

エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	食塩 (g)
-----------------	--------------	-----------	-----------

亀岡市中学校弁当調理基準書 令和7年8・9月

月	火	水	木	金
2025年8月25日(月)	2025年8月26日(火)	2025年8月27日(水)	2025年8月28日(木)	2025年8月29日(金)
				■チキン南蛮 サクッと！デリチキ(オジナル) 70g 1こ サラダ油 17g たまねぎ・みじん切り 5g ピーマン漬 2g レモン(果汁) 1g 砂糖・上白糖 1g コンソメ粉末 0.3g SSKサラダマヨネーズタイプ 10g こいくちしょうゆ 2g 砂糖・上白糖 1g 酢 1g 特上和風だし 0.5g かたくり粉 0.5g 赤唐辛子(輪切) 0.1g パプリカパウダー 0.1g スパゲッティ 15g サラダ油 1g ■麻婆春雨 春雨 緑豆乾燥 5cm 8g キャベツ・短冊 10g にんじん・千切り 4g ひき肉風大豆ミート 1g トウバンジャン 1g テンメンジャン 1g こいくちしょうゆ 3g 中華だし 0.3g 砂糖・上白糖 3g ■悪魔のひじき ひじき(干し) 5g うすくちしょうゆ 3g 砂糖・上白糖 1g 特上和風だし 0.5g あおのり(素干し) 0.1g 天かす 5g ■赤かっぱ 赤かっぱ 10g ■並ライス 米・精白米 83.33g
				小麦, 卵, さば, 大豆, 鶏肉, 豚肉, りんご, ごま
				エネルギー たんぱく質 脂質 食塩
				835 18.4 36.8 4.1

エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	食塩 (g)
-----------------	--------------	-----------	-----------

亀岡市中学校弁当調理基準書 令和7年8・9月

月	火	水	木	金
2025年9月1日(月)	2025年9月2日(火)	2025年9月3日(水)	2025年9月4日(木)	2025年9月5日(金)
■トマト酢鶏 鶏むね唐揚げ 2こ サラダ油 16g こいくちしょうゆ 3g 砂糖・上白糖 2g 塩(並塩) 0.1g ダイストマト缶 10g かたくり粉 0.5g 酢 2g 中華だし 0.5g サラダ油 2g たけのこ いちょう 20g たまねぎ・1.5cm角 20g 三色ピーマンダイス 5g ■嬌恋キャベツのメンチカツ 嬌恋キャベツたっぷりメンチカツ50g 1こ サラダ油 12g トンカツソース 3g ■白菜の旨煮 はくさい・短冊 37g にんじん・千切り 4g 刻み油揚げ 8g こいくちしょうゆ 3g 砂糖・上白糖 2g 特上和風だし 0.3g ■切干大根の胡麻ドレッシング 切干大根(乾燥) 5g 乾燥カットわかめ 1g ごま(いりごま)・黒 0.1g うすくちしょうゆ 2g 砂糖・上白糖 1g ごまドレッシング 5g 特上和風だし 0.5g ■赤かっぱ 赤かっぱ 10g ■並ライス 米・精白米 83.33g	■豚肉の生姜焼き 豚コマ 30g カラメル 1g スライス状大豆ミート 8g たまねぎ・スライス 27g キャベツ・短冊 27g かたくり粉 0.3g こいくちしょうゆ 3g 砂糖・上白糖 3g おろししょうが 3g 特上和風だし 0.5g サラダ油 11g おろししょうが 2g ■イカ寄せフライ やわらかイカ寄せフライ40g 1こ サラダ油 19g トンカツソース 3g ■厚揚げの味噌田楽風 サイコロ厚揚げ30g マルタ 1こ みそ 木曽(白) 5g ごま(いりごま)・白 0.1g ごま(いりごま)・すり 0.1g たけのこ クラッシュ 5g こいくちしょうゆ 3g 砂糖・上白糖 2g 特上和風だし 0.1g かたくり粉 0.3g ■小松菜のワサビマヨ和え こまつな 29g もやし(緑豆) 15g わさび(からし粉入) 0.1g ライトテイス TOMY 3g エルドレッシング白 2g こいくちしょうゆ 2g 砂糖・上白糖 1g 特上和風だし 0.3g ■青かっぱ 青かっぱ 10g ■並ライス 米・精白米 83.33g	■海老フライ エビチリ えびフライ30g 2こ サラダ油 28g たまねぎ・みじん切り 15g トウバンジャン 3g トマトケチャップ 8g 酢 1g タバスコ ペパーソース 0.5g にんにく・おろし 0.5g おろししょうが 0.5g 砂糖・上白糖 1g 中華だし 0.3g かたくり粉 0.3g パセリ粉 0.1g マカロニ(乾) 15g 三色ピーマンスライス 5g コンソメ粉末 0.5g ■オムレツ ツナマヨ プレーンオムレツ30g 1こ サラダ油 3g ライトツナフレーク 5g ライトテイス TOMY 6g エルドレッシング白 3g コンソメ粉末 0.5g 砂糖・上白糖 1g ■キャベツの梅ざーサイ和え キャベツ・細切 21g 梅ざーサイ千切 5g 花かつお 0.1g こいくちしょうゆ 1g 砂糖・上白糖 1g 特上和風だし 0.1g ■さくら漬 さくら漬 10g ■並ライス 米・精白米 83.33g	■オムレツ キルタルソース スチームチキンステーキ40g 1こ サラダ油 14g たまねぎ・スライス 25g キャベツ・短冊 25g こいくちしょうゆ 1g 特上和風だし 0.1g 砂糖・上白糖 0.3g ライトテイス TOMY 5g レモン(果汁) 下鳥羽 1g エルドレッシング白 3g たまねぎ・みじん切り 3g ピーマン漬 1g コンソメ粉末 0.5g ■カレールーフライ カレールーフライ50g 1こ サラダ油 26g ■白菜とわかめのポン酢和え はくさい・短冊 45g にんじん・千切り 5g 乾燥カットわかめ 1.5g こいくちしょうゆ 1g 酢 2g 特上和風だし 0.5g ポン酢 2g ■キムチもやし もやし(緑豆) 40g 木耳スライス 乾燥 0.3g うすくちしょうゆ 1g 中華だし 0.3g キムチの素 5g ■しば漬 しば漬 10g ■並ライス 米・精白米 83.33g	■白身フライ&竹輪磯辺天 白身フライ50g 1こ 竹輪磯辺揚20g 1こ こいくちしょうゆ 5g サラダ油 33g ごぼう・ささがき 26g にんじん・千切り 4g こいくちしょうゆ 2g 砂糖・上白糖 2g 特上和風だし 0.2g サラダ油 3g ■しば漬けポテトサラダ じゃがいも 煮ト 25g ハム千切り 3g しば漬け 5g ライトテイス TOMY 3g 酢 1g エルドレッシング白 1g 砂糖・上白糖 2g ■春雨と山菜の旨煮 春雨 緑豆乾燥 5cm 7g 錦糸卵 2g 山菜ミックス 5g こいくちしょうゆ 2g 砂糖・上白糖 1g 特上和風だし 0.1g ■つぼ漬け つぼ漬け 10g ■並ライス 米・精白米 83.33g
小麦、卵、乳、さば、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、ごま	小麦、卵、いか、さば、大豆、豚肉、りんご、ごま	小麦、卵、えび、さば、大豆、鶏肉、豚肉	小麦、卵、乳、えび、牛肉、さば、大豆、鶏肉、豚肉、りんご	小麦、卵、さば、大豆、鶏肉、豚肉
エネルギー たんぱく質 脂質 食塩	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩
835 21.1 39 3.9	836 24.6 41.4 3.7	832 18.6 38.5 3.3	836 19 46.4 4	837 13.6 42.8 3.1

エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	食塩 (g)
-----------------	--------------	-----------	-----------

亀岡市中学校弁当調理基準書 令和7年8・9月

月	火	水	木	金
2025年9月8日(月)	2025年9月9日(火)	2025年9月10日(水)	2025年9月11日(木)	2025年9月12日(金)
■ハンバーグカレー まんぞくハンバーグ80 g 1こ サラダ油 21 g ジャワカレー フレーク 15 g たまねぎ・1.5cm角 20 g 茄子ダイス 10 g にんじん・みじん切り 4 g ブロッコリー 冷凍 1こ にんにく・おろし 0.5 g コンソメ粉末 0.5 g 塩(並塩) 0.01 g ■マカロニサラダ シェルマカロニ 11 g コーン 4 g 三色ピーマンダイス 5 g ライトテイストマヨ 10 g コンソメ粉末 0.2 g 砂糖・上白糖 1 g ■ウィンナー粒胡椒炒め キャベツ・短冊 36 g にんじん・千切り 5 g ウィナー輪切スライス 6 g こしょう(黒) 0.3 g コンソメ粉末 0.3 g うすくちしょうゆ 1 g サラダ油 1 g ■細切大根漬け 細切大根漬 10 g ■並ライス 米・精白米 83.33 g	■とんかつ おろしポン酢ソース フランス麦の穂豚コマとんかつ80 1こ サラダ油 27 g 大根おろし 14 g 酢 2 g こいくちしょうゆ 3 g かたくり粉 0.3 g たけのこ 細切り 26 g こいくちしょうゆ 3 g 砂糖・上白糖 2 g 特上和風だし 0.3 g ポン酢 2 g 大根・ダイス 10 g にんじん・みじん切り 4 g ■彩野菜チャンプルー キャベツ・短冊 27 g 赤ピーマンスライス 10 g にら カット 5 g 液卵 10 g 液卵白 3 g サラダ油 3 g こいくちしょうゆ 1 g こしょう(黒) 0.1 g 特上和風だし 0.3 g ■ひじきサラダ 芽ひじき 5 g 大豆(いり) 10 g エルドレッシング白 10 g ライトテイストマヨ 5 g うすくちしょうゆ 1 g 砂糖・上白糖 2 g 特上和風だし 0.3 g ■青かつぱ 青かつぱ 10 g ■並ライス 米・精白米 83.33 g	■ソース焼きそば 中華めん 42 g キャベツ・短冊 11 g にんじん・短冊 5 g 緑ピーマンスライス 5 g 中華だし 0.5 g スライス状大豆ミート 10 g 焼きそばソース(粉末) 2 g ウスターソース 2 g こいくちしょうゆ 0.5 g こしょう(混合) 0.1 g サラダ油 15 g 紅生姜(千切り) 3 g ■厚切りハムカツ 厚切りハムカツ 100 g 1/2こ サラダ油 16 g トンカツソース 3 g ■ジャーマンポテト じゃがいも 冷凍 ダイス 35 g ペーコン短冊 6 g にんじん・いちよう 5 g 塩(並塩) 0.1 g こしょう(黒) 0.5 g コンソメ粉末 0.5 g サラダ油 2 g ■白菜おかか和え はくさい・短冊 43 g 花かつお 0.1 g うすくちしょうゆ 2 g 砂糖・上白糖 1 g 特上和風だし 0.5 g ■赤かつぱ 赤かつぱ 10 g ■並ライス 米・精白米 83.33 g	■豚肉とピーマンの味噌炒め 豚コマ 32 g スライス状大豆ミート 8 g カaramel 1 g たまねぎ・スライス 22 g たけのこ 細切り 28 g 緑ピーマンスライス 15 g ごま油 5 g こいくちしょうゆ 2 g おろししょうが 2 g 中華だし 0.5 g にんにく・おろし 0.5 g みそ 木曾(白) 1 g かたくり粉 0.5 g 砂糖・上白糖 1 g ごま(いりごま)・白 0.1 g ■のり塩サラダフライ のり塩サダフライ(山芋入り) 45 g 1こ サラダ油 24 g トンカツソース 3 g ■ロールキャベツ 和風カレーあんかけ ロールキャベツ 20 g マルタ 1こ わけぎカット 4 g 刻み油揚げ 3 g 特上和風だし 0.5 g こいくちしょうゆ 1 g 砂糖・上白糖 3 g カレー粉 1 g かたくり粉 0.2 g ■中華もやし もやし(緑豆) 40 g 木耳スライス 乾燥 1 g 山菜ミックス 6 g 中華だし 0.1 g ごま油 2 g うすくちしょうゆ 1 g ■華大根 漬け物(華大根) 10 g ■並ライス 米・精白米 83.33 g	■グリルチキン ねぎ塩だれ 手切りチキンステーキ 1こ サラダ油 16 g 塩だれ 5 g 白ねぎ・輪切 5 g かたくり粉 0.5 g キャベツ・短冊 15 g 赤ピーマンスライス 5 g たまねぎ・スライス 15 g レモン(果汁) 1 g うすくちしょうゆ 2 g 中華だし 0.2 g 塩(並塩) 適宜 ごま(いりごま)・白 0.1 g サラダ油 1 g ■カニ入りクリーミーコロッケ クリーミーコロッケ(かに0.1%入り)50 g 1こ サラダ油 17 g トンカツソース 3 g ■ハムマカロニサラダ シェルマカロニ 8 g コーン 3 g ハム千切り 5 g 枝豆 3 g ライトテイストマヨ 8 g エルドレッシング赤 3 g コンソメ粉末 0.3 g 砂糖・上白糖 1 g ■もやしのゆかり和え もやし(緑豆) 33 g にんじん・千切り 4 g ゆかり 0.2 g 砂糖・上白糖 1 g うすくちしょうゆ 2 g 特上和風だし 0.5 g ■青かつぱ 青かつぱ 10 g ■並ライス 米・精白米 83.33 g
小麦、卵、乳、牛肉、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、ごま	小麦、卵、乳、さば、大豆、豚肉、ごま	小麦、卵、乳、さば、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、ごま	小麦、卵、乳、牛肉、さば、大豆、鶏肉、豚肉、やまいも、りんご、ゼラチン、ごま	小麦、卵、乳、かに、さば、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、ごま
エネルギー たんぱく質 脂質 食塩	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩
834 18.7 40.1 4.3	832 22.8 41.6 3.8	833 19.1 37.1 4	830 23.2 40.4 2.6	831 17.6 42.1 3.1

エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	食塩 (g)
-----------------	--------------	-----------	-----------

亀岡市中学校弁当調理基準書 令和7年8・9月

月	火	水	木	金
2025年9月15日(月)	2025年9月16日(火)	2025年9月17日(水)	2025年9月18日(木)	2025年9月19日(金)
	■冷やし肉うどん うどん(生) 48 g オクラスライス マルタ 5 g 豚コマ 23 g スライス状大豆ミート 4 g たまねぎ・スライス 10 g めんつゆ(ストレート)1食用 1 ㎖ こいくちしょうゆ 3 g 砂糖・上白糖 1 g 特上和風だし 0.5 g カラメル 1 g おろししょうが 1 g サラダ油 5 g ■ハムクランチカツ ハムクランチカツ 30 g 1 ㎖ サラダ油 27 g ■キャベツのそぼろ味噌炒め キャベツ・短冊 45 g にんじん・千切り 5 g ひき肉風大豆ミート 3 g こいくちしょうゆ 2 g トウバンジャン 1 g にんにく・おろし 0.5 g 砂糖・上白糖 1 g 中華だし 0.3 g ■切干大根と山菜のわさび和え 切干大根(乾燥) 4 g 山菜ミックス 3 g 乾燥カットわかめ 1 g うすくちしょうゆ 3 g 砂糖・上白糖 2 g 酢 2 g 特上和風だし 0.3 g わさび(からし粉入) 0.1 g サラダ油 2 g ■青かつぱ 青かつぱ 10 g ■並ライス 米・精白米 83.33 g	■ジャンボアジフライ 手作りタルソース あじフライ 80g 1 ㎖ サラダ油 36 g ピーマン漬 3 g たまねぎ・みじん切り 15 g 砂糖・上白糖 1 g 酢 3 g レモン(果汁) 1 g コンソメ粉末 0.3 g エルドレッシング白 5 g ライトテイストマヨ 10 g パセリ粉 0.01 g ■豆腐のチゲ風煮 冷凍サイコロ豆腐 8 g はくさい・短冊 10 g にんじん・いちょう 5 g しいたけ(乾燥千切り) 0.5 g キムチの素 1 g 特上和風だし 0.1 g 砂糖・上白糖 1 g こいくちしょうゆ 3 g ■小松菜と揚げのおひたし 小松菜 30 g 刻み油揚げ 10 g うすくちしょうゆ 2 g 砂糖・上白糖 1 g 特上和風だし 0.1 g ■さくら漬 さくら漬 10 g ■並ライス 米・精白米 83.33 g	■肉団子入り麻婆春雨 ミートボール25 g 2 ㎖ 春雨 緑豆乾燥 5 cm 10 g ひき肉風大豆ミート 3 g たけのこ 細切り 10 g たまねぎ・みじん切り 5 g こいくちしょうゆ 2 g みそ 木曽(白) 2 g にんにく・おろし 0.5 g おろししょうが 0.5 g トウバンジャン 0.3 g 中華だし 0.1 g かたくり粉 0.3 g ラー油 1 g サラダ油 13 g 刻みいんげん 1 g ■海鮮チヂミ 海鮮チヂミ 1 ㎖ こいくちしょうゆ 1 g サラダ油 20 g ■キャベツとツナのサラダ キャベツ・短冊 30 g にんじん・いちょう 4 g 黄ピーマンスライス 9 g ライトツナフレーク 10 g ライトテイストマヨ 5 g コンソメ粉末 0.5 g 砂糖・上白糖 1 g ■ひじきの煮物 芽ひじき 6 g さつま揚げスライス 5 g うすくちしょうゆ 3 g 砂糖・上白糖 1 g 特上和風だし 0.1 g ■細切大根漬け 細切大根漬 10 g ■並ライス 米・精白米 83.33 g	■豚肉の高菜炒め 豚コマ 32 g スライス状大豆ミート 8 g キャベツ・短冊 24 g たまねぎ・スライス 24 g もやし(緑豆) 10 g ごま高菜 8 g こいくちしょうゆ 2 g 砂糖・上白糖 1 g 中華だし 0.3 g サラダ油 10 g ■チキンカツ チキンカツ 45g 1 ㎖ サラダ油 17 g トンカツソース 3 g ■ペンネナポリタン ペンネマカロニ 15 g 緑ピーマンダイス 10 g ひき肉風大豆ミート 3 g サラダ油 1 g にんにく・おろし 0.5 g こいくちしょうゆ 2 g サンブラザ トマトケチャップ 5 g コンソメ粉末 0.3 g ■れんこんの梅和え れんこん・ちらし1/4 21 g 乾燥カットわかめ 1 g 梅肉 赤 2 g うすくちしょうゆ 3 g 砂糖・上白糖 2 g 特上和風だし 0.3 g 花かつお 0.1 g ■赤かつぱ 赤かつぱ 10 g ■並ライス 米・精白米 83.33 g
	小麦, 卵, 乳, さば, 大豆, 鶏肉, 豚肉, ごま	小麦, 卵, えび, さば, 大豆, 鶏肉, りんご	小麦, 卵, 乳, いか, さば, 大豆, 鶏肉, 豚肉	小麦, 卵, 乳, さば, 大豆, 鶏肉, 豚肉, りんご, ゼラチン, ごま
	エネルギー 834 たんぱく質 20.5 脂質 41.5 食塩 3.7	エネルギー 836 たんぱく質 17.7 脂質 46 食塩 3	エネルギー 838 たんぱく質 17.9 脂質 42.3 食塩 3.8	エネルギー 838 たんぱく質 26.6 脂質 36.8 食塩 3.9

エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	食塩 (g)
-----------------	--------------	-----------	-----------

亀岡市中学校弁当調理基準書 令和7年8・9月

月	火	水	木	金
2025年9月22日(月)	2025年9月23日(火)	2025年9月24日(水)	2025年9月25日(木)	2025年9月26日(金)
■ハンバーグ ハニーマスタードソース まんぞくハンバーグ80g 1こ サラダ油 28g 塩(並塩) 0.1g こしょう(白) 0.1g 酢 3g 粒マスタード 3g ライトテイストマヨ 3g はちみつ 2g こいくちしょうゆ 1g スパゲッティ 15g サラダ油 3g コンソメ粉末 0.3g ■白菜と小松菜のおひたし はくさい・短冊 32g こまつな 22g 刻み油揚げ 5g うすくちしょうゆ 3g 砂糖・上白糖 0.5g 特上和風だし 0.5g ■もやしとハムの和風サラダ もやし(緑豆) 43g ハム千切り 3g 和風ごましょうゆドレッシング 5g 砂糖・上白糖 1g コンソメ粉末 0.3g ■細切さくら漬け 細切さくら漬 10g ■並ライス 米・精白米 83.33g		■台湾風焼ビーフン ビーフン 9g ひき肉風大豆ミート 3g 豚ひき肉 8g 三色ピーマンスライス 11g キャベツ・短冊 20g にら カット 5g 赤唐辛子(輪切) 0.1g 中華だし 0.3g こいくちしょうゆ 3g トウバンジャン 2g 砂糖・上白糖 2g サラダ油 7g ■ソーセージカツ ソーセージ 50g 1こ サラダ油 25g トンカツソース 3g ■かぼちゃとれんこんのサラダ かぼちゃ・ダイス 20g れんこん水煮チラシ1/4 15g エルドレッシング白 8g ライトテイストマヨ 4g 砂糖・上白糖 1g コンソメ粉末 0.3g ■いんげんの塩昆布和え いんげんカット 25g 塩昆布(細切塩吹昆布) 2g うすくちしょうゆ 2g 砂糖・上白糖 1g 特上和風だし 0.5g ■さくら漬け さくら漬 10g ■並ライス 米・精白米 83.33g	■フライドチキン&和風スパゲッティ 骨なしフライドチキン60g 1こ サラダ油 30g たまねぎ・スライス 15g 三色ピーマンダイス 10g コーン 3g こしょう(黒) 0.1g にんにく・おろし 0.5g コンソメ粉末 0.3g スパゲッティ 15g サラダ油 1g ステーキスパイス 1.5g 1こ ■たけのこと竹輪の炒め物 たけのこ いちょう 9g スライス竹輪 8g こいくちしょうゆ 3g 砂糖・上白糖 2g 特上和風だし 0.3g 一味唐辛子 0.1g サラダ油 1g ■キャベツとツナのごまサラダ キャベツ・細切 30g ライトツナフレーク 5g ごまドレッシング 5g ■華大根 漬け物(華大根) 10g ■並ライス 米・精白米 83.33g	■海老カツ スパイシーソース 海老カツ78g 1こ サラダ油 23g トンカツソース 10g 粒マスタード 3g マカロニ(乾) 15g コンソメ粉末 0.5g カレー粉 0.3g サラダ油 3g ■豚野菜のオイスター炒め 豚コマ 20g スライス状大豆ミート 7g たけのこ いちょう 20g こまつな 20g 黄ピーマンスライス 5g オイスターソース 4g こいくちしょうゆ 2g 砂糖・上白糖 0.5g 中華だし 0.3g にんにく・おろし 0.5g サラダ油 2g ■切干大根ナムル 切干大根(乾燥) 4g にんじん・千切り 4g こいくちしょうゆ 2g 酢 1g ごま油 1g 中華だし 0.2g ごま(いりごま)・白 0.05g ■しば漬け しば漬け 10g ■並ライス 米・精白米 83.33g
小麦, 卵, 乳, 牛肉, さば, 大豆, 鶏肉, 豚肉, りんご, ごま		小麦, 卵, 乳, さば, 大豆, 鶏肉, 豚肉, りんご	小麦, 卵, 乳, さば, 大豆, 鶏肉, 豚肉, ごま	小麦, 卵, えび, 大豆, 鶏肉, 豚肉, りんご, ゼラチン, ごま
エネルギー たんぱく質 脂質 食塩		エネルギー たんぱく質 脂質 食塩	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩
838 18.9 43 3.3		835 14.1 39.6 3.6	832 16.8 42.8 3.1	834 25.7 34.7 3.8

エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	食塩 (g)
-----------------	--------------	-----------	-----------

亀岡市中学校弁当調理基準書 令和7年8・9月

[illegible]