

月 1	火 2	水 3	木 4	金 5
豚肉コロッケ 花しんじょう焼 小松菜コーンソテー 信田巻き煮 洋なし缶 のりごまふりかけご飯 エネルギー 417kcal 蛋白質 8.9g	えびカツ 鶏ごぼう巻き ほうれん草人参ソテー フランクケチャップソテー アロエ缶 ご飯 エネルギー 431kcal 蛋白質 13.7g	文化の日 	ごぼうミンチカツ 焼ウインナー いんげんコーンソテー 人参煮 金時豆 ご飯 エネルギー 447kcal 蛋白質 10.9g	揚げたご焼 ミートボール もやしピーマンソテー さつま芋甘煮 りんごダイス缶 菜めしご飯 エネルギー 400kcal 蛋白質 8.7g
8	9	10	11	12
ハンバーグ ハッシュドポテト フロッコリーコーン人参ソテー がんも煮 ピー千缶 ご飯 エネルギー 409kcal 蛋白質 12.2g	かじきまぐろ照焼 大豆ナゲット・フロッコリー マロニー野菜炒め ポーク焼売 パイン缶 ご飯 エネルギー 446kcal 蛋白質 15.8g	スパゲティナポリタン 鶏の唐揚げ 焼ウインナー 粉ふき芋・フロッコリー いちごジャム 食パン エネルギー 373kcal 蛋白質 12.5g	チキン味噌漬焼 コーンボールフライ 人参もやしキャベツソテー 高野豆腐煮 みかん缶 ご飯 エネルギー 422kcal 蛋白質 13.9g	ハートのコロッケ 焼売 小松菜コーンソテー フランクソテー 洋なし缶 おかかふりかけご飯 エネルギー 422kcal 蛋白質 10.6g
15	16	17	18	19
南瓜挽肉フライ とうもろこしつまみ揚げ焼 ほうれん草人参ソテー えびボール煮 パイン缶 ご飯 エネルギー 425kcal 蛋白質 8.9g	えびフライ ベーコンエッグ ビーフソテー 枝豆がんも煮・フロッコリー ピー千缶 ご飯 エネルギー 403kcal 蛋白質 12.1g	豚肉味噌煮 むき枝豆 たら竜田揚げ カクテルゼリー ご飯 エネルギー 412kcal 蛋白質 19.6g	ヒレカツ 焼南瓜 フロッコリーコーン人参ソテー 豆腐焼売 りんごダイス缶 鮭ふりかけご飯 エネルギー 417kcal 蛋白質 12.4g	さわら味噌漬焼 揚げ餃子 コーンもやしキャベツソテー 南瓜煮 みかん缶 野菜ふりかけご飯 エネルギー 413kcal 蛋白質 14.9g
22	23	24	25	26
チーズチキンカツ 野菜豆腐焼 小松菜人参ソテー ちくわ煮 アロエかん ご飯 エネルギー 420kcal 蛋白質 10.7g	勤労感謝の日 	肉じゃが煮 竹輪天ぷら ゆでいんげん 焼餃子 うぐいす豆 ご飯 エネルギー 406kcal 蛋白質 12.0g	白身魚バター風味焼 鶏の唐揚げ 肉ニラもやし炒め 野菜入鶏つくね みかん缶 ご飯 エネルギー 429kcal 蛋白質 18.3g	鶏の照焼 いかフライ ほうれん草コーンソテー さつま揚げ煮 ピー千缶 ご飯 エネルギー 447kcal 蛋白質 16.9g
29	30	<p>かぜのときの食事 季節の変わり目で、体調をくずし風邪をひきやすくなる時期です。『かぜは万病のもと』といわれるように、いろいろな病気を引き起こします。とくに子どもは抵抗力が低いので、注意が必要です。風邪をひいて食欲がなくても、少しでも食べ、栄養をつけると回復も早いでしょう。風邪の症状にあった食事をしましょう。</p> <p>〈風邪のひき始め〉 なべ物などは発汗作用があり、からだがあたたまる食事です。緑黄色野菜やエネルギー源になる糖質、たんぱく質をおおめにとるようにしましょう。</p> <p>〈熱があるとき〉 熱がでて体温が高くなるので、からだの中の栄養素や水分が失われます。栄養価の高いスープ（野菜スープなど）や飲み物で、まめに水分補給をすることが大切です。</p> <p>〈のどの痛み・せき〉 のどに刺激を与えないように食材を煮込んだものや、片栗粉などでとろみをつけたやわらかい食事をとるようにしましょう。</p> <p>しょうが：においの成分がけっこうをよくする。大根：たんぱく質や脂肪などの消化を助けます。卵：ビタミンC以外のすべてのえいようを含む完全食品。ねぎ：においの成分が食欲を増加させる。からだを温めます。人参：粘膜を丈夫にし、感染への抵抗力を高めます。</p>		
野菜入メンチカツ 焼ポテト・フロッコリー マカロニカレーソテー 人参さつま煮 フルーン ご飯 エネルギー 421kcal 蛋白質 8.9g	鮭刈焼 鶏の竜田揚げ もやしピーマンソテー キャベツボール・フロッコリー りんごダイス缶 玉子ふりかけご飯 エネルギー 425kcal 蛋白質 16.7g			

※ 当センターでは、玉子、乳を使用した製品も製造しております。  
※ 調味料、サラダ油に小麦、大豆を含みます。

QRコードまたは下のURLから、その日の給食の写真をご覧ください。



お料理 むさしの  
(協同組合武蔵野給食センター)  
TELフリーダイヤル(0120)634-055  
FAXフリーダイヤル(0120)634-056

お料理 武蔵野

URL... <http://oryouri-musashino.jp/>

11月1～5日 幼稚園予定献立明細表（アレルギー対象食品）

日 曜	献立名	卵	乳および乳製品	小麦	大豆	そば	そば	えび	かに	いか	もも	キウイ	やまいも	りんご	くるみ	オレンジ	ばなな	あわび	まつたけ	しいたけ	じゃがいも	カシューナッツ	その他魚類	貝類
1 月	豚肉コロッケ			○				○																
	花しんじょう焼			○				○															○	
	小松菜コーンソテー			○				○														○		
	信田巻き煮			○				○															○	
	洋なし缶																							
	のりごまふりかけご飯		○	○				○														○	○	
2 火	えびカツ			○				○															○	
	鶏ごぼう巻き			○				○														○		
	ほうれん草人参ソテー			○				○																
	フランクケチャップソテー			○				○																
	アロエ缶																							
	ご飯																							
4 木	ごぼうミンチカツ			○				○																
	焼ウインナー			○			○	○																
	いんげんコーンソテー			○				○														○		
	人参煮			○				○															○	
	金時豆																							
	ご飯																							
5 金	揚げたこ焼			○				○															○	
	ミートボール			○				○																
	もやしピーマンソテー			○				○														○		
	さつま芋甘煮																							
	りんごダイス缶													○										
	菜めしご飯							○															○	

- ◆ 本製品の製造ラインでは、特定原材料を使用した製品も製造しております。
- ◆ その他魚類には、出汁、すり身、魚介エキスなどを記しております。

11月8～12日 幼稚園予定献立明細表（アレルギー対象食品）

日 曜	献立名	卵	乳および乳製品	小麦	そば	落花生	牛肉	豚肉	鶏肉	ゼラチン	大豆	さば	さけ	えび	かに	いか	もも	キウイ	やまいも	りんご	くるみ	オレンジ	はなな	あわび	まつたけ	ごぼう	しいたけ	カシューナッツ	その他魚類	貝類
8月	ハンバーグ（ハンバーグソース）		(○)	○			(○)	○	○	(○)	○									(○)										
	ハッシュドポテト			○							○																			
	ブロッコリーコーン人參ソテー			○							○																○			
	がんも煮			○							○																			○
	ピーチ缶																○													
	ご飯																													
9火	かじきまぐろ照焼			○							○																			○
	大豆ナゲット・ブロッコリー			○							○																			
	マロニー野菜炒め			○							○																○			○
	ボーク焼売			○				○			○																			
	パイン缶																													
ご飯																														
10水	スパゲティナポリタン			○							○																			
	鶏の唐揚げ			○					○		○																			
	焼ウインナー			○			○	○			○																			
	粉ふき芋・ブロッコリー																													
	いちごジャム																													
食パン			○																											
11木	チキン味噌漬け焼			○					○		○																			
	コーンボールフライ		○	○							○																			
	人參もやしキャベツソテー			○							○																	○		○
	高野豆腐煮			○							○																			
	みかん缶																													
	ご飯																													
12金	ハートのコロッケ			○							○																			
	焼売			○				○			○																			
	小松菜コーンソテー			○							○																	○		
	フランクソテー			○				○			○																			
	洋なし缶																													
おかかふりかけご飯	○	○	○						○	○																	○		○	

◆ 本製品の製造ラインでは、特定原材料を使用した製品も製造しております。  
◆ その他魚類には、出汁、すり身、魚介エキスなどを記しております。

11月15～19日 幼稚園予定献立明細表（アレルギー対象食品）

日 曜	献立名	卵	乳および乳製品	小麦	そば	落花生	牛肉	豚肉	鶏肉	ゼラチン	大豆	さば	さけ	えび	かに	いか	もも	キウイ	やまいも	りんご	くるみ	オレンジ	ばなな	あわび	まつたけ	ごぼう	ごま	カシューナッツ	その他魚類	貝類	
15月	南瓜挽肉フライ			○				○			○																				
	とうもろこしつまみ揚げ焼			○							○																			○	
	ほうれん草人参ソテー			○							○																○				
	えびボール煮			○				○	○		○			○																○	
	パイン缶																														
	ご飯																														
16火	えびフライ			○							○			○																	
	ベーコンエッグ	○	○	○				○			○																				
	ビーフソテー			○							○																○			○	
	枝豆がんと煮・ブロッコリー			○							○																			○	
	ピーチ缶																○														
	ご飯																														
17水	豚肉味噌煮			○				○			○																				
	むき枝豆										○																				
	たら竜田揚げ										○																			○	
	カクテルゼリー										○						○														
	ご飯																														
18木	ヒレカツ			○				○			○																				
	焼南瓜										○																				
	ブロッコリーコーン人参ソテー			○							○																○				
	豆腐焼売			○							○																			○	
	りんごダイス缶																			○											
	鮭ふりかけご飯	○	○	○							○		○														○		○		
19金	さわら味噌漬け焼			○							○																			○	
	揚げ餃子			○				○	○		○																				
	コーンもやしキャベツソテー			○							○																○				
	南瓜煮			○							○																			○	
	みかん缶																														
	野菜ふりかけご飯	○	○	○							○																○		○		

- ◆ 本製品の製造ラインでは、特定原材料を使用した製品も製造しております。
- ◆ その他魚類には、出汁、すり身、魚介エキスなどを記しております。

11月22～31日 幼稚園予定献立明細表（アレルギー対象食品）

日 曜	献立名	卵	乳および乳製品	小麦	そば	落花生	牛肉	豚肉	鶏肉	ゼラチン	大豆	さば	さけ	えび	かに	いか	もも	キウイ	やまいも	りんご	くるみ	オレンジ	ばなな	あわび	まつたけ	さくら	ごま	カシューナッツ	その他魚類	貝類				
22月	チーズチキンカツ	○	○	○				○	○		○																○							
	野菜豆腐焼			○							○																			○				
	小松菜人参ソテー			○							○																○							
	竹輪煮			○				○			○																			○				
	アロエ缶 ご飯			○							○																							
24水	肉じゃが煮			○				○			○																			○				
	竹輪天ぷら			○							○																			○				
	ゆでいんげん																																	
	焼餃子			○				○			○																							
	うぐいす豆 ご飯																																	
25木	白身魚バター風味焼		○	○							○																			○				
	鶏の唐揚げ			○					○		○																							
	肉ニラもやし炒め			○				○			○																○							
	野菜入鶏つくね			○					○		○																							
	みかん缶 ご飯																																	
26金	鶏の照焼			○					○		○																							
	いかフライ			○							○				○																			
	ほうれん草コーンソテー			○							○																○							
	さつま揚げ煮			○							○																					○		
	ピーチ缶 ご飯																○																	
30月	野菜入メンチカツ			○				○	○		○																							
	焼ポテト・ブロッコリー										○																							
	マカロニカレーソテー			○							○																							
	人参さつま煮			○							○																					○		
	ブルーン ご飯																																	
31火	鮭夕焼												○																					
	鶏の竜田揚げ			○					○		○																	○						
	もやしピーマンソテー			○							○																	○						
	キャベツボール・ブロッコリー			○					○		○																							
	りんごダイス缶 玉子ふりかけご飯	○	○	○						○	○										○											○		

- ◆ 本製品の製造ラインでは、特定原材料を使用した製品も製造しております。
- ◆ その他魚類には、出汁、すり身、魚介エキスなどを記しております。

月	火	水	木	金
1	2	3	4	5
豚肉コロッケ 花しんじょう焼 小松菜コーンソテー 信田巻き煮 洋なし缶 ご飯 エネルギー 413kcal 蛋白質 8.8g	えびカツ 鶏ごぼう巻き ほうれん草人参ソテー フランクケチャップソテー アロ缶 ご飯 エネルギー 431kcal 蛋白質 13.7g	文化の日 	ごぼうミンチカツ 焼ウインナー いんげんコーンソテー 人参煮 金時豆 ご飯 エネルギー 447kcal 蛋白質 10.9g	揚げたご焼 ミートボール もやしピーマンソテー さつま芋甘煮 りんごダイス缶 菜めしご飯 エネルギー 400kcal 蛋白質 8.7g
8	9	10	11	12
ハンバーグ ハッシュドポテト フロッコリーコーン人参ソテー がんも煮 ピー千缶 ご飯 エネルギー 408kcal 蛋白質 12.3g	かじきまぐろ照焼 大豆ナゲット・フロッコリー マロニー野菜炒め ポーク焼売 パイン缶 ご飯 エネルギー 446kcal 蛋白質 15.8g	スパゲティナポリタン 鶏の唐揚げ 焼ウインナー 粉ふき芋・フロッコリー いちごジャム 食パン エネルギー 373kcal 蛋白質 12.5g	チキン味噌漬け焼 ポテトフライ 人参もやしキャベツソテー 高野豆腐煮 みかん缶 ご飯 エネルギー 423kcal 蛋白質 13.5g	ハートのコロッケ 焼売 小松菜コーンソテー フランクソテー 洋なし缶 ご飯 エネルギー 418kcal 蛋白質 10.4g
15	16	17	18	19
南瓜挽肉フライ とうもろこしつまみ揚げ焼 ほうれん草人参ソテー えびボール煮 パイン缶 ご飯 エネルギー 425kcal 蛋白質 8.9g	えびフライ サラダステーキ ビーフソテー 枝豆がんも煮・フロッコリー ピー千缶 ご飯 エネルギー 394kcal 蛋白質 12.1g	豚肉味噌煮 むき枝豆 たら竜田揚げ カクテルゼリー ご飯 エネルギー 412kcal 蛋白質 19.6g	ヒレカツ 焼南瓜 フロッコリーコーン人参ソテー 豆腐焼売 りんごダイス缶 ご飯 エネルギー 414kcal 蛋白質 12.3g	さわら味噌漬け焼 揚げ餃子 コーンもやしキャベツソテー 南瓜煮 みかん缶 ご飯 エネルギー 410kcal 蛋白質 14.8g
22	23	24	25	26
チキンカツ 野菜豆腐焼 小松菜人参ソテー ちくわ煮 アロ缶 ご飯 エネルギー 407kcal 蛋白質 12.1g	勤労感謝の日 	肉じゃが煮 竹輪天ぷら ゆでいんげん 焼餃子 うぐいす豆 ご飯 エネルギー 406kcal 蛋白質 12.0g	白身魚ソテー 鶏の唐揚げ 肉ニラもやし炒め 野菜入鶏つくね みかん缶 ご飯 エネルギー 432kcal 蛋白質 18.3g	鶏の照焼 いかフライ ほうれん草コーンソテー さつま揚げ煮 ピー千缶 ご飯 エネルギー 447kcal 蛋白質 16.9g
29	30	<p>かぜのときの食事 季節の変わり目で、体調をくずし風邪をひきやすくなる時期です。『かぜは万病のもと』といわれるように、いろいろな病気を引き起こします。とくに子どもは抵抗力が低いため、注意が必要です。 風邪をひいて食欲がなくても、少しでも食べ、栄養をつけると回復も早いでしょう。 風邪の症状にあった食事をしましょう。 〈風邪のひき始め〉 なべ物などは発汗作用があり、からだがあたたまる食事です。 緑黄色野菜やエネルギー源になる糖質、たんぱく質をおおめにとるようにしましょう。 〈熱があるとき〉 熱がでて体温が高くなるので、からだの中の栄養素や水分が失われます。 栄養価の高いスープ（野菜スープなど）や飲み物で、まめに水分補給をすることが大切です。 〈のどの痛み・せき〉 のどに刺激を与えないように食材を煮込んだものや、片栗粉などでとろみをつけたやわらかい食事をとるようにしましょう。 しょうが：においの成分がけっこうをよくする。大根：たんぱく質や脂肪などの消化を助けます。 卵：ビタミンC以外のすべてのえいようを含む完全食品。ねぎ：においの成分が食欲を増加させる。からだを温めます。 人参：粘膜炎を丈夫にし、感染への抵抗力を高めます。</p> 		
野菜入りメンチカツ 焼ポテト・フロッコリー マカロニカレーソテー 人参さつま煮 フルーン ご飯 エネルギー 421kcal 蛋白質 8.9g	鮭汁焼 鶏の竜田揚げ もやしピーマンソテー キャベツボール・フロッコリー りんごダイス缶 ご飯 エネルギー 422kcal 蛋白質 16.5g			

※ 当センターでは、玉子、乳を使用した製品も製造しております。  
※ 調味料、サラダ油に小麦、大豆を含みます。

QRコードまたは下のURLから、その日の給食の写真をご覧いただけます。



お料理 むさしの

(協同組合武蔵野給食センター)  
TELフリーダイヤル(0120)634-055  
FAXフリーダイヤル(0120)634-056

お料理 武蔵野

URL... <http://oryouri-musashino.jp/>

11月1～5日 玉子・乳除去食予定献立明細表（アレルギー対象食品）

日 曜	献立名	卵	乳および乳製品	小麦	大豆	そば	そば	えび	かに	いか	もも	キウイ	やまいも	りんご	くるみ	オレンジ	ばなな	あわび	まつたけ	しいたけ	じゃがいも	カシューナッツ	その他魚類	貝類
1 月	豚肉コロッケ			○				○																
	花しんじょう焼			○				○															○	
	小松菜コーンソテー			○				○														○		
	信田巻き煮			○				○															○	
	洋なし缶																							
	ご飯																							
2 火	えびカツ			○				○															○	
	鶏ごぼう巻き			○				○														○		
	ほうれん草人参ソテー			○				○																
	フランクケチャップソテー			○				○																
	アロエ缶																							
	ご飯																							
4 木	ごぼうミンチカツ			○				○																
	焼ウインナー			○			○	○																
	いんげんコーンソテー			○				○														○		
	人参煮			○				○															○	
	金時豆																							
	ご飯																							
5 金	揚げたご焼			○				○															○	
	ミートボール			○				○																
	もやしピーマンソテー			○				○														○		
	さつま芋甘煮																							
	りんごダイス缶													○										
	菜めしご飯							○															○	

- ◆ 本製品の製造ラインでは、特定原材料を使用した製品も製造しております。
- ◆ その他魚類には、出汁、すり身、魚介エキスなどを記しております。

11月8～12日 玉子・乳除去食予定献立明細表（アレルギー対象食品）

日 曜	献立名	卵	乳および乳製品	小麦	そば	落花生	牛肉	豚肉	鶏肉	ゼラチン	大豆	さば	さけ	えび	かに	いか	もも	キウイ	やまいも	りんご	くるみ	オレンジ	はなな	あわび	まつたけ	ごぼう	しいたけ	カシューナッツ	その他魚類	貝類
8月	ハンバーグ（ケチャップ）			○				○	○		○																			
	ハッシュドポテト			○							○																			
	ブロッコリーコーン人參ソテー			○							○																○			
	がんも煮			○							○																			○
	ピーチ缶																○													
	ご飯																													
9火	かじきまぐろ照焼			○							○																			○
	大豆ナゲット・ブロッコリー			○							○																			
	マロニー野菜炒め			○							○																○			○
	ボーク焼売			○				○			○																			
	パイン缶																													
ご飯																														
10水	スパゲティナポリタン			○							○																			
	鶏の唐揚げ			○					○		○																			
	焼ウインナー			○			○	○			○																			
	粉ふき芋・ブロッコリー																													
	いちごジャム																													
食パン			○																											
11木	チキン味噌漬け焼			○					○		○																			
	ポテトフライ			○							○																			
	人參もやしキャベツソテー			○							○																○			○
	高野豆腐煮			○							○																			
	みかん缶																													
	ご飯																													
12金	ハートのコロッケ			○							○																			
	焼売			○				○			○																			
	小松菜コーンソテー			○							○																○			
	フランクソテー			○				○			○																			
	洋なし缶																													
	ご飯																													

◆ 本製品の製造ラインでは、特定原材料を使用した製品も製造しております。  
 ◆ その他魚類には、出汁、すり身、魚介エキスなどを記しております。



11月15～19日 玉子・乳除去食予定献立明細表（アレルギー対象食品）

日 曜	献立名	卵	乳および乳製品	小麦	そば	落花生	牛肉	豚肉	鶏肉	ゼラチン	大豆	さば	さけ	えび	かに	いか	もも	キウイ	やまいも	りんご	くるみ	オレンジ	ばなな	あわび	まつたけ	ごぼう	ごま	カシューナッツ	その他魚類	貝類
15月	南瓜挽肉フライ			○				○			○																			
	とうもろこしつまみ揚げ焼			○							○																			○
	ほうれん草人参ソテー			○							○																○			
	えびボール煮			○				○	○		○			○																○
	パイン缶																													
	ご飯																													
16火	えびフライ			○							○			○																
	サラダステーキ			○							○																			○
	ビーフソテー			○							○																○			○
	枝豆がんと煮・ブロッコリー			○							○																			○
	ピーチ缶																○													
	ご飯																													
17水	豚肉味噌煮			○				○			○																			
	むき枝豆										○																			
	たら竜田揚げ										○																			○
	カクテルゼリー										○						○													
	ご飯																													
18木	ヒレカツ			○				○			○																			
	焼南瓜										○																			
	ブロッコリーコーン人参ソテー			○							○																○			
	豆腐焼売			○							○																			○
	りんごダイス缶																				○									
	ご飯																													
19金	さわら味噌漬け焼			○							○																			○
	揚げ餃子			○				○	○		○																			
	コーンもやしキャベツソテー			○							○																○			
	南瓜煮			○							○																			○
	みかん缶																													
	ご飯																													

- ◆ 本製品の製造ラインでは、特定原材料を使用した製品も製造しております。
- ◆ その他魚類には、出汁、すり身、魚介エキスなどを記しております。

11月22～31日 玉子・乳除去食予定献立明細表（アレルギー対象食品）

日	曜	献立名	卵	乳および乳製品	小麦	そば	落花生	牛肉	豚肉	鶏肉	ゼラチン	大豆	さば	さけ	えび	かに	いか	もも	キウイ	やまいも	りんご	くるみ	オレンジ	ばなな	あわび	まつたけ	さくら	ごま	カシューナッツ	その他魚類	貝類						
22	月	チキンカツ			○					○		○																									
		野菜豆腐焼			○								○																			○					
		小松菜人参ソテー			○								○																○								
		ちくわ煮			○					○			○																				○				
		アロエ缶 ご飯																																			
24	水	肉じゃが煮			○				○			○																				○					
		竹輪天ぷら			○								○																				○				
		ゆでいんげん																																			
		焼餃子			○					○			○																								
		うぐいす豆 ご飯																																			
25	木	白身魚ソテー			○							○																					○				
		鶏の唐揚げ			○						○		○																								
		肉ニラもやし炒め			○					○			○																○								
		野菜入鶏つくね			○						○		○																								
		みかん缶 ご飯																	○																		
26	金	鶏の照焼			○					○		○																									
		いかフライ			○								○					○																			
		ほうれん草コーンソテー			○								○																	○							
		さつま揚げ煮			○								○																						○		
		ピーチ缶 ご飯																	○																		
30	月	野菜入メンチカツ			○				○	○		○																									
		焼ポテト・ブロッコリー											○																								
		マカロニカレーソテー			○								○																								
		人参さつま煮			○								○																						○		
		ブルーン ご飯																																			
31	火	鮭夕焼																																			
		鶏の竜田揚げ			○						○		○																						○		
		もやしピーマンソテー			○								○																								
		キャベツボール・ブロッコリー			○						○		○																								
		りんごダイス缶 ご飯																					○														

- ◆ 本製品の製造ラインでは、特定原材料を使用した製品も製造しております。
- ◆ その他魚類には、出汁、すり身、魚介エキスなどを記しております。