



幼稚園予定献立表

月	火	水	木	金
		1	2	3
		ごぼうミンチカツ 焼ウインナー コーンもやしキャベツソテー 人参煮 洋なし缶 のりごまふりかけご飯 エネルギー 420kcal 蛋白質 9.9g	白身魚バター風味焼 鶏の唐揚げ・フロccoliー もやしピーマンソテー 野菜入鶏つくね アロ缶 ご飯 エネルギー 409kcal 蛋白質 17.4g	文化の日 
6	7	8	9	10
ハンバーグ コーンボールフライ 小松菜人参ソテー さつま揚げ煮 りんごダイス缶 ご飯 エネルギー 403kcal 蛋白質 11.4g	かじきまぐろ照焼 大豆ナゲット・フロccoliー マロニー野菜炒め ポーク焼売 ピー千缶 ご飯 エネルギー 442kcal 蛋白質 15.8g	スパゲティナポリタン フランクソテー 粉ふき芋・フロccoliー たら電田揚げ いちごジャム 食パン エネルギー 347kcal 蛋白質 12.7g	えびカツ ミートボール いんげん人参ソテー コーン焼売 洋なし缶 ご飯 エネルギー 441kcal 蛋白質 12.1g	豚肉コロッケ 鶏ごぼう巻き フロccoliー人参ソテー 花しんじょう焼 みかん缶 ご飯 エネルギー 415kcal 蛋白質 10.5g
13	14	15	16	17
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 アロ缶 ご飯 エネルギー 421kcal 蛋白質 8.8g	ヒレカツ 焼南瓜 小松菜コーンソテー 豆腐焼売 りんごダイス缶 鮭ふりかけご飯 エネルギー 405kcal 蛋白質 11.6g	豚肉味噌煮 花形人参煮 竹輪天ぷら パイン缶 ご飯 エネルギー 407kcal 蛋白質 17.4g	えびフライ フランクケチャップソテー ビーフソテー キャベツボール・フロccoliー みかん缶 ご飯 エネルギー 401kcal 蛋白質 10.8g	さわら味噌漬け焼 揚げ餃子 人参もやしキャベツソテー 南瓜煮 洋なし缶 野菜ふりかけご飯 エネルギー 417kcal 蛋白質 14.6g
20	21	22	23	24
チーズチキンカツ 野菜豆腐焼 フロccoliーコーン人参ソテー 竹輪煮 ピー千缶 ご飯 エネルギー 434kcal 蛋白質 11.4g	チキンたれ焼 野菜かき揚げ ほうれん草人参ソテー 人参さつま煮・ふきの煮物 アロ缶 ご飯 エネルギー 449kcal 蛋白質 12.6g	鮭ノ焼 鶏の電田揚げ もやしピーマンソテー さつま芋甘煮・フロccoliー みかん缶 ご飯 エネルギー 439kcal 蛋白質 15.2g	勤労感謝の日 	かつおかツ 照焼肉団子 小松菜人参ソテー がんも煮 りんごダイス缶 ご飯 エネルギー 418kcal 蛋白質 12.1g
27	28	29	30	
野菜入メンチカツ 焼ポテト・フロccoliー マカロニカレーソテー 高野豆腐煮 パイン缶 ご飯 エネルギー 420kcal 蛋白質 9.4g	ハートのコロッケ 焼売 フロccoliーコーン人参ソテー フランクソテー ピー千缶 おかかふりかけご飯 エネルギー 437kcal 蛋白質 11.1g	肉じゃが煮 ソーセージ天ぷら 焼餃子 アロ缶 ご飯 エネルギー 396kcal 蛋白質 11.4g	鶏の照焼 星のコロッケ 小松菜コーンソテー 人参煮 りんごダイス缶 ご飯 エネルギー 436kcal 蛋白質 12.8g	

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。

〈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：においの成分がけつこうをよくする。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。



※ 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もご覧いただけます。



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

検索

URL・・・ <http://oryouri-musashino.jp/>

11月1～10日 幼稚園予定献細表（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	くるみ	えび	かに	牛肉	豚肉	鶏肉	ゼラチン	大豆	さば	さけ	いか	もも	キウイ	やまいも	りんご	オレンジ	ばなな	あわび	まつたけ	いくら	じま	カシューナッツ	アーモンド	その他魚類	貝類
1	水	ごぼうミンチカツ			○							○	○		○																	
		焼ウィンナー			○						○	○			○																	
		コーンもやしキャベツソテー			○										○													○				
		人参煮			○										○																	○
		洋なし缶																														
		のりごまふりかけご飯		○	○										○														○			○
2	水	白身魚バター風味焼		○	○										○																	○
		鶏の唐揚げ・ブロッコリー			○								○		○																	
		もやしビーマンソテー			○										○													○				
		野菜入鶏つくね			○								○		○							○										
		アロエ缶																														
		ご飯																														
6	月	ハンバーグ（ハンバーグソース）		(○)	○						(○)	○	○	(○)	○								(○)									
		コーンボールフライ		○	○										○																	
		小松菜人参ソテー			○										○													○				
		さつま揚げ煮			○										○																	○
		りんごダイス缶																				○										
		ご飯																														
7	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			○							○			○																	
		ピーチ缶																	○													
		ご飯																														
8	水	スパゲティナポリタン			○							○			○																	
		フランクソテー			○							○			○																	
		粉ふき芋・ブロッコリー																														
		たら竜田揚げ			○										○																	○
		いちごジャム																														
		食パン			○																											
9	水	えびカツ			○				○						○																	○
		ミートボール			○							○	○		○																	
		いんげん人参ソテー			○										○													○				
		コーン焼売			○							○			○																	○
		洋なし缶																														
		ご飯																														
10	金	豚肉コロッケ			○							○			○																	
		鶏ごぼう巻き			○								○		○																	
		ブロッコリー人参ソテー			○										○													○				
		花しんじょう焼			○							○	○		○																	○
		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 13 ～ 17 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	くるみ	えび	かに	牛肉	豚肉	鶏肉	ゼラチン	大豆	さば	さけ	いか	もも	キウイ	やまいも	りんご	オレンジ	ばなな	あわび	まつたけ	いくら	ごま	カシューナッツ	アーモンド	その他魚類	貝類			
13	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			○				○				○	○		○																○			
		アロエ缶																																	
		ご飯																																	
14	火	ヒレカツ			○							○			○																				
		焼南瓜														○																			
		小松菜コーンソテー			○											○												○							
		豆腐焼売			○											○																	○		
		りんごダイス缶																					○												
		鮭ふりかけご飯	○	○	○											○		○											○				○		
15	水	豚肉味噌煮			○							○			○																		○		
		花形人参煮			○											○																			
		竹輪天ぷら			○											○																	○		
		パイン缶																																	
		ご飯																																	
16	木	えびフライ			○			○							○																				
		フランクケチャップソテー			○								○			○																			
		ピーマンソテー			○											○													○				○		
		キャベツボール・ブロッコリー			○									○		○																			
		みかん缶																																	
		ご飯																																	
17	金	さわら味噌漬け焼			○										○																		○		
		揚げ餃子			○								○	○		○																			
		人参もやしキャベツソテー			○											○													○						
		南瓜煮			○											○																	○		
		洋なし缶																																	
		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20～24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	くるみ	えび	かに	牛肉	豚肉	鶏肉	ゼラチン	大豆	さば	さけ	いか	もも	キウイ	やまいも	りんご	オレンジ	はなな	あわび	まつたけ	いくら	ごま	カシューナッツ	アーモンド	その他魚類	貝類
20 月	チーズチキンカツ	○	○	○								○		○												○					
	野菜豆腐焼			○										○																○	
	ブロッコリーコーン人参ソテー			○										○												○					
	竹輪煮			○							○			○																○	
	ピーチ缶																	○													
	ご飯																														
21 火	チキンたれ焼			○								○		○							○						○				
	野菜かき揚げ			○										○																	
	ほうれん草人参ソテー			○										○													○				
	人参さつま煮・ふきの煮物			○										○																○	
	アロエ缶																														
	ご飯																														
22 水	鮭夕焼															○															
	鶏の竜田揚げ			○								○		○													○			○	
	ちやしピーマンソテー			○										○													○				
	さつま芋甘煮・ブロッコリー																														
	みかん缶																														
	ご飯																														
24 金	かつおカツ			○										○																○	
	照焼肉団子			○							○	○		○																	
	小松菜人参ソテー			○										○													○				
	がんも煮			○										○																○	
	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、魚介エキスを記しております。

11 月 27 ～ 30 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	くるみ	えび	かに	牛肉	豚肉	鶏肉	ゼラチン	大豆	さば	さけ	いか	もも	キウイ	やまいも	りんご	オレンジ	ばなな	あわび	まつたけ	いくら	ごま	カシューナッツ	アーモンド	その他魚類	貝類
27 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			○										○																	
	高野豆腐煮			○										○																○	
	パイン缶																														
	ご飯																														
28 火	ハートのコロッケ			○										○																	
	焼売			○							○			○													○				
	ブロッコリーコーン人参ソテー			○										○													○				
	フランクソテー			○							○			○																	
	ピーチ缶																	○													
	おかかふりかけご飯	○	○	○								○		○													○			○	
29 水	肉じゃが煮			○							○			○																○	
	ソーセージ天ぷら			○					○					○		○														○	
	焼餃子			○							○	○		○																	
	アロエ缶																														
	ご飯																														
30 木	鶏の照焼			○								○		○																	
	星のコロッケ			○							○	○		○																	
	小松菜コーンソテー			○										○													○				
	人参煮			○										○																○	
	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。



玉子・乳除去食予定献立表

月	火	水	木	金
		1	2	3
		ごぼうミンチカツ 焼ウインナー コーンもやしキャベツソテー 人参煮 洋なし缶 ご飯 エネルギー 416kcal 蛋白質 9.8g	白身魚ソテー 鶏の唐揚げ・フロccoliー もやしピーマンソテー 野菜入鶏つくね アロエ缶 ご飯 エネルギー 412kcal 蛋白質 17.4g	文化の日 
6	7	8	9	10
ハンバーグ ハッシュドポテト 小松菜人参ソテー さつま揚げ煮 いんごダイス缶 ご飯 エネルギー 391kcal 蛋白質 10.7g	かじきまぐろ照焼 大豆ナゲット・フロccoliー マロニー野菜炒め ポーク焼売 ピー千缶 ご飯 エネルギー 442kcal 蛋白質 15.8g	スパゲティナポリタン フランクソテー 粉ふき芋・フロccoliー たら竜田揚げ いちごジャム 食パン エネルギー 347kcal 蛋白質 12.7g	えびカツ ミートボール いんげん人参ソテー コーン焼売 洋なし缶 ご飯 エネルギー 441kcal 蛋白質 12.1g	豚肉コロッケ 鶏ごぼう巻き フロccoliー人参ソテー 花しんじょう焼 みかん缶 ご飯 エネルギー 415kcal 蛋白質 10.5g
13	14	15	16	17
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 アロエ缶 ご飯 エネルギー 421kcal 蛋白質 8.8g	ヒレカツ 焼南瓜 小松菜コーンソテー 豆腐焼売 いんごダイス缶 ご飯 エネルギー 402kcal 蛋白質 11.5g	豚肉味噌煮 花形人参煮 竹輪天ぷら バイン缶 ご飯 エネルギー 407kcal 蛋白質 17.4g	えびフライ フランクケチャップソテー ビーファンソテー キャベツボール・フロccoliー みかん缶 ご飯 エネルギー 401kcal 蛋白質 10.8g	さわら味噌漬け焼 揚げ餃子 人参もやしキャベツソテー 南瓜煮 洋なし缶 ご飯 エネルギー 414kcal 蛋白質 14.5g
20	21	22	23	24
チキンカツ 野菜豆腐焼 フロccoliーコーン人参ソテー 竹輪煮 ビー千缶 ご飯 エネルギー 421kcal 蛋白質 12.8g	チキンたれ焼 野菜かき揚げ ほうれん草人参ソテー 人参さつま煮・ふきの煮物 アロエ缶 ご飯 エネルギー 449kcal 蛋白質 12.6g	鮭汁焼 鶏の竜田揚げ もやしピーマンソテー さつま芋甘煮・フロccoliー みかん缶 ご飯 エネルギー 439kcal 蛋白質 15.2g	勤労感謝の日 	かつおかツ 照焼肉団子 小松菜人参ソテー かんも煮 いんごダイス缶 ご飯 エネルギー 418kcal 蛋白質 12.1g
27	28	29	30	
野菜入メンチカツ 焼ポテト・フロccoliー マカロニカレーソテー 高野豆腐煮 バイン缶 ご飯 エネルギー 420kcal 蛋白質 9.4g	ハートのコロッケ 焼売 フロccoliーコーン人参ソテー フランクソテー ビー千缶 ご飯 エネルギー 433kcal 蛋白質 10.9g	肉じゃが煮 ソーセージ天ぷら 焼餃子 アロエ缶 ご飯 エネルギー 396kcal 蛋白質 11.4g	鶏の照焼 星のコロッケ 小松菜コーンソテー 人参煮 いんごダイス缶 ご飯 エネルギー 436kcal 蛋白質 12.8g	 

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す。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：粘膜を丈夫にし、感染への抵抗力を高めます。



- ※ 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

検索

URL・・・ <http://oryouri-musashino.jp/>

11月1～10日 玉子・乳除去食予定献細表（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	くるみ	えび	かに	牛肉	豚肉	鶏肉	ゼラチン	大豆	さば	さけ	いか	もも	キウイ	やまいも	りんご	オレンジ	ばなな	あわび	まつたけ	いくら	しじみ	カシューナッツ	アーモンド	その他魚類	貝類
1	水	ごぼうミンチカツ			○							○	○		○																	
		焼ウィンナー			○						○	○			○																	
		コーンもやしキャベツソテー			○										○													○				
		人参煮			○										○																○	
		洋なし缶																														
		ご飯																														
2	水	白身魚ソテー			○										○																○	
		鶏の唐揚げ・ブロッコリー			○								○		○																	
		もやしビーマンソテー			○										○													○				
		野菜入鶏つくね			○								○		○							○										
		アロエ缶																														
		ご飯																														
6	月	ハンバーグ（ケチャップ）			○							○	○		○																	
		ハッシュドポテト			○										○																	
		小松菜人参ソテー			○										○													○				
		さつま揚げ煮			○										○																○	
		りんごダイス缶																				○										
		ご飯																														
7	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			○										○													○			○	
		ポーク焼売			○							○			○																	
		ピーチ缶																	○													
		ご飯																														
8	水	スパゲティナポリタン			○							○			○																	
		フランクソテー			○							○			○																	
		粉ふき芋・ブロッコリー																														
		たら竜田揚げ			○										○																○	
		いちごジャム																														
		食パン			○																											
9	水	えびカツ			○				○						○																○	
		ミートボール			○							○	○		○																	
		いんげん人参ソテー			○										○													○				
		コーン焼売			○							○			○																○	
		洋なし缶																														
		ご飯																														
10	金	豚肉コロッケ			○							○			○																	
		鶏ごぼう巻き			○								○		○																	
		ブロッコリー人参ソテー			○										○													○				
		花しんじょう焼			○							○	○		○																○	
		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13～17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	くるみ	えび	かに	牛肉	豚肉	鶏肉	ゼラチン	大豆	さば	さけ	いか	もも	キウイ	やまいも	りんご	オレンジ	ばなな	あわび	まつたけ	いくら	ごま	カシューナッツ	アーモンド	その他魚類	貝類	
13	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			○				○				○	○		○																○	
		アロエ缶																															
		ご飯																															
14	火	ヒレカツ			○							○			○																		
		焼南瓜														○																	
		小松菜コーンソテー			○											○												○					
		豆腐焼売			○											○																○	
		りんごダイス缶																					○										
		ご飯																															
15	水	豚肉味噌煮			○							○			○																	○	
		花形人参煮			○											○																	
		竹輪天ぷら			○											○																○	
		パイン缶																															
		ご飯																															
16	木	えびフライ			○			○							○																		
		フランクケチャップソテー			○								○			○																	
		ピーマンソテー			○											○												○				○	
		キャベツボール・ブロッコリー			○									○		○																	
		みかん缶																															
		ご飯																															
17	金	さわら味噌漬け焼			○										○																	○	
		揚げ餃子			○								○	○		○																	
		人参もやしキャベツソテー			○											○												○					
		南瓜煮			○											○																○	
		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 20 ～ 24 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	くるみ	えび	かに	牛肉	豚肉	鶏肉	ゼラチン	大豆	さば	さけ	いか	もも	キウイ	やまいも	りんご	オレンジ	はなな	あわび	まつたけ	いくら	ごま	カシューナッツ	アーモンド	その他魚類	貝類
20 月	チキンカツ			○								○		○																	
	野菜豆腐焼			○										○																○	
	ブロッコリーコーン人参ソテー			○										○												○					
	竹輪煮			○							○			○																○	
	ピーチ缶																	○													
	ご飯																														
21 火	チキンたれ焼			○								○		○							○						○				
	野菜かき揚げ			○										○																	
	ほうれん草人参ソテー			○										○													○				
	人参さつま煮・ふきの煮物			○										○																○	
	アロエ缶																														
	ご飯																														
22 水	鮭夕焼															○															
	鶏の竜田揚げ			○								○		○													○			○	
	ちやしピーマンソテー			○										○													○				
	さつま芋甘煮・ブロッコリー																														
	みかん缶																														
	ご飯																														
24 金	かつおカツ			○										○																○	
	照焼肉団子			○							○	○		○																	
	小松菜人参ソテー			○										○													○				
	がんも煮			○										○																○	
	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、魚介エキスを記しております。

11 月 27 ～ 30 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	くるみ	えび	かに	牛肉	豚肉	鶏肉	ゼラチン	大豆	さば	さけ	いか	もも	キウイ	やまいも	りんご	オレンジ	ばなな	あわび	まつたけ	いくら	ごま	カシューナッツ	アーモンド	その他魚類	貝類
27 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			○										○																	
	高野豆腐煮			○										○																○	
	パイン缶																														
	ご飯																														
28 火	ハートのクロック			○										○																	
	焼売			○							○			○													○				
	ブロッコリーコーン人参ソテー			○										○													○				
	フランクソテー			○							○			○																	
	ピーチ缶																	○													
	ご飯																														
29 水	肉じゃが煮			○							○			○																○	
	ソーセージ天ぷら			○					○					○		○														○	
	焼餃子			○							○	○		○																	
	アロエ缶																														
	ご飯																														
30 木	鶏の照焼			○								○		○																	
	星のクロック			○							○	○		○																	
	小松菜コーンソテー			○										○													○				
	人参煮			○										○																○	
	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。