

NO I

城陽市立学校給食センター 小学校

8月28日(金)				8月31日(月)				9月1日(火)				9月2日(水)				9月3日(木)							
ごはん 牛乳 夏野菜カレー フルーツミックス (ゼリー・豆乳)				いちごミルク揚げパン 牛乳 チリコンカン シャキシャキツナサラダ 新メニュー				ごはん 牛乳 玉ねぎとわかめのスープ 豚キムチ 城陽市の青ねぎを使用！				ごはん 牛乳 キャベツのみそ汁 蒸ししゅうまい ポテトサラダ				ごはん 牛乳 夏豚汁 さばの生姜煮 冷凍みかん 城陽市の青ねぎを使用！							
食品名 1人分量				食品名 1人分量				食品名 1人分量				食品名 1人分量				食品名 1人分量							
(黄) 精白米 80 g				(黄) 小型パン 1 こ				(黄) 精白米 80 g				(黄) 精白米 80 g				(黄) 精白米 80 g							
(赤) 牛乳 1 本				(黄) 米油(揚げ油) 4 g				(赤) 牛乳 1 本				(赤) 牛乳 1 本				(赤) 牛乳 1 本							
(赤) 豚肉ミンチ 29 g				(緑) いちごパウダー 0.9 g				(赤) 鶏肉 14 g				(黄) 切り麩 2 g				(赤) 豚肉スライス 15 g							
塩 0.05 g				(赤) 脱脂粉乳 2.5 g				(赤) 干しわかめ 0.7 g				(緑) キャベツ 25 g				(緑) とうがん 15 g							
こしょう 0.01 g				(黄) 粉糖 3.5 g				(緑) 玉ねぎ 37 g				(緑) 人参 10 g				(緑) かぼちゃ 20 g							
カレー粉 0.2 g				(赤) 牛乳 1 本				(緑) 人参 7 g				(緑) 玉ねぎ 22 g				(緑) 人参 10 g							
ローレル 0.03 g				(赤) ミックスビーンズ 15 g				(緑) 青ねぎ 5 g				(緑) しめじ 7 g				(緑) 青ねぎ 5 g							
(緑) セロリ 5 g				(赤) 豚肉スライス 15 g				冷凍ブイヨン(特) 5.6 g				(緑) 青ねぎ 5 g				(赤) (冷) 油揚げ 8 g							
(緑) しょうが 0.5 g				(黄) じゃがいも 34 g				淡口しょうゆ 4.7 g				(赤) 中辛みそ 6.9 g				(赤) 中辛みそ 6.9 g							
(緑) おろしにんにく 0.3 g				(緑) 人参 10 g				こしょう 0.02 g				(赤) こうじみそ 1.2 g				(赤) こうじみそ 1.3 g							
(緑) かぼちゃ 29 g				(緑) 玉ねぎ 49 g				酢 0.5 g				削り節 2.5 g				削り節 2.5 g							
(緑) 玉ねぎ 29 g				(緑) トマト 4 g				水 88 g				水 98 g				水 103 g							
(緑) 人参 15 g				濃口しょうゆ 4.3 g				(赤) 豚肉スライス 30 g				(赤) しゅうまい(18g) 2 こ				(赤) さばの生姜煮 1 こ							
(緑) なす 20 g				トマトケチャップ 8.8 g				(赤) (冷) 絹厚揚げ 20 g				城陽市の青ねぎ・じゃがいも を使用！ 				(赤) さばの生姜煮 1 こ							
アレルゲンフリーカレーフレーク 15.2 g				トマトピューレ 2.9 g				(緑) 玉ねぎ 15 g								(50g)							
トマトケチャップ 1 g				(黄) 三温糖 0.5 g				(緑) 玉ねぎ 4 g								(緑) 冷凍みかん 1 こ							
ガラマササラ 0.02 g				チリパウダー 0.02 g				(緑) 緑豆もやし 12 g								(緑) 人参 4 g							
ウスターソース 1.1 g				カレー粉 0.18 g				(緑) 白菜キムチ 10 g				(赤) ボンレスハムダイス 7 g											
水 80 g				水 39 g				チゲ鍋の素 0.7 g				塩 0.1 g											
(黄) カットゼリー(りんご) 10 g				(赤) ツナ(ノンオイル) 7 g				濃口しょうゆ 1.1 g				こしょう 0.01 g											
(黄) やわらか豆乳デザート 10 g				(緑) 人参 5 g				みりん 0.1 g				酢 0.6 g											
(緑) みかん缶 25 g				(緑) 玉ねぎ 9 g				(黄) ごま油 0.3 g				(黄) ノンエッグマヨネーズ 4 g											
(緑) 黄桃缶 15 g				(緑) きゅうり 8 g																			
(緑) りんご缶 15 g				(緑) キャベツ 25 g																			
				(黄) ノンエッグマヨネーズ 5.8 g																			
				塩 0.05 g																			
こしょう 0.01 g				こしょう 0.01 g																			
栄養量	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂 肪 (g)	栄養量	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂 肪 (g)	栄養量	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂 肪 (g)	栄養量	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂 肪 (g)	栄養量	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂 肪 (g)				
	640	19.1	19.0		582	22.1	21.9		534	25.1	15.0		566	20.8	15.1		665	28.6	20.9				
9月4日(金)				9月7日(月)				9月8日(火)				9月9日(水)				9月10日(木)							
ごはん 牛乳 元気肉じゃが 梅おかかサラダ 城陽市の梅を使用！				黒糖パン 牛乳 ABCスープ 鶏肉とじゃがいもの ケチャップ和え				ごはん 牛乳 玉ねぎのみそ汁 さけの塩焼き 梅干し 手巻きのり				枝豆ごはん 牛乳 ちゃんぽん麺 バンバンジー風サラダ				ごはん 牛乳 トックと鶏の ごま坦々風スープ チンジャオロースー							
食品名 1人分量				食品名 1人分量				食品名 1人分量				食品名 1人分量				食品名 1人分量							
(黄) 精白米 80 g				(黄) 黒糖パン 1 こ				(黄) 精白米 80 g				(黄) 精白米 72 g				(黄) 精白米 80 g							
(赤) 牛乳 1 本				(赤) 牛乳 1 本				(赤) 牛乳 1 本				(緑) (冷)むき枝豆 7 g				(赤) 牛乳 1 本							
(赤) 豚肉スライス 29 g				(赤) ショルダーベーコン 10 g				(赤) (冷) 油揚げ 10 g				塩 0.2 g				(黄) トック 18 g							
(黄) じゃがいも 49 g				(黄) ABCマカロニ 5 g				(緑) キャベツ 15 g				(赤) たきこみわかめ 0.8 g				(赤) 鶏肉 9 g							
(緑) 玉ねぎ 49 g				(緑) 人参 10 g				(緑) 玉ねぎ 39 g				(赤) 牛乳 1 本				(緑) キャベツ 26 g							
(緑) 人参 15 g				(緑) 玉ねぎ 39 g				(緑) 青ねぎ 5 g				(黄) ちゃんぽん麺 29 g				(緑) 玉ねぎ 22 g							
(緑) しめじ 10 g				(緑) (冷)ホールコーン 10 g				(赤) 干しわかめ 0.5 g				(緑) おろしにんにく 0.2 g				(緑) 干ししいたけ 0.1 g							
(黄) 突きこんにゃく 20 g				(緑) キャベツ 15 g				(赤) 中辛みそ 6.9 g				(緑) しょうが 0.4 g				(緑) にら 4 g							
(緑) にら 8 g				(緑) パセリ 0.05 g				(赤) こうじみそ 1.2 g				濃口しょうゆ 0.5 g				削り節 0.9 g							
(緑) おろしにんにく 0.5 g				冷凍ブイヨン(特) 6 g				(赤) 手巻きのり 1 袋				(赤) 豚肉スライス 10 g				冷凍ブイヨン(特) 3 g							
(黄) 三温糖 2.9 g				塩 0.4 g				(4枚)				(赤) 切りいか 5 g				(黄) 練りごま 4.4 g							
濃口しょうゆ 7.1 g				こしょう 0.02 g				保存食を見直そう 城陽市の青ねぎを使用！ セルフ手巻き おにぎりです！ しっかり手を洗って 作しましょう♪ 				(赤) 鮭(一汐・40g) 1 切				(赤) かまぼこ(ピンク) 5 g				(黄) 練りごま 6.2 g			
コチュジャン 0.98 g				淡口しょうゆ 2.0 g								(緑) 梅干(小梅) 1 こ				(緑) (冷)ホールコーン 5 g				(黄) 三温糖 0.9 g			
(黄) 白いりごま 2 g				水 98 g								(赤) 手巻きのり 1 袋				(緑) キャベツ 15 g				(黄) 三温糖 0.9 g			
水 23 g				(赤) 鶏肉もも(唐揚げ大) 39 g												(緑) 玉ねぎ 15 g				淡口しょうゆ 1.4 g			
(緑) キャベツ 25 g				酒 0.4 g								(緑) 人参 15 g				水 98 g							
(緑) きゅうり 7 g				濃口しょうゆ 0.8 g								(緑) 緑豆もやし 15 g				(赤) 牛肉細切り 28 g							
(緑) 人参 5 g				(黄) じゃがいも 34 g								(緑) 人参 5 g				酒 1 g							
(赤) 鶏ささみ水煮 5 g				(黄) 米油(揚げ油) 1.4 g								冷凍豚骨スープ白湯 5.9 g				(緑) 玉ねぎ 40 g							
(赤) 花かつお 0.9 g				(緑) 玉ねぎ 20 g								酒 2 g				(緑) パプリカ(赤) 6 g							
(黄) 三温糖 0.9 g				(緑) (冷) 三度豆 5 g								淡口しょうゆ 2.9 g				(緑) ピーマン 6 g							
淡口しょうゆ 0.6 g				トマトケチャップ 6.9 g								塩 0.3 g				(緑) たけのこ水煮 10 g							
(緑) 梅肉 1.2 g				ウスターソース 2 g								こしょう 0.03 g				(黄) 三温糖 0.5 g							
				(黄) 三温糖 1.4 g								水 78 g				濃口しょうゆ 3 g							
				レモン汁 0.4 g								(黄) でんぷん 0.5 g				オイスターソース 0.8 g							
												(赤) 鶏ささみ水煮 11 g				(黄) でんぷん 0.6 g							
												(緑) きゅうり 11 g											
												(緑) キャベツ 15 g											
												(緑) 人参 8 g											
												濃口しょうゆ 1 g											
												酢 1.2 g											
												(赤) 中辛みそ 0.5 g											
												(黄) 上白糖 1.4 g											
												(黄) 白すりごま 1.5 g											
												(黄) ごま油 0.4 g											
栄養量	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂 肪 (g)	栄養量	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂 肪 (g)	栄養量	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂 肪 (g)	栄養量	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂 肪 (g)	栄養量	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂 肪 (g)				
	557	22.8	12.9		659	26.9	23.0		539	28.3	14.4		536	22.3	13.5		596	24.1	16.2				

精白米は山城産ヒノヒカリ等を使用しています。



城陽市のHPに
毎日の給食写真を
のせています♪



9月 よていこんだて表



NO 2

城陽市立学校給食センター 小学校

9月11日(金)				9月14日(月)				9月15日(火)				9月16日(水)				9月17日(木)				9月18日(金)			
ごはん 牛乳 野菜スープ タコライス スライスチーズ				バーガーパン 牛乳 オニオンスープ 照り焼きハンバーグ ポイルキャベツ (マヨネーズ味)				麦ごはん 牛乳 たぬき汁 カラフル肉みそ丼 城陽市の青ねぎを使用！				ごはん 牛乳 じゃがいものみそ汁 いわしのしょうが煮 小松菜のごま和え				ごはん 牛乳 かきたま汁 鶏肉の唐揚げ 梅ソースがけ				ごはん 牛乳 豚肉とじゃがいもの煮物 きゅうりのあっさり漬け			
食品名 人分量				食品名 人分量				食品名 人分量				食品名 人分量				食品名 人分量				食品名 人分量			
(黄) 精白米 72 g				(黄) バーガーパン 1 こ				(黄) 精白米 72 g				(黄) 精白米 80 g				(黄) 精白米 80 g				(黄) 精白米 80 g			
(黄) 麦 8 g				(赤) 牛乳 1 本				(黄) 麦 8 g				(赤) 牛乳 1 本				(赤) 牛乳 1 本				(赤) 牛乳 1 本			
(赤) 牛乳 1 本				(緑) 玉ねぎ 44 g				(赤) 牛乳 1 本				(赤) (冷) 油揚げ 10 g				(赤) (冷) 豆腐 20 g				(赤) 豚肉スライス 25 g			
(赤) ショルダーベーコン 15 g				(赤) ポークウィンナー 15 g				(赤) (冷) 油揚げ 5 g				(黄) じゃがいも 29 g				(赤) 冷凍液卵 20 g				(黄) サイコロこんにゃく 20 g			
(緑) 玉ねぎ 34 g				(緑) 人参 10 g				(黄) 色紙切こんにゃく 15 g				(緑) 玉ねぎ 29 g				(緑) 玉ねぎ 20 g				(赤) (冷) 絹厚揚げ 25 g			
(黄) じゃがいも 25 g				(緑) (冷)ホールコーン 6 g				(緑) えのきたけ 8 g				(緑) 青ねぎ 5 g				(緑) 人参 10 g				(黄) じゃがいも 49 g			
(緑) 人参 10 g				(緑) パセリ 0.05 g				(緑) 玉ねぎ 25 g				(赤) 中辛みそ 6.9 g				(緑) こまつな 10 g				(緑) 人参 25 g			
(緑) みずな 4 g				冷凍ブイヨン(特) 5.9 g				(緑) 人参 10 g				(赤) こうじみそ 1.3 g				(緑) 青ねぎ 5 g				(緑) 玉ねぎ 29 g			
冷凍ブイヨン(特) 5.9 g				淡口しょうゆ 3.2 g				(緑) ごぼう 10 g				(赤) 削り節 2.5 g				(赤) 淡口しょうゆ 2.5 g				(緑) (冷) 三度豆 5 g			
淡口しょうゆ 2.9 g				塩 0.2 g				(緑) しょうが 1 g				水 103 g				濃口しょうゆ 1 g				濃口しょうゆ 4.1 g			
塩 0.2 g				こしょう 0.02 g				(緑) 青ねぎ 5 g				(赤) いわしのしょうが煮 1 こ				塩 0.2 g				淡口しょうゆ 1.8 g			
こしょう 0.02 g				水 103 g				濃口しょうゆ 2.6 g				(50 g)				(黄) でんぶん 0.5 g				みりん 1.1 g			
ガーリック 0.02 g				(赤) 照り焼きハンバーグ 1 こ				淡口しょうゆ 2.6 g				(緑) こまつな 8 g				削り節 2.5 g				(黄) 三温糖 1.6 g			
水 98 g				(80 g)				でんぶん 1.5 g				(緑) キャベツ 17 g				水 93 g				水 29 g			
(赤) 牛肉ミンチ 13 g				(緑) キャベツ 27 g				だし昆布 1 g				(赤) 人参 3 g				(赤) 鶏肉もも(唐揚げ大) 50 g				(緑) キャベツ 34 g			
(赤) 豚肉ミンチ 29 g				(黄) ノンエッグマヨネーズ 3.9 g				削り節 2 g				(赤) 白いりごま 0.4 g				酒 1 g				(緑) きゅうり 10 g			
(緑) キャベツ 29 g				塩 0.1 g				水 103 g				(黄) 白すりごま 0.4 g				塩 0.15 g				(緑) 人参 5 g			
(緑) 玉ねぎ 25 g				バーガーパンに ハンバーグ・ポイル キャベツをはさんで 食べよう！ しっかり 手洗い！				(赤) 豚肉ミンチ 25 g				(黄) 上白糖 0.3 g				こしょう 0.02 g				(赤) 塩昆布 1.9 g			
(赤) 人参 10 g								(緑) おろしにんにく 0.4 g				(赤) 濃口しょうゆ 1.2 g				(黄) でんぶん 8.5 g				(赤) みりん 0.8 g			
トマトケチャップ 6 g								(緑) しょうが 0.4 g				(赤) 和食を楽しむ献立				(黄) 米油(揚げ油) 5 g				淡口しょうゆ 0.6 g			
(緑) トマト水煮 4 g								(赤) 芽ひじき 0.8 g								白ワイン 2 g							
塩 0.3 g								(緑) 人参 12 g								(緑) 梅ペースト 2.5 g							
こしょう 0.01 g								(緑) 玉ねぎ 20 g								(赤) 淡口しょうゆ 2 g							
ウスターソース 1.8 g								(緑) (冷)ホールコーン 8 g								(赤) みりん 1 g							
濃口しょうゆ 1 g								(緑) (冷)むき枝豆 7 g								(黄) 上白糖 2 g							
赤ワイン 1 g								(赤) 赤みそ 3.4 g								(黄) でんぶん 0.4 g							
(緑) おろしにんにく 0.2 g								(黄) 三温糖 0.8 g								水 5 g							
カレー粉 0.15 g				(緑) みりん 1.2 g																			
チリパウダー 0.01 g				(黄) 濃口しょうゆ 0.4 g																			
(赤) スライスチーズ 1 枚				(赤) 酒 0.8 g																			
(20g)				(赤) 水 1 g																			
エネルギー(キロカロリー) 651 たんぱく質(グラム) 28.1 脂 肪(グラム) 23.9				エネルギー(キロカロリー) 664 たんぱく質(グラム) 26.2 脂 肪(グラム) 27.8				エネルギー(キロカロリー) 548 たんぱく質(グラム) 21.8 脂 肪(グラム) 15.5				エネルギー(キロカロリー) 611 たんぱく質(グラム) 27.6 脂 肪(グラム) 17.9				エネルギー(キロカロリー) 680 たんぱく質(グラム) 26.2 脂 肪(グラム) 25.7				エネルギー(キロカロリー) 555 たんぱく質(グラム) 22.1 脂 肪(グラム) 14.0			
9月24日(木)				9月25日(金)				9月28日(月)				9月29日(火)				9月30日(水)							
ごはん 牛乳 豆のオリンピックカレー フルーツカクテル 新メニュー				菜めし(減量) 牛乳 月見汁 里芋のそぼろ煮 十五夜デザート 城陽市の青ねぎを使用！				味付けパン 牛乳 ミートボールのトマト煮 枝豆とツナのデリサラダ				ごはん 牛乳 沢煮椀 高野豆腐の卵とじ 城陽市の青ねぎを使用！				桜ごはん (しょうゆごはん) 牛乳 具だくさんみそ汁 さんまの揚げ煮井 城陽市の青ねぎを使用！				見た目の色じゃないよ わたしたちは赤のグループ 体をつくるものになるよ			
食品名 人分量				食品名 人分量				食品名 人分量				食品名 人分量				食品名 人分量							
(黄) 精白米 80 g				(黄) 精白米 72 g				(赤) 味付けパン 1 こ				(黄) 精白米 80 g				(黄) 精白米 80 g							
(赤) 牛乳 1 本				(赤) 菜めしのもと 1.6 g				(赤) 牛乳 1 本				(赤) 牛乳 1 本				(赤) 濃口しょうゆ 2.3 g							
(赤) 豚肉ミンチ 19 g				(赤) 牛乳 1 本				(赤) ミートボール 32 g				(赤) 豚肉スライス 20 g				(赤) 濃口しょうゆ 2.3 g							
塩 0.05 g				(赤) (冷) 油揚げ 5 g				(緑) 玉ねぎ 39 g				(赤) 人参 10 g				(赤) 酒 1.3 g							
こしょう 0.01 g				(緑) 玉ねぎ 20 g				(黄) じゃがいも 29 g				(赤) ごぼう 15 g				(赤) (冷) 油揚げ 7 g							
カレー粉 0.1 g				(緑) とうがん 20 g				(赤) 人参 10 g				(赤) 大根 20 g				(赤) 豚肉スライス 15 g							
ローレル 0.02 g				(赤) 人参 10 g				(緑) 白菜 25 g				(赤) 青ねぎ 5 g				(赤) 緑豆もやし 12 g							
(緑) セロリ 3 g				(緑) 青ねぎ 5 g				(緑) パセリ 0.05 g				(黄) 突きこんにゃく 15 g				(赤) キャベツ 12 g							
(赤) ひよこ豆 3 g				(黄) 煮込み餅 19 g				トマトピューレ 6 g				淡口しょうゆ 2.5 g				(赤) 人参 10 g							
(赤) 手亡豆 3 g				淡口しょうゆ 4.9 g				トマトケチャップ 16 g				濃口しょうゆ 1 g				(赤) 玉ねぎ 12 g							
(緑) (冷)むき枝豆 3 g				塩 0.15 g				三温糖 1 g				酒 1 g				(赤) 青ねぎ 5 g							
(赤) 金時豆(ドライパック) 4 g				だし昆布 0.5 g				冷凍ブイヨン(特) 3 g				塩 0.3 g				(赤) 中辛みそ 6.9 g							
(赤) 大豆(ドライパック) 4 g				削り節 1.5 g				水 29 g				こしょう 0.01 g				(赤) 白みそ 1.5 g							
(黄) じゃがいも 19 g				水 98 g				(赤) ツナ(ノンオイル) 7 g				削り節 2.5 g				(赤) 削り節 2.5 g							
(緑) 玉ねぎ 37 g				(赤) 鶏肉ミンチ 15 g				(赤) きゅうり 6 g				(赤) 鶏肉 10 g				(赤) 水 103 g							
(赤) 人参 28 g				(黄) (冷) 里芋丸 39 g				(緑) (冷)むき枝豆 7 g				(赤) 高野豆腐 1/20 2.0 g				(赤) 粉付きさんま(15g) 2 こ							
(緑) しょうが 0.5 g				(赤) 人参 8 g				(赤) 人参 6 g				(赤) 玉ねぎ 20 g				(赤) 米油(揚げ油) 5 g							
おろしにんにく 0.3 g				(緑) (冷) 三度豆 5 g				(緑) キャベツ 4 g				(黄) じゃがいも 20 g				(赤) しょうが 0.5 g							
アレルゲンフリーカレーフレーク 14.4 g				(黄) 三温糖 1.1 g				(黄) ノンエッグマヨネーズ 5 g				(赤) 人参 5 g				(赤) 濃口しょうゆ 2.5 g							
トマトケチャップ 0.9 g				濃口しょうゆ 1.6 g				淡口しょうゆ 0.8 g				(赤) 人参 5 g				(黄) 三温糖 0.8 g							
ガラマササラ 0.02 g				淡口しょうゆ 1 g				上白糖 1 g				(赤) (冷) 三度豆 3 g				(赤) 酒 1.6 g							
ウスターソース 0.9 g				みりん 1.3 g				塩 0.05 g				(赤) 冷凍液卵 10 g				(赤) 水 5 g							
水 79 g				削り節 1 g								削り節 0.7 g											
(黄) 新カクテルゼリー 19 g				(黄) でんぶん 0.5 g								淡口しょうゆ 2.7 g											
(緑) みかん缶 19 g				水 19 g								三温糖 1.3 g											
(緑) りんご缶 19 g				(黄) 十五夜ゼリー 1 こ								酒 0.6 g											
				(28g)								みりん 0.6 g											
				十五夜献立								でんぶん 0.3 g											
												水 25 g											
エネルギー(キロカロリー) 615 たんぱく質(グラム) 18.4 脂 肪(グラム) 17.2				エネルギー(キロカロリー) 577 たんぱく質(グラム) 19.4 脂 肪(グラム) 12.7				エネルギー(キロカロリー) 636 たんぱく質(グラム) 22.2 脂 肪(グラム) 22.5				エネルギー(キロカロリー) 530 たんぱく質(グラム) 24.0 脂 肪(グラム) 12.9				エネルギー(キロカロリー) 635 たんぱく質(グラム) 25.4 脂 肪(グラム) 24.9							

給食の献立表の
材料の前に
(赤)(黄)(緑)
と3色の色に分け
ています。

精白米は山城産ヒノヒカリ等を使用しています。

見た目の色じゃないよ

わたしたちは赤のグループ
体をつくるものになるよ



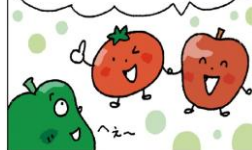
わたしたちは黄のグループ
エネルギーのもとになるよ



わたしたちは緑のグループ
体の調子をととのえるものになるよ



見た目の色じゃないよ 体の中での
働き別にわけたグループなの



給食の献立表の
材料の前に
(赤)(黄)(緑)
と3色の色に分け
ています。