

1 (金)	ジャー・ジャンとうふ チンゲンサイのオイスターソースあえ まっ茶白玉のきな粉がけ きな粉(袋・まっ茶白玉のきな粉がけ)			●ジャー・ジャンとうふ	赤 豚肉	52	緑 チンゲンサイ	26
	[ジャー・ジャンとうふ]①あつあけは熱湯をかけ油ぬぎする。たけのこはゆでる。しいたけ(乾)はもどす。塩、こいくちしょうゆ、赤みそを合わせる。②綿実油を熱し、しょうが、トウバンジャンを香りよくいため、豚肉をいためる。更ににんじん、ピーマン、たけのこ、はくさい、しいたけ(乾)の順にいため、湯(しいたけ(乾)のものどし汁も使用)を加えて煮る。③煮上がれば、あつあけを加えて煮、①の調味料で味つけし、水どきでん粉(でん粉重量の2倍量の水でとく)でとろみをつけ、最後に白ねぎを加えて煮る。[チンゲンサイのオイスターソースあえ]①チンゲンサイはゆでる。コーンはゆでるか、または、穴あきホテルパンに入れ、蒸しモード、10分間、焼き物機で蒸す。②にんにく、砂糖、うすくちしょうゆ、オイスターソース、湯を合わせて煮立て、配缶時に①の材料にかけ、あえる。[まっ茶白玉のきな粉がけ]①抹茶、砂糖をよく混ぜ、湯を合わせて煮、水どきでん粉(でん粉重量の2倍量の水でとく)でとろみをつける。②白玉だんごはゆでるか、または、穴あきホテルパンに入れ、蒸しモード、10分間、焼き物機で蒸す。③①の中に白玉だんごを入れてからめる。[きな粉(袋・まっ茶白玉のきな粉がけ)]①きな粉は1人1袋ずつ添える。			●チンゲンサイのオイスターソースあえ	赤 あつあけ(冷)	39	緑 コーン(冷)	6.5
	エネルギー 807kcal たんぱく質 33.0g 脂質 20.3g 糖質 118.7g			緑 はくさい	52	緑 にんにく	0.065	
こはん				緑 にんじん	19.5	黄 砂糖	0.39	
				緑 たけのこ(水煮)	13	うすくちしょうゆ	1.04	
				緑 ピーマン	13	オイスターソース	1.04	
牛乳				緑 白ねぎ	10.4	水	1.3	
				緑 しょうが	0.65	●まっ茶白玉のきな粉がけ		
				緑 しいたけ(乾)	0.65	黄 白玉だんご	4.5	
令和5年度 学校給食献立 コンクール 最優秀賞献立				黄 綿実油	0.65	緑 抹茶	0.03	
				トウバンジャン	0.2	黄 砂糖	1.5	
				塩	0.13	黄 ジャがいもでん粉	0.45	
5 (火)	豚肉のバジル焼き スープ うすら豆のグラッセ			こいくちしょうゆ	3.12	水	15	
	[豚肉のバジル焼き]①豚肉はワイン、塩、こしょう、バジル、オリーブ油で下味をつける。②①の豚肉にたまねぎを加えて混ぜ合わせる。③②の材料は網なしホテルパンに入れ、蒸し焼きモード、270℃で立ち上げ、調理温度220℃、15分間、焼き物機で焼く。[スープ]①鶏肉はワインで下味をつける。②綿実油を熱し、鶏肉をいためる。更ににんじん、だいこん、キャベツの順にいため、湯を加えて煮る。③煮上がれば、塩、こしょう、うすくちしょうゆ、チキンブイヨンで味つけし、最後にグリーンピースを加えて煮る。[うすら豆のグラッセ]①うすら豆は熱湯に30分間ひたす。(ふたをする)②うすら豆は弱火で柔らかくなるまで煮る。(60分間以上)③うすら豆が柔らかくなれば、砂糖で味つけして煮含め、塩、オリーブ油を加えて煮る。(火をきってしばらく味を含ませる)			赤 赤みそ	5.2	●きな粉(袋・まっ茶白玉のきな粉がけ)		
	エネルギー 807kcal たんぱく質 33.0g 脂質 20.3g 糖質 118.7g			黄 ジャがいもでん粉	1.3	赤 きな粉(袋)	3	
加工パン				水	23.4			
				●豚肉のバジル焼き	緑 グリンピース(冷)	6.5		
				赤 豚肉	60	黄 綿実油	0.65	
牛乳				緑 たまねぎ	26.7	塩	0.39	
				ワイン(白)	1.8	こしょう	0.026	
				塩	0.53	うすくちしょうゆ	1.3	
				こしょう	0.027	チキンブイヨン	1.95	
				バジル	0.053	水	169	
				黄 オリーブ油	0.67	●うすら豆のグラッセ		
				●スープ	赤 うすら豆(乾)	6.5		
				赤 鶏肉	26	黄 砂糖	2.6	
				ワイン(白)	0.78	塩	0.13	
				緑 キャベツ	32.5	黄 オリーブ油	0.26	
				緑 だいこん	26	水	19.5	
				緑 にんじん	13			
6 (水)	焼きししゃも さといもの和風カレー汁 ささみとこまつなのいためもの まっ茶大豆			●焼きししゃも	赤 ししゃも	30	こいくちしょうゆ	2.6
	[焼きししゃも]①ししゃもは料理酒、みりん、綿実油で下味をつける。②ししゃもは網を敷いたホテルパンにならべ、蒸し焼きモード、270℃で立ち上げ、調理温度240℃、8分間、焼き物機で焼く。[さといもの和風カレー汁]①さといものはさっとゆで、ぬめりをとる。②だしこんぶ、けずりぶしでだしをとり、豚肉、にんじん、だいこん、たまねぎ、さといもの順に加えて煮る。③煮上がれば、塩、カレールウの素、こいくちしょうゆで味つけし、最後に青ねぎを加えて煮る。[ささみとこまつなのいためもの]①こまつなはゆでる。②綿実油を熱し、まいだけ、ささみの順にいためる。③いたまれば、こまつなを加えていため、砂糖、うすくちしょうゆ、こいくちしょうゆで味つけする。[まっ茶大豆]①まっ茶大豆は1人1袋ずつである。			赤 だしこんぶ	0.65	赤 けずりぶし	2.6	
	エネルギー 729kcal たんぱく質 28.9g 脂質 19.1g 糖質 105.3g			●さといもの和風カレー汁	みりん	0.5	水	169
こはん				●ささみとこまつなのいためもの	黄 綿実油	0.5	●ささみとこまつなのいためもの	
牛乳				●さといもの和風カレー汁	赤 豚肉	13	赤 ささみ(油漬け)	13
				赤 豚肉	13	緑 こまつな	39	
				黄 さといも	26	緑 まいだけ	13	
				緑 たまねぎ	39	黄 綿実油	0.39	
				緑 だいこん	26	黄 砂糖	0.65	
				緑 にんじん	13	うすくちしょうゆ	1.3	
				緑 青ねぎ	6.5	こいくちしょうゆ	0.78	
				塩	0.26	●まっ茶大豆		
				カレールウの素(米粉)	9.1	赤 まっ茶大豆(袋)	6	
7 (木)	豚肉と野菜のいためもの いわしのつみれ汁 かぼちゃいろいろ 焼きのり			●豚肉と野菜のいためもの	緑 にんじん	13		
	[豚肉と野菜のいためもの]①豚肉は料理酒で下味をつける。②綿実油を熱し、豚肉をいためる。更にたまねぎ、キャベツの順にいためる。③いたまれば、塩、こいくちしょうゆで味つけする。[いわしのつみれ汁]①いわしだんごはゆで、しょうが汁、料理酒で下味をつける。ごぼうはさっと水にさらしてあくをぬく。②だしこんぶ、けずりぶしでだしをとり、にんじん、ごぼう、だいこんの順に加えて煮る。③煮上がれば、いわしだんごを加えて煮、赤みそ、白みそで味つけし、最後にみつばを加えて煮る。[かぼちゃいろいろ]①かぼちゃは流水解凍する。②かぼちゃ、上新粉、砂糖、水をよく混ぜ合わせ、ミニバットに入れ、蒸しモード、30分間、焼き物機で蒸す。[焼きのり]①焼きのりは1人1袋ずつである。			赤 豚肉	39	緑 みつば	3.9	
	エネルギー 743kcal たんぱく質 29.7g 脂質 16.6g 糖質 113.9g			●いわしのつみれ汁	赤 料理酒	1.17	赤 赤みそ	13
こはん				●さといもの和風カレー汁	緑 キャベツ	26	赤 白みそ	5.2
牛乳				赤 豚肉	13	赤 だしこんぶ	0.65	
				黄 さといも	26	赤 けずりぶし	2.6	
				緑 たまねぎ	19.5	水	169	
				黄 綿実油	0.65	●かぼちゃいろいろ		
				塩	0.26	緑 かぼちゃ(ペースト)	10	
				こいくちしょうゆ	1.3	黄 上新粉	8	
				●いわしのつみれ汁	赤 いわしだんご	26	黄 砂糖	5
				緑 しょうが	0.65	水	10	
				●焼きのり	緑 料理酒	0.78		
				緑 だいこん	32.5	赤 焼きのり(袋)	1.25	
				緑 ごぼう	13			
8 (金)	鶏肉ときのこのシチュー きゅうりのピクルス りんご			●鶏肉ときのこのシチュー	緑 にんじん	13		
	[鶏肉ときのこのシチュー]①鶏肉はワインで下味をつける。ほうれんそうは流水解凍する。②ベーコンはからいりし、綿実油を加え、鶏肉をいためる。更ににんじん、たまねぎの順にいため、じゃがいも、湯を加えて煮る。③じゃがいもが半ば柔らかくなれば、しめじ、エリンギ、マッシュルームを加え、こしょう、シチュールウの素で味つけして煮こみ、最後にほうれんそうを加えて煮る。[きゅうりのピクルス]①きゅうりはゆでるか、または、穴あきホテルパンに入れ、蒸しモード、10分間、焼き物機で蒸す。②砂糖、塩、ワインピネガー、うすくちしょうゆを合わせて煮、熱いうちにきゅうりをつけ、十分味を含ませる。[りんご]①りんごは1人1/4切ずつである。(切裁後、食塩水につける)			赤 鶏肉	45.5	こしょう(白)	0.039	
	エネルギー 793kcal たんぱく質 33.0g 脂質 23.9g 糖質 98.3g			●きゅうりのピクルス	ワイン(白)	1.43	シチュールウの素	14.3
コッパパン				●りんご	赤 ベーコン	6.5	水	130
牛乳				●りんご	黄 ジャがいも	39	●きゅうりのピクルス	
				●りんご	緑 きゅうり	39	緑 きゅうり	39
ブルーベリー ジャム				●りんご	黄 砂糖	1.04	黄 砂糖	1.04
				●りんご	緑 にんじん	19.5	塩	0.26
				●りんご	緑 ほうれんそう(冷)	19.5	ワインピネガー	1.04
				●りんご	緑 しめじ	13	うすくちしょうゆ	0.26
				●りんご	緑 エリンギ	13		
				●りんご	緑 マッシュルーム(水煮)	6.5	緑 りんご	63.5
11 (月)	いかてんぷら 五目汁 のりのつくだ煮			●いかてんぷら	黄 綿実油	0.65	※塩	0.5
	[いかてんぷら]①いかてんぷらは冷凍のまま熱したなたね油で十分にあげる。(油の温度は170℃) [五目汁]①鶏肉は料理酒で下味をつける。②だしこんぶ、けずりぶしでだしをとり、鶏肉、にんじん、だいこん、はくさいの順に加えて煮る。③煮上がれば、しめじを加えて煮、塩、うすくちしょうゆで味つけし、最後に青ねぎを加えて煮る。[のりのつくだ煮]①しいたけ(乾)はもどす。だしこんぶ、けずりぶしでだしをとる。②砂糖、料理酒、みりん、こいくちしょうゆ、だしを合わせて煮、しいたけ(乾)を加えて煮る。(しいたけ(乾)のものどし汁も使用)③煮上がれば、かつおぶし、きざみのりの順に加え、十分煮つめる。④配食時に盛りつけたご飯に添える。			赤 いかにてんぷら	60	赤 けずりぶし	2.6	
	エネルギー 770kcal たんぱく質 28.8g 脂質 24.2g 糖質 105.3g			●のりのつくだ煮	黄 なたね油	9	赤 かつおぶし(碎片)	0.7
こはん				●五目汁	赤 鶏肉	19.5	緑 しいたけ(乾)	0.56
牛乳				●五目汁	赤 料理酒	0.65	赤 きざみのり	2.8
				●五目汁	緑 はくさい	39	黄 砂糖	0.7
				●五目汁	緑 だいこん	32.5	料理酒	0.7
				●五目汁	緑 にんじん	13	みりん	4.2
				●五目汁	緑 青ねぎ	6.5	こいくちしょうゆ	4.2
				●五目汁	緑 しめじ	13	赤 だしこんぶ	0.084
				●五目汁	塩	0.52	赤 けずりぶし	0.315
				●五目汁	うすくちしょうゆ	5.2	水	21
				●五目汁	赤 だしこんぶ	0.65		

栄養価は日本食品標準成分表2020年版(8訂)を基に算出しており、糖質は炭水化物から食物繊維総量を引いたものを表記しています。

12 (火)	ウインナーときのこの和風スパゲッティ きざみのり (袋・ウインナーときのこの和風スパゲッティ) 焼きとうもろこし 固形チーズ			●ウインナーときのこの和風スパゲッティ	塩	0.27		
	[ウインナーときのこの和風スパゲッティ]①スパゲッティはかために塩ゆでし、綿実油をかける。②ベーコンはからいりし、オリーブ油を加え、にんにくを香りよくいため、ウインナーをいためる。更ににんじん、たまねぎ、ピーマン、しいたけ (生)、しめじの順にいためる。③いたまれば、塩、こしょう、うすくちしょうゆ、こいくちしょうゆで味つけし、最後にスパゲッティを加えて更にいためる。[きざみのり (袋・ウインナーときのこの和風スパゲッティ)]①きざみのりは1人1袋ずつ添える。[焼きとうもろこし]①カットコーンは網なしホテルパンにならべ、蒸し焼きモード、250℃で立ち上げ、調理温度180℃、23分間、焼き物機で焼く。[固形チーズ]①固形チーズは1人1コずつである。			赤 ウインナー	33.8	こしょう	0.041	
	エネルギー 684kcal たんぱく質 29.1g 脂質 25.0g 糖質 78.2g			赤 ベーコン	6.8	うすくちしょうゆ	3.78	
ミニコッパパン				黄 スパゲッティ	40.5	こいくちしょうゆ	2.7	
牛 乳				黄 綿実油	1.22	※塩	1	
				緑 たまねぎ	54	●きざみのり (袋・ウインナーときのこの和風スパゲッティ)		
				緑 にんじん	20.3	赤 きざみのり (袋)	0.8	
				緑 ピーマン	13.5	●焼きとうもろこし		
				緑 にんにく	0.41	緑 カットコーン (冷)	48	
				緑 しいたけ (生)	13.5	●固形チーズ		
				緑 しめじ	13.5	赤 固形チーズ	-10	
				黄 オリーブ油	0.68			
13 (水)	豚肉のコチジャンいため 鶏肉とはるさめのスープ きゅうりのナムル			●豚肉のコチジャンいため	赤 わかめ (乾)	0.65		
	[豚肉のコチジャンいため]①砂糖、こいくちしょうゆ、コチジャンを合わせる。②綿実油を熱し、にんにくを香りよくいため、豚肉をいためる。更にだいこんを加えていためる。③いたまれば、①の調味液で味つけする。[鶏肉とはるさめのスープ]①鶏肉は料理酒で下味をつける。はるさめはさっとゆでてもどし、水にさらす。わかめ (乾)はもどす。②綿実油を熱し、鶏肉をいためる。更ににんじん、はくさいの順に加えていため、湯を加えて煮る。③煮上がれば、塩、こしょう、うすくちしょうゆ、中華スープの素で味つけし、はるさめを加えて煮、最後に白ねぎ、わかめ (乾)を加えて煮る。[きゅうりのナムル]①いりごまはいる。②きゅうりはゆでるか、または、穴あきホテルパンに入れ、蒸しモード、10分間、焼き物機で蒸す。③砂糖、塩、米酢、うすくちしょうゆを合わせて煮、火を止め、ごま油、いりごまを加え、配缶時にきゅうりにかけ、あえる。			赤 豚肉	52	黄 綿実油	0.52	
	エネルギー 708kcal たんぱく質 31.9g 脂質 17.2g 糖質 103.5g			緑 だいこん	39	塩	0.39	
こ は ん				緑 にんにく	0.26	こしょう	0.026	
				黄 綿実油	0.65	うすくちしょうゆ	2.34	
				黄 砂糖	1.3	中華スープの素	1.04	
牛 乳				こいくちしょうゆ	3.25	水	169	
				コチジャン	1	●きゅうりのナムル		
				●鶏肉とはるさめのスープ	緑 きゅうり	39		
				赤 鶏肉	26	黄 砂糖	0.65	
				料理酒	0.78	塩	0.13	
				はるさめ	6.5	米酢	0.65	
				緑 はくさい	32.5	うすくちしょうゆ	1.04	
				緑 にんじん	13	黄 ごま油	0.52	
				緑 白ねぎ	6.5	黄 いりごま (白)	0.78	
14 (木)	なまりぶしのしょうがが煮 なめこのみそ汁 ほうれんそうのごまあえ			●なまりぶしのしょうがが煮	緑 なめこ (水煮)	13		
	[なまりぶしのしょうがが煮]①水、砂糖、みりん、こいくちしょうゆ、料理酒を合わせる。②なまりぶしはミニバットに入れ、①の調味液、しょうがを加え、蒸し焼きモード、280℃で立ち上げ、調理温度250℃、25分間、焼き物機で煮る。[なめこのみそ汁]①うすあげは熱湯をかけ油ぬぎする。なめこはさっと洗う。②だしこんぶ、けずりぶしでだしをとり、にんじん、だいこん、うすあげの順に加えて煮る。③煮上がれば、とうふ、なめこを加えて煮、赤みそ、白みそで味つけする。[ほうれんそうのごまあえ]①いりごまはいる。②ほうれんそうはゆでる。③すりごま、砂糖、うすくちしょうゆを合わせて煮、配缶時にほうれんそうにかけ、いりごまをふり、あえる。			赤 なまりぶし	40	赤 赤みそ	13	
	エネルギー 678kcal たんぱく質 35.2g 脂質 13.7g 糖質 99.6g			緑 しょうが	1	赤 白みそ	5.2	
こ は ん				黄 砂糖	1	赤 だしこんぶ	0.65	
				みりん	2	赤 けずりぶし	2.6	
				こいくちしょうゆ	4	水	169	
牛 乳				料理酒	1.2	●ほうれんそうのごまあえ		
				水	20	緑 ほうれんそう	39	
				●なめこのみそ汁	黄 すりごま (白)	0.39		
				赤 とうふ (冷)	19.5	黄 砂糖	0.39	
				赤 うすあげ (冷)	6.5	うすくちしょうゆ	1.56	
				緑 だいこん	39	黄 いりごま (白)	0.39	
				緑 にんじん	13			
15 (金)	豚肉と野菜のスープ煮 変わりピザ みかん			●豚肉と野菜のスープ煮	うすくちしょうゆ	1.3		
	[豚肉と野菜のスープ煮]①豚肉はワインで下味をつける。②綿実油を熱し、豚肉をいためる。更ににんじん、たまねぎ、キャベツの順にいため、じゃがいも、湯を加えて煮る。③じゃがいもが半ば柔らかくなれば、マッシュルームを加えて煮、塩、こしょう、うすくちしょうゆ、チキンブイヨンで味つけし、最後にむきえだまめを加えて煮る。[変わりピザ]①ツナは十分に油をきる。②焼き物機に入れる1回量のツナ、コーン、ピーマン、ピザソース、チーズを混ぜ合わせる。③ぎょうざの皮は網なしホテルパンに敷き、②の具をのせ、蒸し焼きモード、250℃で立ち上げ、調理温度200℃、5分間、焼き物機で焼く。[みかん]①みかんは1人1コずつである。			赤 豚肉	52	チキンブイヨン	1.04	
	エネルギー 794kcal たんぱく質 36.3g 脂質 23.8g 糖質 99.3g			黄 ワイン (白)	1.56	水	91	
加工パン				黄 じゃがいも	32.5	●変わりピザ		
				緑 たまねぎ	45.5	黄 ぎょうざの皮	4	
				緑 キャベツ	32.5	赤 ツナ缶	5	
牛 乳				緑 にんじん	19.5	緑 コーン (冷)	4	
				緑 むきえだまめ (冷)	6.5	緑 ピーマン	2	
				緑 マッシュルーム (水煮)	13	ピザソース	2	
				黄 綿実油	0.26	赤 細切りチーズ	5	
				塩	0.78	●みかん		
				こしょう	0.026	緑 みかん	94.4	
18 (月)	さごしのごまじょうゆかけ すまし汁 大豆の煮もの			●さごしのごまじょうゆかけ	赤 だしこんぶ	0.65		
	[さごしのごまじょうゆかけ]①さごしは料理酒で下味をつける。いりごまはいる。②さごしは網を敷いたホテルパンにならべ、蒸し焼きモード、270℃で立ち上げ、調理温度230℃、15分間、焼き物機で焼く。③みりん、うすくちしょうゆ、湯を合わせて煮立て、火を止め、いりごまを加え、配缶時にさごしにかける。[すまし汁]①だしこんぶ、けずりぶしでだしをとり、鶏肉、たまねぎ、はくさいの順に加えて煮る。②煮上がれば、えのきたけを加えて煮、塩、うすくちしょうゆで味つけし、最後に青ねぎを加えて煮る。[大豆の煮もの]①うすあげは熱湯をかけ油ぬぎする。ひじきはたっぷりのぬるま湯でもどす。②だしこんぶ、けずりぶしでだしをとり、にんじん、ひじき、大豆、うすあげの順に加えて煮る。③煮上がれば、砂糖、みりん、塩、こいくちしょうゆで味つけして煮きめる。			赤 さごし	60	赤 けずりぶし	2.6	
	エネルギー 740kcal たんぱく質 34.4g 脂質 19.2g 糖質 101.6g			黄 料理酒	1.8	水	169	
かやくご飯				黄 みりん	2.4	●大豆の煮もの		
				うすくちしょうゆ	2.4	赤 うすあげ (冷)	6.5	
				黄 いりごま (白)	0.6	赤 大豆煮	19.5	
牛 乳				水	1.8	緑 にんじん	6.5	
				●すまし汁	赤 鶏肉	6.5	赤 ひじき	0.65
				緑 はくさい	45.5	黄 砂糖	0.65	
				緑 たまねぎ	32.5	黄 みりん	0.65	
				緑 青ねぎ	6.5	塩	0.26	
				緑 えのきたけ	13	こいくちしょうゆ	1.3	
				塩	0.52	赤 だしこんぶ	0.104	
				うすくちしょうゆ	5.2	赤 けずりぶし	0.39	
						水	26	
19 (火)	ツナポテトオムレツ ケチャップ (袋・ツナポテトオムレツ) スープ 白桃 (缶)			●ツナポテトオムレツ	緑 キャベツ	39		
	[ツナポテトオムレツ]①液卵は流水解凍し、塩、こしょうで下味をつける。(解凍後、すみやかに加熱調理する)ツナは十分に油をきる。じゃがいもはゆでる。②焼き物機に入れる1回量の①の液卵、ツナ、じゃがいもを綿実油を敷いたミニバットに入れ、蒸し焼きモード、270℃で立ち上げ、調理温度210℃、30分間、焼き物機で焼く。(液卵を加えた後、すみやかに加熱調理する)[ケチャップ (袋・ツナポテトオムレツ)]①ケチャップは1人1袋ずつ添える。[スープ]①鶏肉はワインで下味をつける。②湯をわかし、鶏肉、にんじん、たまねぎ、キャベツの順に加えて煮る。③煮上がれば、コーンを加えて煮、塩、こしょう、うすくちしょうゆ、チキンブイヨンで味つけし、最後にパセリを加えて煮る。[白桃 (缶)]①白桃は1人1切ずつである。			赤 鶏卵 (液卵)	25	緑 たまねぎ	26	
	エネルギー 747kcal たんぱく質 30.4g 脂質 26.4g 糖質 90.0g			塩	0.1	緑 コーン (冷)	13	
コッパパン				こしょう	0.02	緑 にんじん	13	
				赤 ツナ缶	10	緑 パセリ	0.65	
				黄 じゃがいも	20	塩	0.39	
牛 乳				黄 綿実油	0.5	こしょう	0.026	
				●ケチャップ (袋・ツナポテトオムレツ)	うすくちしょうゆ	1.3		
				ケチャップ (袋)	8	チキンブイヨン	1.95	
バター				●スープ	水	169		
				赤 鶏肉	19.5	●白桃 (缶)		
				ワイン (白)	0.65	緑 白桃 (缶)	58	