たまねぎ	たまねぎ	じゃがいも	じゃがいも	じゃがいも	じゃがいも	
こんにやく	5	じゃがいも	たまねぎ	にんじん	にんじん	ホールコーン	ホールコーン	ホールコーン	ホールコーン	
だいこん	5	たまねぎ	キャベツ	えのきたけ	えのきたけ	むきえだまめ	むきえだまめ	むきえだまめ	むきえだまめ	
じゃがいも	10	にんじん	にんじん	あおねぎ	あおねぎ	しお	しお	しお	しお	
にんじん	10	ローリエ	ほしがたにんじん	小麦 うすくちしょうゆ	小麦 うすくちしょうゆ	けずりぶし	けずりぶし	けずりぶし	けずりぶし	
むきえだまめ	5	ブルーベリー	セロリ	みず	みず	みず	みず	みず	みず	
みりん	1	小麦 カレールウ	ローリエ	みず	みず	みず	みず	みず	みず	
さとう	2.2	こしょう	ポークブイオン	みず	みず	みず	みず	みず	みず	
小麦 うすくちしょうゆ	3.8	ウスターソース	しろワイン	みず	みず	みず	みず	みず	みず	
なたねあぶら	0.2	なたねあぶら	こしょう	みず	みず	みず	みず	みず	みず	
けずりぶし	0.7	みず	しお	みず	みず	みず	みず	みず	みず	
みず	40	みず	みず	みず	みず	みず	みず	みず	みず	
(乳)牛乳	1本	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	
(乳)牛乳	1本	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	
(乳)牛乳	1本	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	
(乳)牛乳	1本	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	
(乳)牛乳	1本	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	
(乳)牛乳	1本	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	
(乳)牛乳	1本	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	
(乳)牛乳	1本	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	
(乳)牛乳	1本	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	
(乳)牛乳	1本	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	
(乳)牛乳	1本	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	
(乳)牛乳	1本	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	
(乳)牛乳	1本	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	
(乳)牛乳	1本	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	
(乳)牛乳	1本	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	
(乳)牛乳	1本	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	
(乳)牛乳	1本	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	
(乳)牛乳	1本	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	
(乳)牛乳	1本	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	
(乳)牛乳	1本	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	
(乳)牛乳	1本	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	
(乳)牛乳	1本	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	
(乳)牛乳	1本	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	
(乳)牛乳	1本	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	
(乳)牛乳	1本	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	
(乳)牛乳	1本	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	
(乳)牛乳	1本	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	
(乳)牛乳	1本	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	
(乳)牛乳	1本	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	
(乳)牛乳	1本	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	
(乳)牛乳	1本	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	
(乳)牛乳	1本	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	
(乳)牛乳	1本	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	
(乳)牛乳	1本	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	
(乳)牛乳	1本	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	
(乳)牛乳	1本	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	
(乳)牛乳	1本	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	
(乳)牛乳	1本	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	
(乳)牛乳	1本	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	
(乳)牛乳	1本	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	
(乳)牛乳	1本	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	
(乳)牛乳	1本	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	
(乳)牛乳	1本	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	
(乳)牛乳	1本	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	
(乳)牛乳	1本	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	
(乳)牛乳	1本	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	
(乳)牛乳	1本	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	
(乳)牛乳	1本	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	
(乳)牛乳	1本	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	
(乳)牛乳	1本	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	
(乳)牛乳	1本	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	
(乳)牛乳	1本	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	
(乳)牛乳	1本	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	
(乳)牛乳	1本	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳	(乳)牛乳					