



月		火		水		木		金	
<p>こんだて</p> <p>えいよう三色</p>		<p>主食(ごはん・パン)・牛乳</p> <p>大きなおかず</p> <p>小さなおかず</p>		<p>わしょく たんけんたい</p> <p>和食探検隊</p> <p>～ もてなしの心 ～</p>		<p>1</p> <p>ごはん・牛乳</p> <p>五目汁</p> <p>いわしの南蛮漬け</p> <p>福豆</p>		<p>670</p> <p>27.0</p> <p>30</p>	
<p>栄養価</p> <p>エネルギー たんぱく質 脂質エネルギー比</p>		<p>エネルギー たんぱく質 脂質エネルギー比</p>		<p>エネルギー たんぱく質 脂質エネルギー比</p>		<p>エネルギー たんぱく質 脂質エネルギー比</p>		<p>エネルギー たんぱく質 脂質エネルギー比</p>	
<p>おかずの内容(色)</p> <p>(赤) 筋肉・血液・骨・歯をつくる食べ物</p> <p>(黄) 熱や力のもとになる食べ物</p> <p>(緑) 体の調子を整える食べ物</p> <p>★予定献立は内容を一部変更する場合があります</p>		<p>献立表について</p> <ul style="list-style-type: none"> ・単位はg(グラム)です。 ・食品の数量は中学年の量を示しています。 ・(冷)は冷凍品を示しています。 ・☆はオープン献立です。 		<p>和食の大切な要素に「もてなしの心」があります。もてなしとは、客に対する一方的なサービスでなく、お互いに思いやる気持ちから生まれるこころよさです。</p> <p>食事を作る人は、食べる人の顔を思い浮かべながら食事の用意をします。食べる人は、作ってくれた人や食べ物への感謝の気持ちを添えて食事をいただきます。また感謝の気持ちを「いただきます」「ごちそうさま」の言葉で表します。ここに互いにもてなし喜びが生まれます。</p> <p>互いを思いやる心を大切に食事をしましょう。</p>		<p>「いただきます」「ごちそうさま」</p>		<p>節分献立</p>	
<p>4</p> <p>ごはん・牛乳</p> <p>かきたま汁</p> <p>根菜のごまみそ煮</p> <p>ふりかけ</p>		<p>5</p> <p>コッペパン・牛乳</p> <p>クマラスープ</p> <p>ミートマカロニ</p>		<p>6</p> <p>ごはん・牛乳</p> <p>はりはりうどん</p> <p>豆かりんとう</p>		<p>7</p> <p>ミニミルクパン・牛乳</p> <p>ミートボールシチュー</p> <p>コーンソテー</p> <p>☆フト</p>		<p>8</p> <p>ごはん・牛乳</p> <p>春雨スープ</p> <p>豚キムチ</p> <p>フルーツゼリー</p>	
<p>611</p> <p>25.3</p> <p>24</p>		<p>657</p> <p>23.1</p> <p>26</p>		<p>653</p> <p>20.6</p> <p>22</p>		<p>654</p> <p>20.6</p> <p>33</p>		<p>602</p> <p>21.2</p> <p>20</p>	
<p>おかずの内容(色)</p> <p>(赤) 冷鶏肉 15 緑) 青ねぎ 2</p> <p>(緑) にんじん 10 赤) 焼かまぼこ 10</p> <p>(赤) 冷豆腐 15 黄) ふ 2</p> <p>(赤) 鶏卵 20 淡口しょうゆ 5</p> <p>塩 0.01 黄) 片栗粉 1</p> <p>削りぶし 2</p> <p>(赤) 冷豚肉 15 こんにやく 15</p> <p>(緑) 洗いごぼう 10 緑) にんじん 10</p> <p>(黄) さといも 20 油 0.5</p> <p>(黄) 砂糖 1.5 みりん 0.5</p> <p>しょうゆ 0.5 赤) 赤みそ 3</p> <p>白みそ 4 黄) いりすり白ごま 1</p> <p>削りぶし 0.5</p>		<p>(赤) 冷ペーコン 8 緑) にんじん 10</p> <p>(緑) たまねぎ 20 黄) さつまいも 30</p> <p>(黄) 冷さつまいも煮 20 緑) ホウチンドウ 10</p> <p>油 0.5 赤) 牛乳 30</p> <p>洋風ブイオン 1 塩 0.3</p> <p>(赤) 冷豚肉 15 緑) たまねぎ 20</p> <p>(黄) マカロニ 12 黄) 油 0.3</p> <p>洋風ブイオン 0.3 トマトケチャップ 10</p> <p>(赤) トマトピューレ 5 ウスターソース 1</p> <p>しょうゆ 0.5 塩 0.1</p> <p>こしょう 0.01</p> <p>(赤) 大豆水煮 10 黄) さつまいも 25</p> <p>(赤) 冷ちりめんじゃこ 2 小麦粉 7</p> <p>(黄) 片栗粉 2 油 5</p> <p>(黄) いり白ごま 0.5 黄) 砂糖 2.5</p> <p>しょうゆ 0.1</p> <p>(赤) 冷チキボール 25 緑) にんじん 10</p> <p>(緑) たまねぎ 40 黄) じゃがいも 30</p> <p>(黄) 油 0.5 ポンストック 10</p> <p>(緑) トマトピューレ 3 トマトケチャップ 3</p> <p>ウスターソース 0.5 黄) プラウンルウ 9</p> <p>ガーリック 0.03 塩 0.01</p> <p>こしょう 0.02</p> <p>(赤) 冷豚肉 12 赤) カットチーズ 4</p> <p>(黄) 米粉 7 黄) 小麦粉 7</p> <p>ベーキングパウダー 0.5 黄) 三温糖 8</p> <p>黄) 油 3</p>		<p>(赤) 冷鶏肉 10 緑) 水菜 5</p> <p>(緑) えのき茸 5 緑) 大根 10</p> <p>(緑) にんじん 10 赤) 焼かまぼこ 10</p> <p>(赤) 冷うどん 40 淡口しょうゆ 6</p> <p>みりん 1 だし昆布 0.5</p> <p>削りぶし 2</p> <p>(赤) 大豆水煮 10 黄) さつまいも 25</p> <p>(赤) 冷ちりめんじゃこ 2 小麦粉 7</p> <p>(黄) 片栗粉 2 油 5</p> <p>(黄) いり白ごま 0.5 黄) 砂糖 2.5</p> <p>しょうゆ 0.1</p> <p>(赤) 冷チキボール 25 緑) にんじん 10</p> <p>(緑) たまねぎ 40 黄) じゃがいも 30</p> <p>(黄) 油 0.5 ポンストック 10</p> <p>(緑) トマトピューレ 3 トマトケチャップ 3</p> <p>ウスターソース 0.5 黄) プラウンルウ 9</p> <p>ガーリック 0.03 塩 0.01</p> <p>こしょう 0.02</p> <p>(赤) ホールコーン缶 30 塩 0.01</p> <p>こしょう 0.01</p> <p>(赤) 冷豚肉 25 緑) はくさい 0.1</p> <p>緑) にら 25 緑) にんにく 0.3</p> <p>(緑) たまねぎ 20 黄) 油 0.2</p> <p>(赤) 冷白菜キムチ 15 しょうゆ 0.3</p> <p>(黄) ごま油 0.3</p>		<p>(赤) 冷鶏肉 10 緑) たけのこ水煮 10</p> <p>(緑) ちんげん菜 10 緑) 土しよが 0.2</p> <p>(緑) にんじん 10 緑) たまねぎ 10</p> <p>(黄) 干しいたけ 0.2 黄) 緑豆春雨 0.7</p> <p>中華ブイオン 2 黄) 油 5</p> <p>淡口しょうゆ 4 塩 0.01</p> <p>こしょう 0.02</p> <p>(赤) 冷豚肉 25 緑) はくさい 10</p> <p>(緑) にら 25 緑) にんにく 0.3</p> <p>(緑) たまねぎ 20 黄) 油 0.2</p> <p>(赤) 冷白菜キムチ 15 しょうゆ 0.3</p> <p>(黄) ごま油 0.3</p>			
<p>5日「クマラスープ」は、堺市と姉妹都市のウエリントン市があるニュージーランドの料理です。</p> <p>7日の「フト」は、フィリピンの蒸しパンです。</p>		<p>12</p> <p>ごはん・牛乳</p> <p>チキンカレーライス</p> <p>☆れんこんサラダ</p>		<p>13</p> <p>ごはん・牛乳</p> <p>白菜スープ</p> <p>チリコンカン</p> <p>チョコレートクリーム</p>		<p>14</p> <p>ごはん・牛乳</p> <p>しょうゆラーメン</p> <p>わかさぎフリッター</p>		<p>15</p> <p>コッペパン・牛乳</p> <p>チキンブロス</p> <p>☆ジャーマンポテト</p>	
<p>666</p> <p>28.7</p> <p>30</p>		<p>662</p> <p>20.5</p> <p>27</p>		<p>658</p> <p>25.9</p> <p>36</p>		<p>690</p> <p>23.7</p> <p>27</p>		<p>600</p> <p>22.9</p> <p>30</p>	
<p>おかずの内容(色)</p> <p>(赤) 冷鶏肉 20 緑) にんじん 10</p> <p>(緑) たまねぎ 40 黄) じゃがいも 50</p> <p>ポーンストック 1 黄) カレールウ 12</p> <p>トマトケチャップ 2 ウスターソース 2</p> <p>ガーリック 0.03 塩 0.01</p> <p>こしょう 0.02 黄) 油 1</p> <p>(赤) まぐろ 10 緑) キャベツ 15</p> <p>(緑) にんじん 5 緑) れんこん 15</p> <p>しょうゆ 3 黄) 砂糖 1.5</p> <p>いりすり白ごま 1 黄) マヨネーズ 1.5</p>		<p>(赤) 冷鶏肉 20 緑) はくさい 10</p> <p>(緑) しめじ 5 緑) にんじん 10</p> <p>(緑) たまねぎ 10 中華ブイオン 2</p> <p>淡口しょうゆ 4 塩 0.01</p> <p>こしょう 0.02 黄) ごま油 0.3</p> <p>黄) 油 0.3</p> <p>(赤) 冷豚肉 25 黄) 白いんげん豆水煮 15</p> <p>(緑) たまねぎ 30 黄) 油 0.3</p> <p>トマトケチャップ 7 どんかつソース 2.5</p> <p>ウスターソース 0.5 チリパウダー 0.1</p> <p>ガーリック 0.03 塩 0.1</p> <p>こしょう 0.01</p> <p>(赤) 冷鶏肉 20 緑) ホールコーン缶 5</p> <p>(緑) にんじん 10 緑) にんにく 5</p> <p>(黄) スーパー玄米 7 洋風ブイオン 1</p> <p>塩 0.01 黄) 油 0.2</p> <p>淡口しょうゆ 4 黄) 油 0.5</p> <p>(赤) 冷ペーコン 10 緑) たまねぎ 10</p> <p>(黄) じゃがいも 60 塩 0.01</p> <p>こしょう 0.01</p>		<p>(赤) 冷豚肉 15 緑) はくさい 10</p> <p>(緑) にんじん 10 緑) にんにく 10</p> <p>(緑) 緑豆もやし 10 中華ブイオン 2</p> <p>黄) 冷中華麺 45 黄) 油 0.5</p> <p>中華ブイオン 2 しょうゆ 5</p> <p>みりん 0.5 塩 0.1</p> <p>こしょう 0.02 黄) ごま油 0.3</p> <p>(赤) わかさぎフリッター 40 黄) 油 4</p> <p>塩 0.1</p>		<p>(赤) 冷鶏肉 25 緑) キャベツ 20</p> <p>(緑) 大根 10 緑) にんじん 10</p> <p>(黄) スーパー玄米 7 洋風ブイオン 1</p> <p>塩 0.01 黄) 油 0.2</p> <p>淡口しょうゆ 4 黄) 油 0.5</p> <p>(赤) 冷ペーコン 10 緑) たまねぎ 10</p> <p>(黄) じゃがいも 60 塩 0.01</p> <p>こしょう 0.01</p>			
<p>18</p> <p>ごはん・牛乳</p> <p>のっぺい汁</p> <p>さばのみそ煮</p> <p>ふりかけ</p>		<p>19</p> <p>コッペパン・牛乳</p> <p>かぶのクリーム煮</p> <p>野菜のソテー</p>		<p>20</p> <p>ごはん・牛乳</p> <p>さつまい</p> <p>白身魚のみぞれかけ</p> <p>のりの佃煮</p>		<p>21</p> <p>コッペパン・牛乳</p> <p>卵スープ</p> <p>肉みそビーフン</p>		<p>22</p> <p>ごはん・牛乳</p> <p>ハヤシライス</p> <p>とりオレンジポンチ</p>	
<p>666</p> <p>28.7</p> <p>30</p>		<p>606</p> <p>23.5</p> <p>31</p>		<p>634</p> <p>25.5</p> <p>22</p>		<p>608</p> <p>28.0</p> <p>30</p>		<p>637</p> <p>19.7</p> <p>21</p>	
<p>おかずの内容(色)</p> <p>(赤) 冷鶏肉 10 緑) ささきごぼう 5</p> <p>(緑) 青ねぎ 2 緑) 大根 15</p> <p>(緑) にんじん 10 黄) さといも 10</p> <p>淡口しょうゆ 4 塩 0.1</p> <p>料理酒 0.3 黄) 片栗粉 0.8</p> <p>削りぶし 2</p> <p>(赤) 冷さば 1 切) 土しよが 0.7</p> <p>(赤) 赤みそ 4 赤) 白みそ 3</p> <p>(黄) 砂糖 3 みりん 1</p> <p>料理酒 1 削りぶし</p>		<p>(赤) 冷鶏肉 20 緑) 小松菜 10</p> <p>(緑) かぶ 30 緑) にんじん 15</p> <p>(緑) たまねぎ 40 黄) マカロニ 5</p> <p>(赤) 牛乳 20 赤) 粉末チーズ 2</p> <p>(赤) ホワイトルウ 8 黄) 油 1</p> <p>洋風ブイオン 1 塩 0.01</p> <p>こしょう 0.02</p> <p>(赤) 冷ペーコン 5 緑) ホールコーン缶 5</p> <p>(緑) キャベツ 20 緑) にんじん 5</p> <p>(緑) たまねぎ 10 黄) 油 0.3</p> <p>塩 0.05 黄) 砂糖 0.01</p> <p>淡口しょうゆ 0.3</p>		<p>(赤) 冷豚肉 10 つきこんにやく 10</p> <p>(緑) 土つきごぼう 5 緑) 青ねぎ 30</p> <p>(緑) にんじん 10 黄) さつまいも 20</p> <p>(赤) 赤みそ 8 赤) 白みそ 3</p> <p>削りぶし 2</p> <p>(赤) 冷た(ら)粉付 55 黄) 油 5.5</p> <p>(赤) 冷大根おろし 13 しょうゆ 2.5</p> <p>(黄) 砂糖 0.5 みりん 2.5</p> <p>削りぶし 1</p>		<p>(赤) 冷鶏肉 15 緑) ほつれん草 5</p> <p>(緑) にんじん 10 緑) たまねぎ 25</p> <p>(赤) 鶏卵 20 中華ブイオン 2</p> <p>淡口しょうゆ 4 塩 0.01</p> <p>こしょう 0.02 黄) 油 0.5</p> <p>(赤) 冷豚肉 25 緑) たけのこ水煮 10</p> <p>(緑) ちんげん菜 10 緑) 白ねぎ 2</p> <p>(赤) 土しよが 0.2 緑) にんじん 5</p> <p>(緑) たまねぎ 10 緑) 干しいたけ 0.2</p> <p>(黄) ビーフン 10 黄) いり白ごま 0.5</p> <p>(黄) 油 0.3 黄) 砂糖 1</p> <p>(赤) 赤みそ 1.5 しょうゆ 1.5</p> <p>豆板醤 0.03 テンメツジャン 1</p> <p>中華ブイオン 0.5 黄) ごま油 0.3</p>		<p>(赤) 冷鶏肉 25 緑) エリンギ 5</p> <p>(緑) にんじん 10 緑) たまねぎ 40</p> <p>(黄) じゃがいも 40 黄) ハヤシルウ 10</p> <p>ポーンストック 1 緑) トマトピューレ 5</p> <p>トマトケチャップ 8 ウスターソース 2</p> <p>ガーリック 0.03 塩 0.01</p> <p>こしょう 0.02 黄) 油 1</p> <p>(赤) まぐろ 8 緑) はくさい 30</p> <p>(緑) にんじん 5 赤) 乾わかめ 0.3</p> <p>しょうゆ 2 黄) 砂糖 1.5</p> <p>酢 1 黄) マヨネーズ 1.5</p>	
<p>25</p> <p>ごはん・牛乳</p> <p>いなか汁</p> <p>セルフひじきごはん</p>		<p>26</p> <p>ミニパン・牛乳</p> <p>揚げパン</p> <p>わかめスープ</p> <p>タッカルビ</p>		<p>27</p> <p>ごはん・牛乳</p> <p>すきやき風煮</p> <p>金時豆の甘露煮</p> <p>☆焼しよも</p>		<p>28</p> <p>コッペパン・牛乳</p> <p>豆のクリームスープ</p> <p>☆和風サラダ</p> <p>ミックスジャム</p>		<p>堺のめぐみ</p> <p>堺産農産物</p> <p>『堺のめぐみ』を使用する予定です</p> <p>小松菜 1日 19日</p> <p>キャベツ 12日 19日</p> <p>だいこん 18日</p>	
<p>601</p> <p>24.6</p> <p>21</p>		<p>617</p> <p>25.1</p> <p>36</p>		<p>639</p> <p>24.1</p> <p>26</p>		<p>646</p> <p>22.2</p> <p>30</p>		<p>646</p> <p>22.2</p> <p>30</p>	
<p>おかずの内容(色)</p> <p>(赤) 冷豚肉 2 緑) はくさい 15</p> <p>(緑) 青ねぎ 2 緑) 大根 10</p> <p>(緑) にんじん 10 赤) 焼くわ 10</p> <p>(赤) 冷豆腐 20 淡口しょうゆ 5</p> <p>塩 0.1 黄) 片栗粉 1</p> <p>削りぶし 2 だし昆布 0.3</p> <p>(赤) 冷鶏肉 25 つきこんにやく 10</p> <p>(緑) ささきごぼう 5 緑) にんじん 15</p> <p>(赤) 冷うすあげ 5 赤) 乾ひじき 5</p> <p>(緑) 干しいたけ 0.2 黄) 油 0.5</p> <p>(黄) 砂糖 2.5 みりん 0.5</p> <p>しょうゆ 4.5 削りぶし</p>		<p>(黄) ミニパン 1個 黄) 油 1</p> <p>(黄) グラニュー糖 2</p> <p>(赤) 冷豚肉 15 緑) ホールコーン缶 5</p> <p>(緑) はくさい 15 緑) 青ねぎ 2</p> <p>(緑) にんじん 10 緑) たまねぎ 20</p> <p>(赤) 冷豆腐 20 赤) 乾わかめ 0.3</p> <p>(赤) 中華ブイオン 2 淡口しょうゆ 4</p> <p>塩 0.05 黄) 砂糖 0.02</p> <p>(赤) 冷鶏肉 30 緑) キャベツ 20</p> <p>(緑) にら 5 緑) にんにく 0.3</p> <p>(緑) 土しよが 0.3 緑) にんじん 5</p> <p>(緑) たまねぎ 20 黄) 油 0.3</p> <p>(黄) 片栗粉 0.5 トマトケチャップ 2</p> <p>しょうゆ 2 みりん 0.5</p> <p>料理酒 0.5 黄) ごま油 0.3</p> <p>コチンジャ 0.5</p>		<p>(赤) 冷牛肉 25 糸こんにやく 20</p> <p>(緑) はくさい 50 緑) 春菊 30</p> <p>(赤) 白ねぎ 10 緑) にんじん 15</p> <p>(緑) たまねぎ 20 赤) 冷焼豆腐 20</p> <p>(赤) 赤みそ 3 しょうゆ 6</p> <p>(黄) 油 0.5</p> <p>(黄) 金時豆 8 黄) 砂糖 2</p> <p>塩 0.01</p> <p>(赤) 冷しよも 1尾</p>		<p>(赤) 冷ペーコン 10 緑) にんじん 10</p> <p>(緑) たまねぎ 30 黄) じゃがいも 25</p> <p>(黄) 押し麦 3 赤) 牛乳 30</p> <p>(黄) ホワイトルウ 5 洋風ブイオン 1</p> <p>塩 0.1 黄) 油 0.5</p> <p>(赤) まぐろ 8 緑) はくさい 30</p> <p>(緑) にんじん 5 赤) 乾わかめ 0.3</p> <p>しょうゆ 2 黄) 砂糖 1.5</p> <p>酢 1 黄) マヨネーズ 1.5</p>		<p>(赤) 冷ペーコン 10 緑) にんじん 10</p> <p>(緑) たまねぎ 30 黄) じゃがいも 25</p> <p>(黄) 押し麦 3 赤) 牛乳 30</p> <p>(黄) ホワイトルウ 5 洋風ブイオン 1</p> <p>塩 0.1 黄) 油 0.5</p> <p>(赤) まぐろ 8 緑) はくさい 30</p> <p>(緑) にんじん 5 赤) 乾わかめ 0.3</p> <p>しょうゆ 2 黄) 砂糖 1.5</p> <p>酢 1 黄) マヨネーズ 1.5</p>	
<p>栄養価</p> <p>エネルギー (kcal)</p> <p>たんぱく質 (g)</p> <p>脂質エネルギー比 (%)</p> <p>カルシウム (mg)</p> <p>マグネシウム (mg)</p> <p>鉄 (mg)</p> <p>亜鉛 (mg)</p> <p>ビタミンA (μgRE)</p> <p>ビタミンB1 (mg)</p> <p>ビタミンB2 (mg)</p> <p>ビタミンC (mg)</p> <p>食塩相当量 (g)</p> <p>食物繊維 (g)</p>		<p>エネルギー (kcal)</p> <p>たんぱく質 (g)</p> <p>脂質エネルギー比 (%)</p> <p>カルシウム (mg)</p> <p>マグネシウム (mg)</p> <p>鉄 (mg)</p> <p>亜鉛 (mg)</p> <p>ビタミンA (μgRE)</p> <p>ビタミンB1 (mg)</p> <p>ビタミンB2 (mg)</p> <p>ビタミンC (mg)</p> <p>食塩相当量 (g)</p> <p>食物繊維 (g)</p>		<p>エネルギー (kcal)</p> <p>たんぱく質 (g)</p> <p>脂質エネルギー比 (%)</p> <p>カルシウム (mg)</p> <p>マグネシウム (mg)</p> <p>鉄 (mg)</p> <p>亜鉛 (mg)</p> <p>ビタミンA (μgRE)</p> <p>ビタミンB1 (mg)</p> <p>ビタミンB2 (mg)</p> <p>ビタミンC (mg)</p> <p>食塩相当量 (g)</p> <p>食物繊維 (g)</p>		<p>エネルギー (kcal)</p> <p>たんぱく質 (g)</p> <p>脂質エネルギー比 (%)</p> <p>カルシウム (mg)</p> <p>マグネシウム (mg)</p> <p>鉄 (mg)</p> <p>亜鉛 (mg)</p> <p>ビタミンA (μgRE)</p> <p>ビタミンB1 (mg)</p> <p>ビタミンB2 (mg)</p> <p>ビタミンC (mg)</p> <p>食塩相当量 (g)</p> <p>食物繊維 (g)</p>		<p>エネルギー (kcal)</p> <p>たんぱく質 (g)</p> <p>脂質エネルギー比 (%)</p> <p>カルシウム (mg)</p> <p>マグネシウム (mg)</p> <p>鉄 (mg)</p> <p>亜鉛 (mg)</p> <p>ビタミンA (μgRE)</p> <p>ビタミンB1 (mg)</p> <p>ビタミンB2 (mg)</p> <p>ビタミンC (mg)</p> <p>食塩相当量 (g)</p> <p>食物繊維 (g)</p>	
<p>2月平均</p> <p>637</p> <p>23.8</p> <p>27</p> <p>319</p> <p>75</p> <p>1.6</p> <p>2.6</p> <p>199</p> <p>0.35</p> <p>0.49</p> <p>21</p> <p>2.17</p> <p>3.6</p>		<p>2月平均</p> <p>637</p> <p>23.8</p> <p>27</p> <p>319</p> <p>75</p> <p>1.6</p> <p>2.6</p> <p>199</p> <p>0.35</p> <p>0.49</p> <p>21</p> <p>2.17</p> <p>3.6</p>		<p>2月平均</p> <p>637</p> <p>23.8</p> <p>27</p> <p>319</p> <p>75</p> <p>1.6</p> <p>2.6</p> <p>199</p> <p>0.35</p> <p>0.49</p> <p>21</p> <p>2.17</p> <p>3.6</p>		<p>2月平均</p> <p>637</p> <p>23.8</p> <p>27</p> <p>319</p> <p>75</p> <p>1.6</p> <p>2.6</p> <p>199</p> <p>0.35</p> <p>0.49</p> <p>21</p> <p>2.17</p> <p>3.6</p>		<p>2月平均</p> <p>637</p> <p>23.8</p> <p>27</p> <p>319</p> <p>75</p> <p>1.6</p> <p>2.6</p> <p>199</p> <p>0.35</p> <p>0.49</p> <p>21</p> <p>2.17</p> <p>3.6</p>	
<p>文部科学省基準</p> <p>640</p> <p>18~32</p> <p>25~30</p> <p>350</p> <p>80</p> <p>3.0</p> <p>2.0</p> <p>170</p> <p>0.40</p> <p>0.40</p> <p>20</p> <p>2.50未満</p> <p>5.0</p>		<p>文部科学省基準</p> <p>640</p> <p>18~32</p> <p>25~30</p> <p>350</p> <p>80</p> <p>3.0</p> <p>2.0</p> <p>170</p> <p>0.40</p> <p>0.40</p> <p>20</p> <p>2.50未満</p> <p>5.0</p>		<p>文部科学省基準</p> <p>640</p> <p>18~32</p> <p>25~30</p> <p>350</p> <p>80</p> <p>3.0</p> <p>2.0</p> <p>170</p> <p>0.40</p> <p>0.40</p> <p>20</p> <p>2.50未満</p> <p>5.0</p>		<p>文部科学省基準</p> <p>640</p> <p>18~32</p> <p>25~30</p> <p>350</p> <p>80</p> <p>3.0</p> <p>2.0</p> <p>170</p> <p>0.40</p> <p>0.40</p> <p>20</p> <p>2.50未満</p> <p>5.0</p>		<p>文部科学省基準</p> <p>640</p> <p>18~32</p> <p>25~30</p> <p>350</p> <p>80</p> <p>3.0</p> <p>2.0</p> <p>170</p> <p>0.40</p> <p>0.40</p> <p>20</p> <p>2.50未満</p> <p>5.0</p>	