

献立明細表

高山市学校給食荘川センター

05月01日(金)	1人分使用量(g)			注定量	05月07日(木)	1人分使用量(g)			注定量	05月08日(金)	1人分使用量(g)			注定量	05月11日(月)	1人分使用量(g)			注定量	05月12日(火) 以上児なし	1人分使用量(g)			注定量
	保育	小学	中学	合計		保育	小学	中学	合計		保育	小学	中学	合計		保育	小学	中学	合計		保育	小学	中学	合計
【麦ごはん】				保:1.1 kg	【麦ごはん】				保:1.1 kg	【麦ごはん】				保:1.1 kg	【やきそば】					【麦ごはん】				保:1.1 kg
精米	55	70	100	3.2×2 kg	精米	55	70	100	3.2×2 kg	精米	55	70	100	3.2×2 kg	やきそば	90	110	145	12 kg	精米	55	70	100	3.2×2 kg
切断無胚べん精麦		7	10	0.3×2 kg	切断無胚べん精麦		7	10	0.3×2 kg	切断無胚べん精麦		7	10	0.3×2 kg	ぶた こまぎれ	16	20	26	2.2 kg	切断無胚べん精麦		7	10	0.3×2 kg
															キャベツ	24	30	39	4 kg					
【かつおフライ】					【ポークカレー】					【和風煮込みハンバーグ】					玉葱	16	20	26	2.3 kg	【肉団子の甘酢あんかけ】				
かつおフライ 40g	40	40		39 個	ぶた もも	12	15	19.5	1.7 kg	国産鶏肉と豚肉のハンバーグ 40g	40			22 個	人参	12	15	19.5	1.6 kg	FMうす味肉団子(15) 15g	45	45		2.6 kg
かつおフライ 60g		60	60	58 個	おろしにんにく	0.16	0.2	0.26	20 g	国産鶏肉と豚肉のハンバーグ 60g		60		27 個	もやし	24	30	39	3 kg	米油	2	2		6.0 kg
米油	2	2	2.6	0.2 kg	じゃがいも	32	40	52	4.9 kg	国産鶏肉と豚肉のハンバーグ 80g			80	48 個	米油ベツ	1.6	2	2.6	210 g	玉葱	5	5		6.5 kg
					玉葱	44	55	71.5	6.4 kg					玉葱	0	2.5	3	0.2 kg	食酢 穀物酢	2	2		2.6 kg	
【切干大根のサラダ】					人参	8	10	13	1.2 kg					青のり	0.2	0.25	0.3	25 g	三温糖	2	2		2.6 kg	
切干し大根	2.8	3.5	4.55	370 g	米油ベツ	0.8	1	1.3	110 g	玉葱	12	15	19.5	1.7 kg	ウスターソース	4	5	6.5	540 g	こいくちしょうゆ	1.5	1.5		2 140 kg
ほうれんそう	16	20	26	2.4 kg	大豆ペースト	4	5	6.5	0.5 kg	みりん	0.8	1	1.3	110 g	焼きそばソース(液体)	6.4	8	10.4	860 g	でん粉	0.24	0.3	0.39	25 kg
ホールコーン(冷凍)	4	5	6.5	0.5 kg	純カレー粉	0.26	0.33	0.43	30 g	三温糖	1.44	1.8	2.34	190 g	食塩	0.16	0.2	0.26	22 g	水	6	6		7.8 kg
人参	2.4	3	3.9	0.4 kg	フルーツチャツネ	1.6	2	2.6	220 g	料理酒	1.12	1.4	1.82	150 g	こしょう	0.01	0.01	0.01	1 g					
三温糖	0.8	1	1.3	110 g	ロリエ	0.04	0.05	0.07	6 g	でん粉	0.32	0.4	0.52	40 g										
こいくちしょうゆ	0.8	1	1.3	110 g	とろけるカレー	8	10	13	1.3 kg	水	2.88	3.6	4.68	390 g	【白身魚フリッター】					【パンサンデー】				
白いりごま	1.6	2	2.6	210 g	高野豆腐 粉	0.4	0.5	0.65	50 g	【じゃがいもとほうれん草のおひたし】					白身魚フリッター	40	40	60	250 個	マロニー	4	5		6.5 kg
米油ベツ	0.8	1	1.3	105 g	レンズ豆	4	5	6.5	0.5 kg	ほうれん草	20	25	32.5	2.6 kg	米油	2	2	3	0.2 kg	きゅうり	8	10		13 0.8 kg
食酢 穀物酢	1.2	1.5	1.95	160 g	【ヨーグルトあえ】					まぐろ・油漬け	4	5	6.5	0.5 kg	【大根とツナのサラダ】					ほうれんそう	12	15		19.5 1.6 kg
					アレンジアイスゼリーシャインマスカット	8	10	13	2 kg	人参	4	5	6.5	0.6 kg	大根	20	25	32.5	3 kg	もやし	8	10		13 1 kg
【ふのすましじる】					アレンジアイスゼリーあまおう	8	10	13	1 kg	米油ベツ	0.64	0.8	1.04	85 g	人参	5.6	7	9.1	0.7 kg	人参	6.4	8		10.4 0.8 kg
焼麩	1.6	2	2.6	210 g	みかんレトルトパック	16	20	26	2 kg	食酢 穀物酢	0.64	0.8	1.04	85 g	きゅうり	8	10	13	1.1 kg	うすくちしょうゆ	0.96	1.2		1.56 110 kg
豆腐・木綿	20	25	32.5	7 丁	黄桃レトルトパック	16	20	26	2 kg	三温糖	0.32	0.4	0.52	40 g	食塩	0.02	0.03	0.04	3 g	食酢 穀物酢	1.6	2		2.6 190 kg
GKちらしかまぼこ	4	5	6.5	0.5 kg	ハインアップルレトルトパック	16	20	26	2 kg	うすくちしょうゆ	1.2	1.5	1.95	160 g	カットわかめ	0.4	0.5	0.65	53 g	食塩	0.02	0.03	0.04	3 g
カットわかめ	0.4	0.5	0.65	50 g	プレーンヨーグルト	32	40	52	4 丁	【豆腐とわかめのみそ汁】					まぐろ・油漬け	4	5	6.5	0.5 kg	胡麻油	0.4	0.5		0.65 45 kg
葱	4	5	6.5	0.6 kg	【グリーンサラダ】					豆腐・木綿	22.4	28	36.4	7 丁	玉葱	4	5	6.5	0.6 kg	三温糖	0.8	1		1.3 90 kg
うすくちしょうゆ	3.2	4	5.2	430 g	キャベツ	20	25	32.5	3.2 kg	油揚げ	4	5	6.5	22 枚	食酢 穀物酢	0.32	0.4	0.52	40 g	白いりごま	0.8	1		1.3 90 kg
料理酒	0.8	1	1.3	100 g	きゅうり	4	5	6.5	0.6 kg	葱	4.8	6	7.8	0.7 kg	うすくちしょうゆ	0.8	1	1.3	110 g	【チンゲン菜のスープ】				
削り節	2	2.5	3.25	270 g	プロッコリー(冷凍)	16	20	26	2 kg	ささがきごぼう	4	5	6.5	0.5 kg	食塩	0.08	0.1	0.12	10 g	チンゲンツァイ	24	30		39 3.3 kg
					米油ベツ	0.8	1	1.3	110 g	カットわかめ	0.64	0.8	1.04	85 g	レモン果汁	0.4	0.5	0.65	50 g	白菜	12	15		20 1.6 kg
【柏餅】					食酢 穀物酢	0.96	1.2	1.56	130 g	赤みそ	2.4	3	3.9	320 g	【オレンジ】					えのき水煮	8	10		13 1 袋
柏餅	40	40	40	97 個	うすくちしょうゆ	0.14	0.18	0.23	20 g	こうじみそ	2.4	3	3.9	320 g	オレンジ	32.98	32.98	50	21 個	人参	4	5		6.5 0.5 kg
					食塩	0.04	0.05	0.07	6 g	煮干しだし	1.6	2	2.6	210 g	【牛乳】					うすくちしょうゆ	2.4	3		3.9 290 kg
【牛乳】					こしょう	0.01	0.01	0.01	1 g	【牛乳】					普通牛乳					食塩	0.16	0.2		0.26 19 g
普通牛乳		206	206	69 本	【牛乳】					普通牛乳					普通牛乳		206	206	69 本	中華だしの素	0.4	0.5		0.65 50 kg
					普通牛乳		206	206	69 本	【牛乳】					普通牛乳					鶏がらスープ	2.4	3		3.9 1 kg
										普通牛乳					普通牛乳					でん粉	0.8	1		1.3 90 kg
																				【牛乳】				
																				普通牛乳		206	206	66 本

献立明細表

高山市学校給食荘川センター

05月13日(水)	1人分使用量(g)			注分量	05月14日(木)	1人分使用量(g)			注分量	05月15日(金)	1人分使用量(g)			注分量	05月18日(月)	1人分使用量(g)			注分量	05月19日(火)	1人分使用量(g)			注分量	
	保育	小学	中学			合計	保育	小学			中学	合計	保育			小学	中学	合計			保育	小学	中学		合計
【コッパン】 普通パン 30g 普通パン 45g 普通パン 55g 普通パン 65g 普通パン 75g	30			22 個 7 個 9 個 10 個 49 個	【麦ごはん】 精米 保:1.1 kg 切断無胚パン精麦 3.2×2 kg	55	70	100	3.2×2 kg	【麦ごはん】 保:1.1 kg 精米 3.2×2 kg 切断無胚パン精麦 0.3×2 kg	55	70	100	3.2×2 kg	【一食うどん】 うどん 50g うどん 60g うどん 70g うどん 80g うどん 100g	50			22 食 8 食 9 食 10 食 48 食	【麦ごはん】 保:1.1 kg 精米 3.5×2 kg 切断無胚パン精麦 0.3×2 kg	55	70	100	3.5×2 kg	
【じゃがいもとウインのチーズ焼き】 じゃがいも ウインナー 玉葱 コーンピューレ 米油ペット 食塩 こしょう シュレッドチーズ	32 8 16 12 0.4 0.08 0.01 5.6	40 10 20 15 0.5 0.1 0.01 7	52 13 26 19.5 0.65 0.13 0.01 9.1	4.9 kg 1 kg 2.4 kg 2 kg 50 g 11 g 1 g 800 g	【さわらの照り焼き】 さわら 切り身 40g さわら 切り身 50g さわら 切り身 60g おろししょうが うすくちしょうゆ みりん	40 40 50 0.32 1.6 1.6	40 50 60 0.4 2.4 2	30 19 50 40 200 200	切 切 切 g g g	【鶏肉とじゃがいもの揚げ煮】 鶏もも肉 おろししょうが 料理酒 米粉 じゃがいも 米油 三温糖 こいくちしょうゆ	32 0.8 1.6 2.4 3.2 1.6 3.2 3.2	40 1 2 3 40 2 4 4	52 1.3 2.6 3.9 4.8 2.6 4.3 4.3	kg g g g kg g g g	【わかたけうどん】 油揚げ 国産だけのご水煮 人参 GKちらしかまぼこかぶと カットわかめ 葱 フレーク節 (F3) うすくちしょうゆ めんつゆ みりん	8 8 8 4 0.8 8 2.4 2.4 3.2 0.16	10 10 10 5 1.3 13 3 3 4 0.2	13 13 13 6.5 100 13 3.9 3.9 5.2 2.6	44 枚 1 kg 1.1 kg 0.5 kg 100 g 1 kg 320 g 320 g 430 g 20 g	【あじのレモン風味】 あじ 40g あじ 50g あじ 60g 米粉 米油 三温糖 うすくちしょうゆ レモン果汁 水 料理酒 食塩	40 40 50 3.2 1.6 1.6 1.2 2 1.6 0.8 0.06	40 50 60 4 2 2 1.5 3.3 2 1 0.1	30 19 54 450 2 230 170 280 230 110 8	切 切 切 g g g g g g g g g	
【ごぼうのサラダ】 ぜんざいごぼう 人参 きゅうり ホールコーン(冷凍) まぐろ・油漬け 食塩 白ごま・すり マヨネーズ エッグケア	20 8 5.6 5.6 3.2 0.02 0.8 4	25 10 7 7 4 0.03 1 5	32.5 13 9.1 9.1 5.2 0.04 1.3 6.5	2.7 kg 1.2 kg 0.8 kg 1 kg 0.5 kg 4 g 110 g 500 g	【ぜんまいといもの煮物】 ぜんまい水煮 じゃがいも にわとり ひき肉 こいくちしょうゆ 三温糖 料理酒 みりん 米油ペット	16 32 4 1.6 1.6 0.64 0.64 0.64	20 40 5 2 2 0.8 0.8 0.8	26 52 6.5 220 90 80 90 80	2 kg 4.9 kg 0.6 kg 220 g 90 g 80 g 80 g 80 g	【もやしのおかかあえ】 もやし キャベツ 人参 きゅうり 花かつお うすくちしょうゆ ごま油	24 8 6.4 6.4 0.4 1.04 0.32	30 10 8 8 0.5 1.3 0.4	39 13 10.4 10.4 0.65 1.69 0.52	3 kg 1.5 kg 0.8 kg 0.8 kg 50 g 140 g 40 g	【お茶カップケーキ】 ホットケーキミックス 粉茶(揖斐100g) 料理牛乳 殺菌液卵 マーガリン 450g 三温糖	24 0.12 16 3.2 1.6 4	30 0.15 20 4 2 5	39 0.2 2 5.2 2.6 6.5	3.2 kg 16 g 1 kg 200 g 530 g	【のり酢あえ】 こまつな 葉・生 キャベツ きゅうり まぐろ・油漬け きざみのり 食酢 穀物酢 こいくちしょうゆ	20 12 5.6 5.6 0.64 0.8 1.6	25 15 7 7 0.8 1.3 2	32.5 19.5 9.1 9.1 1.04 1.3 2.6	3.4 kg 2 kg 0.8 kg 1 kg 90 g 110 g 230 g	
【アルファベットスープ】 ふた こまぎれ アルファベットマカロニ 玉葱 人参 冷凍カットほうれんそう コンソメスープの素 食塩 こしょう 鶏がらスープ うすくちしょうゆ	4 4 24 4 8 0.64 0.06 0.01 4 0.96	5 5 30 5 10 0.8 0.08 0.01 5 1.2	6.5 6.5 39 6.5 13 1.04 0.1 0.01 6.5 1.56	0.6 kg 500 g 3.5 kg 0.6 kg 1 kg 100 g 9 g 1 g 1 kg 130 g	【豚汁】 ふた もも おろしにんにく 葱 豆腐・木綿 里芋 大根 人参 ささがきごぼう 板こんにゃく こうじみそ 煮干しだし 赤みそ	8 0.4 6.4 16 16 10.4 4 8 4 2.4 2.4 2.4	10 0.5 8 20 20 13 10 5 3 3 3	13 0.65 0.9 kg 6 丁 2.6 kg 1.6 kg 0.6 kg 1.1 kg 2 枚 330 g 330 g 330 g	1.1 kg 50 g 0.9 kg 6 丁 2.6 kg 1.6 kg 0.6 kg 1.1 kg 2 枚 330 g 330 g 330 g	【豆腐の五目汁】 ふたこまぎれ 豆腐・木綿 玉ねぎ 人参 葱 油揚げ きゅうり 料理酒 板こんにゃく 煮干しだし 削り節	8 32 8 8 8 4 1.6 3.2 0.8 1.6 0.8	10 40 10 10 10 5 2 4 1 2 1	13 52 13 13 13 6.5 2.6 4.3 100 200 100	1.1 kg 11 丁 1.2 kg 1.1 kg 0.6 kg 8 枚 430 g 100 g 200 g 100 g	【牛乳】 普通牛乳				75 本						
【牛乳】 普通牛乳		206	206	67 本	【牛乳】 普通牛乳		206	206	75 本	【牛乳】 普通牛乳		206	206	66 本	【じゃがいものみそ汁】 じゃがいも 人参 油揚げ えのきたけ水煮 大根 葱 角切昆布 こうじみそ 胡麻油 赤みそ 煮干しだし	24 4 8 8 4 0.8 2.4 2.4 1.6	30 5 10 10 5 1 3 3 3 2	39 6.5 13 13 6.5 1.3 1.3 2.6	3.9 kg 2 枚 2 袋 1.3 kg 0.6 kg 110 g 350 g 340 g 230 g	【牛乳】 普通牛乳				71 本	

献立明細表

高山市学校給食荘川センター

05月20日(水)	1人分使用量(g)			注分量	05月21日(木) 学園なし	1人分使用量(g)			注分量	05月22日(金)	1人分使用量(g)			注分量	05月25日(月)			注分量	05月26日(火)			注分量		
	保育	小学	中学			合計	保育	小学			中学	合計	保育		小学	中学	合計		保育	小学	中学		合計	保育
【麦ごはん】				保:1.1 kg	【おにぎり】					【たけのこごはん】					【ソフツスバグッティ式種】					【麦ごはん】				保:1.1 kg
精米	55	70	100	3.2×2 kg	精米				80	精米	55	70	100	3.75×2 kg	ソフツスバグッティ式種 70g	70	70		30 食	精米	55	70	100	3.2×2 kg
切断無胚ん麦		7	10	0.3×2 kg	減塩ゆかり粉				1.2	国産だけのこ水煮	9.6	12	15.6	1 kg	ソフツスバグッティ式種 80g		80		9 食	切断無胚ん麦		7	10	0.3×2 kg
										人参	4	5	6.5	0.6 kg	ソフツスバグッティ式種 90g		90		10 食					
										油揚げ	4.8	6	7.8	26 枚	ソフツスバグッティ式種 115g			115	48 食					
【豚肉のオニオン焼き】					【とりの唐あげ】					うすくちしょうゆ	3.2	4	5.2	4.30 g						【黒と豆のケチャップがらめ】				
ぶた かたロース 40g	40			22 枚	皮つきもも切り身 25g	50			42 個	料理酒	1.8	4	5	40 g	【みそソース】					ホキ角切り	48	60	78	7 g
ぶた かたロース 50g		50		27 枚	うすくちしょうゆ	1.2	1	1.2	26 g	人参	1.2	1	1.2	26 g	ぶた ひき肉	6.4	8	10.4	0.8 kg	米粉	3.2	4	5.2	4.40 g
ぶた かたロース 60g			60	51 枚	料理酒	0.4			8 g	油揚げ	0.8	1.5	2	1.7 g	にわとり ひき肉	6.4	8	10.4	0.8 kg	米油	1.6	2	2.6	0.2 kg
玉葱	8	10	13	1.2 kg	おろしにんにく	0.4			8 g	うすくちしょうゆ	3	5	6	70 g	人参	16	20	26	2.3 kg	白いんげん豆	9.6	12	15.6	1 kg
料理酒	1.6	2	2.6	2.20 g	おろししょうが	0.8	1.5	2	1.7 g	米油	2.5	5	6	0.1 kg	キャベツ	24	30	39	3.8 kg	むき枝豆・冷凍	5.6	7	9.1	0.5 kg
みりん	1.2	1.5	1.96	1.60 g	米粉	3	5	6	70 g					人参	16	20	26	2.3 kg	赤ピーマン	2.4	3	3.9	1 kg	
うすくちしょうゆ	1.6	2	2.6	2.20 g	米油	2.5	5	6	0.1 kg	【ふんわり揚げ】				キャベツ	24	30	39	3.8 kg	おろししょうが	0.16	0.2	0.26	20 g	
										ふんわり揚げ 50g	50	50		39 個	むき枝豆・冷凍	4	5	6.5	0.5 kg	おろしにんにく	0.16	0.2	0.26	20 g
										ふんわり揚げ 60g		60	60	58 個	干しいたけ	0.8	1	1.3	100 g	ケチャップ	4	5	6.5	0.5 kg
										【磯香和え】					三温糖	1.6	2	2.6	2.10 g	料理酒	0.4	0.5	0.65	50 g
【五目きんぴら】					【フライドポテト】					ほうれんそう	16	20	26	2.4 kg	おろししょうが	0.96	1.2	1.5	1.20 g	こいくちしょうゆ	0.8	1	1.3	100 g
皮つき鶏手羽肉	4	5	6.5	0.6 kg	じゃがいも	35	40	52	0.9 kg	白菜	16	20	26	2 kg	人参	4	5	6.5	0.5 kg	豆腐	16	20	26	2 kg
せんざりごぼう	16	20	26	2.3 kg	米油	2.1	1.6	2.6	0 kg	もやし	12	15	19.5	2 kg	人参	4	5	6.5	0.5 kg	大豆ペースト	4	5	6.5	0.5 kg
人参	8	10	13	1.2 kg	食塩	0.1			2 g	人参	4	5	6.5	0.5 kg	こいくちしょうゆ	0.32	0.4	0.52	40 g	高野豆腐 粉	0.4	0.5	0.65	50 g
さつま揚げ	4	5	6.5	10 枚						花かつお 500g	0.4	0.5	0.65	50 g	料理酒	0.8	1	1.3	100 g	人参	4	5	6.5	0.6 kg
つきこんやく	12	15	19.5	1.6 kg	【無し野菜】					こいくちしょうゆ	0.96	1.2	1.56	1.30 g	みりん	2.4	3	3.9	3.30 g	高野豆腐	0.4	0.5	0.65	50 g
干しいたけ	0.8	1	1.3	100 g	ブロッコリー	25	35	45.5	0.6 kg	きざみのり	0.24	0.3	0.4	30 g	大豆ペースト	4	5	6.5	0.5 kg	人参	4	5	6.5	0.6 kg
料理酒	0.8	1	1.3	110 g	人参	10	17	22.1	0.2 kg					高野豆腐 粉	0.4	0.5	0.65	50 g	みりん	0.88	1.1	1.43	1.20 g	
三温糖	0.8	1	1.3	110 g	食塩	0.1			2 g	【かきたま汁】					高野豆腐	0.4	0.5	0.65	50 g	うすくちしょうゆ	0.88	1.1	1.43	1.20 g
うすくちしょうゆ	1.28	1.6	2.08	1.70 g						殺菌液卵	16	20	26	2 kg	大豆ペースト	4	5	6.5	0.5 kg	人参	4	5	6.5	0.6 kg
一味	0	0.01	0.01	1 g						干しいたけ	0.64	0.8	1.04	80 g	高野豆腐	0.4	0.5	0.65	50 g	みりん	0.88	1.1	1.43	1.20 g
米油ベットの	0.4	0.5	0.65	50 g						豆腐・木綿	16	20	26	5 丁	人参	8	10	13	1.1 kg	うすくちしょうゆ	3.2	4	5.2	4.30 g
みりん	0.8	1	1.3	110 g						人参	5.6	7	9.1	0.8 kg	人参	4	5	6.5	0.5 kg	水	0.88	1.1	1.43	1.20 g
										うすくちしょうゆ	3.2	4	5.2	4.30 g	うすくちしょうゆ	2.4	3	3.9	3.30 g	白いりごま	0.8	1	1.3	80 g
【さやえんどうの味噌汁】										削り節	2.4	3	3.9	3.30 g	でん粉	1.2	1.5	1.95	1.60 g	水	0.88	1.1	1.43	1.20 g
さやえんどう・生	8	10	13	1.2 kg						【牛乳】										【鶏団子汁】				
豆腐・木綿	32	40	52	11 丁						普通牛乳		206	206	66 本	【高野豆腐のゴロっとサラダ】					豆腐・木綿	16	20	26	6 丁
えのきたけ水煮	8	10	13	2 袋										凍り豆腐	4.8	6	7.8	6.50 g	ほうれん草入り鶏団子	12	15	19.5	2 kg	
カットわかめ	0.8	1	1.3	100 g										豆乳	6.4	8	10.4	1 ㍁	大根	12	15	19.5	1.8 kg	
煮干しだし	1.6	2	2.6	2.20 g										ブロッコリー(冷凍)	12	15	19.5	1.5 kg	干しいたけ	0.64	0.8	1.04	80 g	
こうじみそ	2.4	3	3.9	3.30 g										人参	5.6	7	9.1	0.7 kg	人参	4	5	6.5	0.6 kg	
赤みそ	2.4	3	3.9	3.30 g										ホールコーン(冷凍)	4	5	6.5	0.5 kg	うすくちしょうゆ	3.2	4	5.2	4.50 g	
														うすくちしょうゆ	1.28	1.6	2.1	1.70 g	煮干しだし	1.6	2	2.6	2.10 g	
【甘夏ゼリー】														胡麻油	0.64	0.8	1.04	85 g						
国産あまなつフレッシュ 40g	40	40	40	100 個										食塩	0.03	0.04	0.05	5 g	【牛乳】					
														おろしにんにく	0.03	0.04	0.05	4 g	普通牛乳		206	206	76 本	
														食酢 穀物酢	0.64	0.8	1.04	90 g						
【牛乳】														三温糖	0.4	0.5	0.65	50 g						
普通牛乳		206	206	69 本										【牛乳】										
														普通牛乳		206	206	75 本						

