

令和6年度9月

学校給食明細献立表

安曇野市中部学校給食センター

2日(月)				3日(火)				4日(水)				5日(木)				6日(金) 豊科北中希望献立									
食品名	一人分	総量	備考	食品名	一人分	総量	備考	食品名	一人分	総量	備考	食品名	一人分	総量	備考	食品名	一人分	総量	備考						
ごはん				ごはん				ラーメン				ごはん				キムタクごはん									
米、強化米				米、強化米								米、強化米				米、強化米									
ビビンバ(肉炒め)				銀ひらすの幽庵焼き				ショーロンポー 小麦ごま				厚揚げのねぎみそかけ				りんご大豆									
油	0.5	1.2		銀ひらす50g	1	1500		ショーロンポー-25g	2	3070		安曇野産生揚げ50g	1	1540		油	0.5	1.2							
にんにく	0.3	0.7		銀ひらす70g	1	610		ショーロンポー-25g	3	1440		安曇野産生揚げ70g	1	610		酒	1	2.3							
しょうが	0.3	0.7		<small>(酒、しょうゆ、みりん、砂糖、柚子果汁)</small>				華風あえ				豚こま肉				12	28								
豚肉細切り	40	93		ひじきの煮物				きゅうり				25	54		つぼ漬け				10	24					
にんじん	10	24		ひじき	3	7		だいこん	15	33		ねぎ	5	12		山賊焼き									
たけのこ千切り	15	35		ゆで大豆	5	12		にんじん	5	11		酒	1.5	3.5		鶏もも皮付き50g	1	1540							
三温糖	3	7		にんじん	5	12		ささみフレーク	10	22		三温糖	2	4.7		鶏もも皮付き70g	1	610							
みりん	0.7	1.7		カットさつま揚げ	7	16		うすくち	2	4.3		みそ	3.5	8.2		<small>(しょうゆ、みりんしょうが)</small>									
みそ	3	7		つきこん	8	19		酢	2	4.3		みりん	1.4	3.3		にんにく、りんご									
うすくち	2.5	5.8		冷えだまめ	5	12		ごまラー油	0.05	0.1		粉寒天	0.3	0.5		でんぶん				7	17				
酒	1	2.3		豚汁				ちゃんぽんスープ ごま				野菜のごまあえ				春雨サラダ									
ビビンバ(ナムル)				油	1	2.3		油	0.6	1.3		もやし	25	58		マロニー				6	14				
もやし	20	47		三温糖	1	2.3		しょうが	0.4	0.9		キャベツ	23	54		にんじん				5	12				
だいこん	20	47		こいくち	3	6.8		にんにく	0.4	0.9		にんじん	5	12		キャベツ				15	35				
きゅうり	5	12		みりん	3	6.8		豚こま肉	20	44		こまつな	7	17		きゅうり				15	35				
はくさいキムチ(生食)	3	7		ワンタンスープ				鶏もやし				20	44		白ねりごま	2	5		油				0.5	1.2	
うすくち	1	2.3		鶏もも肉	20	47		キャベツ	20	44		白すりごま	3	7		酢	2	4.7		うすくち/塩				1.5/0.2	3.5/0.5
ごま油	0.6	1.4		しめじ	10	24		いか 短冊	20	44		うすくち	2	4.6		ABCスープ									
塩	0.3	0.7		にんじん	5	12		(塩、こしょう)				三温糖	2	4.6		ウインナー				10	24				
小麦				にんじん	7	17		かまぼこ	7	16		なすのみそ汁				大豆				ウインナー	10	24			
はくさいキムチ(生食)	3	7		だいこん	20	46		乾燥きくらげ	0.4	0.9		煮干し	3	8		白ワイン				0.5	1.2				
うすくち	1	2.3		たまねぎ	10	23		チキンガラスープ	6	13		えのきたけ	10	24		たまねぎ				30	70				
ごま油	0.6	1.4		ねぎ	5	12		白湯スープ	6	13		なす	15	35		しめじ				10	24				
塩	0.3	0.7		みそ	7	16		みりん	0.7	1.5		たまねぎ	30	70		にんじん				5	12				
白こしょう	0.02	0.05		えのきたけ	5	12		こいくち	3.5	7.6		みそ	7	16.3		ベジダシ				3	7				
チンゲンサイ	5	12		じゃがいも	20	46		塩	0.35	0.8		ねぎ	10	24		塩/うすくち				0.2/4	0.5/9.3				
型抜きチーズ				味付けのり				乳 小麦 ごま 大豆				小麦				大豆				小麦					
型抜きチーズ	1	2140		味付けのり	1	2100		でんぶん	2	4.3		大豆				アルファベットマカロニ				4	10				
<欠食校>				<欠食校>				<欠食校>				<欠食校>				<欠食校>				<欠食校>					
明南	206			明南	206			チンゲンサイ	5	11		大豆				こまつな				5	12				
東小	196			△東小	157		4年	<釜割>				<釜割>				<釜割>				<釜割>					
北小	567			北小	565			<欠食校>				<欠食校>				<欠食校>				<欠食校>					
明北	97			明北	97			明南	206			<釜割>				<釜割>				<釜割>					
堀小	447			堀小	449			東小	195			明南	206			明南				206					
明中	183	1533 小数+予		明中	183			北小	566			東小	197			東小				196					
北中	373	602 中数+予		北中	373			北小	566			北小	567			北小				568					
堀セ	6			堀セ	6			明北	97			明北	99			明北				97					
中セ	29	2135 合計		中セ	29			堀小	446			堀小	448			堀小				446					
予備	31	換算 2320		予備	31			明中	183			明中	183			明中				183					
								△北中	246		2年	北中	375			北中				374					
								堀セ	6			堀セ	6			堀セ				6					
								中セ	25			中セ	29			中セ				29					
								予備	31			予備	31			予備				31					
								換算	2280			換算	2160			換算				2320					
								換算	2280			換算	2160			換算				2320					

令和6年度9月

学校給食明細献立表

9日(月)				10日(火)				11日(水)				12日(木)				13日(金)			
食品名	一人分	総量	備考	食品名	一人分	総量	備考	食品名	一人分	総量	備考	食品名	一人分	総量	備考	食品名	一人分	総量	備考
ごはん				ごはん				ごはん				コッペパン				ごはん			
米、強化米				米、強化米				米、強化米								米、強化米			
			卵 小麦																
玉子焼き				さばのうま煮				酢豚				ハンバーグ60g	1	1360		親子どんぶりの具			
彩り野菜のたまごやき50g	1	1550		さば50g	1	1560		豚角切肉	40	84		ハンバーグ80g	1	605		油	0.5	1	
彩り野菜のたまごやき60g	1	616		さば70g	1	625		こいくち	2.2	4.7		トマトケチャップ	6	13		鶏もも肉	25	54	
鉄火炒め				しょうが	2	4.7		酒	1	2.1		中濃ソース	4.5	10		たまねぎ	25	54	
油	0.5	1.2		三温糖	5	11.6		おろししょうが	0.8	1.7		赤ワイン	0.5	1		にんじん	5	11	
しょうが	0.6	1.4		酒	2	4.7		でんぷん	3	7		三温糖	0.15	0.3		干しいたけ	0.8	2	
豚ひき肉	12	28		みそ	2.5	5.8		米粉	3	7		ツナブロッコリーサラダ				三温糖	1.6	3.4	
たまねぎ	15	35		こいくち	3	7		揚げ油				ツナ	7	15		みりん	0.8	1.7	
なす	30	70		みりん	2	4.7		油	0.5	1		キャベツ	20	43		塩	0.15	0.3	
みそ	4.8	11.1		水	10	24		たまねぎ	15	32		切ブロッコリー	15	32		こいくち	4	8.5	
みりん	0.8	1.9		おなかチーズあえ				たけのこ水煮	15	32		にんじん	3	7		炒り卵	25	54	
酒	0.8	1.9		キャベツ	25	58		しめじ	5	11		酢	1.5	3.2		じゃがいもとしらすのサラダ			
三温糖	1.8	4.2		きゅうり	5	12		三温糖	2.5	5.3		うすくち	2	4.3		じゃがいも	35	75	
こいくち	0.8	1.9		こまつな	5	12		こいくち/酢	4.5/2.5	9.5/5.3		油	0.6	1.3		紫たまねぎ	3	7	
ピーマン	6	14		にんじん	5	12		ピーマン	3	7		白こしょう	0.02	0.04		きゅうり	15	32	
				8mmチーズ	10	24		赤パプリカ	2	5		三温糖	0.2	0.4		ミニチリン	3	7	
ごまみそ汁				かつおぶし	0.4	1		もやしのあえもの				ミネストローネ				塩	0.2	0.4	
煮干し	3	8		うすくち	1.4	3.3		もやし	35	74		油	0.6	1.3		黒こしょう	0.01	0.02	
干しいたけ	0.5	1.5		かみなり汁				にんじん	5	11		にんにく	0.4	0.9		油	1.5	3.2	
つきこん	5	12		厚削り	3	8		チンゲンサイ	15	32		セロリー	2	5		酢	1.5	3.2	
にんじん	10	24		ごま油	0.6	1.4		うすくち	1	2.1		ベーコン	7	15		うすくち	1	2.1	
だいこん	20	47		絞豆腐	25	58		ごま油/塩	0.4/0.3	0.8/0.7		たまねぎ	25	54		キャベツのみそ汁			
じゃがいも	30	70		鶏むね肉	7	17		なめこ汁				はくさい	25	54		煮干し	3	6	
みそ	7	16.2		にんじん	7	17		煮干し	3	6		コンソメ	1.5	3		にんじん	5	11	
うすくち	0.8	1.9		だいこん	20	47		にんじん	15	32		カットマト	10	22		キャベツ	30	64	
酒	1	2.3		切ごぼう	7	17		だいこん	15	32		ケチャップ	10	22		油あげ	5	11	
白ねりごま	3	7		つきこん	7	17		なめこ	15	32		塩	0.35	0.7		えのきたけ	10	22	
トウバンジャン	0.07	0.16		みりん	0.5	1.2		わかめ	0.8	1.8		白こしょう	0.02	0.04		みそ	7	15	
ねぎ	5	12		酒	1	2.4		凍り豆腐	3	6.5		うすくち	2.1	4.5		わかめ	0.5	1	
				うすくち	4	9.3		みそ	7	14.7		マカロニ	6	13		ねぎ	5	11	
				塩	0.4	0.9		ねぎ	10	21		パセリ	0.3	0.7		梨			
				こねぎ	2	5										梨1/6	1	230	
																梨1/4	1	155	
<欠食校>			<釜割>	<欠食校>			<釜割>	<欠食校>			<釜割>	<欠食校>			<釜割>	<欠食校>			<釜割>
明南 206				明南 206				△ 明南 177	5年			明南 206				明南 206			
東小 197				東小 197				東小 196				東小 197				東小 196			
北小 567				北小 565				△ 北小 471	6年			△ 北小 471	6年		△ 北小 473	6年			
明北 97				明北 97				△ 明北 85	6年			△ 明北 87	6年		△ 明北 86	6年			
堀小 447				堀小 449				△ 堀小 372	5年			△ 堀小 374	5年		△ 堀小 374	5年			
明中 183	1534	小数+予		明中 183	1534	小数+予		明中 183		1321	小数+予	明中 183	1355	小数+予	明中 183	1355	小数+予		
北中 373	602	中数+予		北中 373	602	中数+予		北中 373		602	中数+予	北中 375	600	中数+予	北中 374	603	中数+予		
堀セ 6				堀セ 6				堀セ 6				堀セ 6			堀セ 6				
中セ 29	2136	合計		中セ 29	2136	合計		中セ 29		1923	合計	中セ 25	1955	合計	中セ 29	1958	合計		
予備 31	換算	2320		予備 31	換算	2320		予備 31		換算	2100	予備 31	換算	2130	予備 31	換算	2130		

令和6年度9月

学校給食明細献立表

16日(月)				17日(火) お月見献立				18日(水)				19日(木)				20日(金)							
食品名	一人分	総量	備考	食品名	一人分	総量	備考	食品名	一人分	総量	備考	食品名	一人分	総量	備考	食品名	一人分	総量	備考				
		0		栗ごはん				細うどん				ごはん				ごはん							
		0		精白米	65			小麦 大豆				米、強化米				米、強化米							
		0		栗1/4カット	15	35		にらまんじゅう				マーボー豆腐											
		0		塩	0.4	0.9		にらまんじゅう30g	2	3080		油	0.5	1.2		きのこカレー							
		0		酒	1.5	3.5		にらまんじゅう25g	3	1815		絞り豆腐	40	90		油	0.6	1.3					
		0		うすくち	0.4	0.9						豚ひき肉	30	68		しょうが	0.2	0.5					
		0		フライかじきの甘だれがけ				磯香和え				たまねぎ	20	45		にんにく	0.3	0.7					
		0		フライかじき50g	1	1540		もやし	15	35		にら	3	7		豚こま肉	25	54					
		0		フライかじき70g	1	610		はくさい	25	58		にんにく	0.4	0.9		たまねぎ	40	87					
		0		(酒、塩)				きゅうり	15	35		しょうが	0.4	0.9		にんじん	10	22					
		0		でんぷん	10	24		にんじん	5	12		トウバンジャン	0.1	0.2		じゃがいも	20	44					
		0		揚げ油				塩	0.2	0.5		ねぎ	5	12		エリンギ	10	22					
		0		みりん	2	4.7		こいくち	2	4.6		みそ/こいくち	5/1.	11.2/2.2		しめじ	10	22					
		0		三温糖	3	7		きざみのり	0.5	1.2		酒/三温糖	1/1.	2.2/2.2		オニオンソー	10	22					
		0		こいくち	3	7						でんぷん	1	3		ケチャップ	4.5	10					
		0		えだまめサラダ				五目うどん汁				中華ポテトサラダ				りんご							
		0		冷えだまめ	12	28		厚削り	4	8		じゃがいも	25	56		チャツネ	4	9					
		0		ツナ	8	19		鶏もも肉	30	70		キャベツ	15	34		塩	0.2	0.4					
		0		きゅうり	10	24		にんじん	5	12		にんじん	5	12		カレー粉	0.05	0.1					
		0		もやし	20	47		だいこん	20	47		ツナ	5	12		中濃ソース	0.7	1.5					
		0		にんじん	5	12		干しいたけ	1	2.5		紫キャベツ	5	12		米粉カレールウ	14	31					
		0		うすくち	2	4.7		たまねぎ	10	24		塩/こいくち	0.2/1.	0.5/2.2		こいくち	1.4	3					
		0		酢	1.5	3.5		なると	5	12		ごま油/酢	0.3/2.	0.7/4.5		ガラムマサラ	0.01	0.02					
		0		三温糖	0.3	0.7		酒	1	2.3		チンゲンサイとエビ団子のスープ				福神漬けあえ							
		0		さといものみそ汁				塩	0.4	0.9		たまねぎ	15	34		福神漬	10	22					
		0		煮干し	3	8		こいくち	5	11.6		にんじん	5	12		キャベツ	25	54					
		0		切さといも	25	58		うすくち	4	9.3		はくさい	10	23		きゅうり	15	33					
		0		たまねぎ	15	35		みりん	1	2.3		たけのこ短冊	7	16		にんじん	5	11					
		0		えのきたけ	5	12		ねぎ	5	12		エビ団子	30	68		うすくち	1	2.2					
		0		こまつな	5	12		一味唐辛子	0.02	0.05		チキンガラスープ	10	23		三温糖	0.05	0.1					
		0		油あげ	7	17						うすくち	2.8	6.3									
		0		みそ	7	16.2						酒	0.7	1.6									
		0										塩	0.3	0.7		りんご							
		0		お月見だんご								白こしょう	0.02	0.05		りんご36玉 1/6	1	225					
		0		お月見だんご	1	2140						チンゲンサイ	7	16		りんご36玉 1/4	1	155					
		0																					
<欠食校>				<釜割>				<欠食校>				<釜割>				<欠食校>				<釜割>			
明南				明南	206			明南	206			明南	206			明南	206			明南	206		
東小				東小	197			東小	196			東小	197			東小	196			東小	196		
北小				北小	565			北小	566			北小	566			△北小	539		支援	北小	539		
明北				明北	97			明北	97			明北	99			明北	97			明北	97		
堀小				堀小	447			堀小	449			△堀小	360		6年	△堀小	286		2.6年	堀小	286		
明中				明中	183		1532 小数+予	明中	183		1534 小数+予	明中	183		1448 小数+予	明中	183		1344 小数+予	明中	183		
北中				北中	373		604 中数+予	北中	373		600 中数+予	北中	375		606 中数+予	北中	374		605 中数+予	北中	374		
堀セ	6			堀セ	8			堀セ	8			堀セ	8			堀セ	8			堀セ	8		
中セ	28			中セ	29		2136 合計	中セ	25		2134 合計	中セ	29		2054 合計	中セ	29		1949 合計	中セ	29		
予備	31			予備	31		換算 2320	予備	31		換算 2320	予備	31		換算 2240	予備	31		換算 2160	予備	31		

令和6年度9月

学校給食明細献立表

23日(月)				24日(火)				25日(水)				26日(木) 安曇野の日				27日(金)			
食品名	一人分	総量	備考	食品名	一人分	総量	備考	食品名	一人分	総量	備考	食品名	一人分	総量	備考	食品名	一人分	総量	備考
		0		ごはん(風さやか)				うどん				背割りコッペパン				ごはん(風さやか)			
		0		米、強化米				えびい か								米、強化米			
		0						えびい か				安曇野りんごナポリタン				ホキとポテトのカレー揚げ			
		0		和風梅子キン				えびい か	1	1380		油	0.5	1		ホキ	40	56	
		0		鶏もも肉(皮なし)50g	1	1415		えびい か	1	615		にんにく	0.2	0.4		(塩/白こしょう)			
		0		鶏もも肉(皮なし)70g	1	610						ウィンナー	15	33		でんぷん/米粉	3.5/3.5	5/5.	
		0		(塩、白こしょう)				かぼちゃの香味あえ				たまねぎ	20	44		皮付きポテト	30	43	
		0		米粉	2.8	7		切かぼちゃ	30	65		しめじ	7	16		揚げ油			
		0		でんぷん	2.8	7		きゅうり	15	33		赤ワイン	1	2.2		こいくち	3.5	5	
		0		揚げ油				にんじん	3	7		ケチャップ	12	27		三温糖	3.3	4.7	
		0		三温糖	3	6.6		ツナ	5	11		リンゴピューレ	2	5		カレー粉	0.2	0.3	
		0		みりん	5	11		うすくち	2	4.3		りんご	8	18		切干大根のサラダ			
		0		ねり梅	1.8	4		ごま油	0.3	0.6		塩/中濃ソース	0.15/2	0.3/5		切干大根	3	5	
		0		素干風焼きのり	0.3	0.7		酢	1.3	2.8		ピーマン	3	7		きゅうり	10	15	
		0						三温糖	0.5	1		カットマト	5	11		もやし	15	20	
		0										粉チーズ	0.8	2		にんじん	5	8	
		0		なめたけあえ				うどん汁				スパゲッティ	10	22		焼き豚	10	15	
		0		もやし	20	44		厚削り	3.5	6		ハムとキャベツのマリネ				油	0.4	0.6	
		0		キャベツ	15	33		にんじん	10	22		ロースハム	7	16		三温糖	0.3	0.5	
		0		にんじん	5	11		たまねぎ	20	44		キャベツ	20	44		こいくち/酢	2.4/1	3.4/1.4	
		0		きゅうり	10	22		干しいたけ	1	2.5		きゅうり	10	22		とりだんご汁			
		0		なめたけ	7	16		豚肉	20	44		冷えだまめ	5	11		厚削り	3	4	
		0		塩	0.15	0.3		えのきたけ	5	11		にんじん	5	11		鶏ひき肉	20	28	
		0						はくさい	20	44		油/三温糖	1/1.8	2.2/4		ねぎ	10	15	
		0		さつまいものみそ汁				うすくち	5	10.8		うすくち/塩	1.1/0.1	2.4/0.2		でんぷん	1.2	1.7	
		0		煮干し	3	6		酒	1	2.2		酢	3.2	7		しょうが	0.5	0.8	
		0		たまねぎ	20	44		みりん	0.7	1.5		白菜のスープ				塩	0.25	0.3	
		0		にんじん	5	11		塩	0.6	1.3		鶏もも肉	15	33		酒	1	1.4	
		0		厚揚げ	10	22		ねぎ	5	11		白ワイン	0.5	1		干しいたけ	0.8	1.5	
		0		さつまいも	30	66						エリンギ	10	22		切ごぼう	10	15	
		0		みそ	7	15.3						にんじん	5	11		なると	7	11	
		0		こまつな	5	11						はくさい	30	66		はくさい	25	34	
		0										ベジダシ	3	7		うすくち/酒	3.5/1	5/1.4	
		0										塩/黒こしょう	0.3/0.01	0.7/0.02		塩	0.2	0.3	
		0										うすくち	1	2.2		みりん	0.5	0.7	
		0										チンゲンサイ	7	16		ねぎ	3	5	
<欠食校>	<釜割>			<欠食校>	<釜割>			<欠食校>	<釜割>			<欠食校>	<釜割>						
明南	△			明南 167	6年		明南 167	6年		明南 167	6年	△	明南 178	2年					
東小				東小 197			東小 196			東小 197			東小 196						
北小				北小 565			△北小 466	5年		△北小 466	5年	△	北小 468	5年					
明北				明北 97			△明北 79	3年		明北 99			明北 97						
堀小				△堀小 363	6年		堀小 443			堀小 445		△	堀小 369	2年					
明中	20 小数+予			明中 183	1409 小数+予		明中 183	1371 小数+予		明中 183	1394 小数+予	×	明中 0	全	1328 小数+予				
北中	45 中数+予			北中 373	604 中数+予		北中 373	607 中数+予		北中 375	602 中数+予	×	北中 0	全	42 中数+予				
堀セ				堀セ 8			堀セ 15			堀セ 8			堀セ 8						
中セ	65 合計			中セ 29	2013 合計		中セ 25	1978 合計		中セ 25	1996 合計		中セ 29		1376 合計				
予備	換算			予備 31	換算 2190		予備 31	換算 2160		予備 31	換算 2190		予備 31		換算 1420				

令和6年度9月

学校給食明細献立表

30日(月)				日(火)				日(水)				日(木)				日(金)			
食品名	一人分	総量	備考	食品名	一人分	総量	備考	食品名	一人分	総量	備考	食品名	一人分	総量	備考	食品名	一人分	総量	備考
ごはん(風さやか)						0				0				0				0	
米、強化米						0				0				0				0	
豆腐とたらこのグラタン						0				0				0				0	
絞り豆腐	60	139				0				0				0				0	
たらこ	6	7				0				0				0				0	
しめじ	3	4				0				0				0				0	
ベーコン	5	6				0				0				0				0	
ノンエッグマヨネーズ	5.5	6				0				0				0				0	
こいくち	0.4	0.5				0				0				0				0	
シュレットチーズ	15	17				0				0				0				0	
紙カップ丸14A	1	1110				0				0				0				0	
						0				0				0				0	
カラフルサラダ						0				0				0				0	
赤パプリカ	4	5				0				0				0				0	
キャベツ	25	28				0				0				0				0	
きゅうり	15	17				0				0				0				0	
黄パプリカ	4	5				0				0				0				0	
塩	0.3	0.3				0				0				0				0	
油	0.6	0.7				0				0				0				0	
うすくち	2	2.2				0				0				0				0	
酢	2	2.2				0				0				0				0	
黒こしょう	0.01	0.01				0				0				0				0	
ツナ	5	6				0				0				0				0	
すまし汁						0				0				0				0	
厚削り	3	4				0				0				0				0	
たまねぎ	30	34				0				0				0				0	
にんじん	10	12				0				0				0				0	
干しいたけ	0.8	1				0				0				0				0	
鶏むね肉	15	17				0				0				0				0	
うすくち	2.6	2.9				0				0				0				0	
みりん	0.7	0.8				0				0				0				0	
酒	0.7	0.8				0				0				0				0	
塩	0.3	0.3				0				0				0				0	
でんぷん	1.2	1.3				0				0				0				0	
わかめ	0.5	0.6				0				0				0				0	
みつば	5	6				0				0				0				0	
<欠食校>				<欠食校>				<欠食校>				<欠食校>				<欠食校>			
明南	206			明南		0		明南	0			明南	0			明南		0	
東小	196			東小		0		東小	0			東小	0			東小		0	
北小	567			北小		0		北小	0			北小	0			北小		0	
△明北	79			明北		0		明北	0			明北	0			明北		0	
×堀小	0			堀小		0		堀小	0			堀小	0			堀小		0	
×明中	0			明中		0		明中	0			明中	0			明中		0	
×北中	0			北中		0		北中	0			北中	0			北中		0	
×堀セ	0			堀セ	6			堀セ	6			堀セ	6			堀セ		6	
中セ	29			中セ	28			中セ	28			中セ	28			中セ		28	
予備	31			予備	31			予備	31			予備	31			予備		31	
		<釜割>				<釜割>				<釜割>				<釜割>				<釜割>	
		1065 小数+予 34 中数+予				20 小数+予 45 中数+予				20 小数+予 45 中数+予				20 小数+予 45 中数+予				20 小数+予 45 中数+予	
		1108 合計 換算 1120				65 合計 換算				65 合計 換算 0				65 合計 換算 0				65 合計 換算 0	