



月	火	水	木	金
				1
				ぶいきゃべつカツ ミートボール ほうれん草人参ソテー 竹輪煮 みかん缶 玉子ふりかけご飯 エネルギー 404kcal 蛋白質 11.1g
4	5	6	7	8
振替休日 	メンチカツ どうもろこしつまみ揚げ焼 フロッキー人参ソテー がんも煮 アロエ缶 のりごまふりかけご飯 エネルギー 406kcal 蛋白質 12.0g	スパゲティナポリタン フランクソテー 粉ふき芋・フロッキー たら竜田揚げ いちごジャム 食パン エネルギー 348kcal 蛋白質 12.7g	豚肉コロッケ 鶏ごほう巻き いんげん人参ソテー 花しんじょう焼 パイン缶 野菜ふりかけご飯 エネルギー 424kcal 蛋白質 10.2g	かじきまぐろ照焼 ハッシュドポテト マロニー野菜炒め ポーク焼売・フロッキー 洋なし缶 ご飯 エネルギー 415kcal 蛋白質 14.3g
11	12	13	14	15
ハンバーグ コーンボールフライ フロッキーコーン人参ソテー さつま揚げ煮 りんごダイス缶 ご飯 エネルギー 403kcal 蛋白質 12.1g	えびカツ 野菜豆腐焼 小松菜人参ソテー コーン焼売 みかん缶 ご飯 エネルギー 435kcal 蛋白質 11.6g	豚肉味噌煮 花形人参煮 竹輪天ぷら アロエ缶 ご飯 エネルギー 403kcal 蛋白質 17.3g	さわら味噌漬け焼 揚げ餃子 肉ニラもやし炒め 南瓜煮 ビーチ缶 ご飯 エネルギー 429kcal 蛋白質 15.7g	鶏の照焼 星のコロッケ コーンもやしきゃべつソテー 人参煮 パイン缶 おかかふりかけご飯 エネルギー 443kcal 蛋白質 13.2g
18	19	20	21	22
ヒレカツ 焼南瓜 ほうれん草コーンソテー 豆腐焼売 洋なし缶 鮭ふりかけご飯 エネルギー 409kcal 蛋白質 11.7g	白身魚バター風味焼 鶏の唐揚げ フロッキーコーン人参ソテー 野菜入鶏つくね りんごダイス缶 ご飯 エネルギー 415kcal 蛋白質 17.5g	豚肉のトマト煮 フロッキー 野菜入つまみれ ハッシュドポテト みかん缶 ご飯 エネルギー 420kcal 蛋白質 16.0g	チキンたれ焼 野菜かき揚げ もやしピーマンソテー 人参さつま煮・ふきの煮物 アロエ缶 ご飯 エネルギー 447kcal 蛋白質 12.7g	ハートのコロッケ 焼売 小松菜人参ソテー フランクソテー ビーチ缶 玉子ふりかけご飯 エネルギー 433kcal 蛋白質 10.6g
25	26	27	28	29
かつおカツ 照焼肉団子 小松菜人参ソテー 竹輪煮 パイン缶 ご飯 エネルギー 404kcal 蛋白質 11.7g	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・フロッキー 洋なし缶 ご飯 エネルギー 405kcal 蛋白質 10.7g	肉じゃが煮 ソーセージ天ぷら 野菜餃子 りんごダイス缶 菜めしご飯 エネルギー 402kcal 蛋白質 11.5g	チキンカツ 焼ポテト・フロッキー マカロニカレーソテー 高野豆腐煮 みかん缶 ご飯 エネルギー 420kcal 蛋白質 11.9g	鮭夕焼 大豆ナゲット・フロッキー もやしピーマンソテー えびボール煮 アロエ缶 のりごまふりかけご飯 エネルギー 399kcal 蛋白質 14.5g

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、栄養をつけること回復も早いです。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：にょい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：にょい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/>

※ 骨を取り除いた魚を使用しておりますが、小さな骨が稀に残っている場合がございますので、お召し上がりの際十分にご注意ください。

11月1～8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	くずみ	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	らまい	オレシ	ばなな	あわび	まつたけ	くらげ	じま	カシューナッツ	アーモンド	その他魚類	貝類	マカダミアナッツ					
1	金	ぶりキャベツカツ			○										○																	○	○					
		ミートボール			○								○	○		○																						
		ほうれん草人参ソテー			○											○													○									
		竹輪煮			○								○			○																		○				
		みかん缶																																				
		玉子ふりかけご飯	○	○	○										○	○														○								
5	火	メンチカツ			○							○	○		○																							
		とうもろこしつまみ揚げ焼			○											○																						
		ブロッコリー人参ソテー			○											○													○									
		がんも煮			○											○																						
		アロエ缶																																				
		のりごまふりかけご飯		○	○											○														○								
6	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			○																																	
7	木	豚肉コロッケ			○							○			○																							
		鶏ごぼう巻き			○									○		○																						
		いんげん人参ソテー			○											○													○									
		花しんじょう焼			○								○	○		○																						
		パイ缶																																				
		野菜ふりかけご飯	○	○	○											○														○								
8	金	かじきまぐろ照焼			○										○																							
		ハッシュドポテト			○											○																						
		マロニー野菜炒め			○											○														○								
		ボーク焼売・ブロッコリー			○								○			○																						
		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11～15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	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	バナナ	あわび	まっただけ	さくら	じゃがいも	カシューナッツ	アーモンド	その他魚類	貝類	マカダミアナッツ					
11月	ハンバーグ（ハンバーグソース）			○					(○)	○	○		○							(○)																
	コーンボールフライ		○	○									○																							
	ブロッコリーコーン人参ソテー			○									○													○										
	さつまいも揚げ煮			○									○																							
	りんごダイス缶																				○															
	ご飯																																			
12月	えびカツ			○			○						○																							
	野菜豆腐焼			○									○																							
	小松菜人参ソテー			○									○													○										
	コーン焼売			○							○		○																							
	みかん缶																																			
	ご飯																																			
13日	豚肉味噌煮			○							○		○																							
	花形人参煮			○									○																							
	竹輪天ぷら			○									○																							
	アロエ缶																																			
	ご飯																																			
14日	さわら味噌漬け焼			○									○																							
	揚げ餃子			○							○	○	○																							
	肉ニラもやし炒め			○							○		○													○										
	南瓜煮			○									○																							
	ピーチ缶																	○																		
	ご飯																																			
15日	鶏の照焼			○							○		○																							
	星のコロッケ			○							○	○	○																							
	コーンもやしキャベツソテー			○									○													○										
	人参煮			○									○																							
	パイン缶																																			
	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18～22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	へちま	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	まじだけ	ごぼう	じゃがいも	カシューナッツ	アーモンド	その他魚類	貝類	マカダミアナッツ					
18月	ヒレカツ			○							○			○																							
	焼南瓜													○																							
	ほうれん草コーンソテー			○										○																							
	豆腐焼売			○										○																							
	洋なし缶																																				
	鮭ふりかけご飯	○	○	○										○		○																					
19火	白身魚バター風味焼		○	○										○																							
	鶏の唐揚げ			○								○		○																							
	ブロッコリーコーン人参ソテー			○										○																							
	野菜入鶏つくね			○								○		○								○															
	りんごダイス缶																					○															
	ご飯																																				
20水	豚肉のトマト煮			○							○			○																							
	ブロッコリー																																				
	野菜入つみれ			○										○																							
	ハッシュドポテト			○										○																							
	みかん缶																																				
	ご飯																																				
21木	チキンたれ焼			○								○		○								○															
	野菜かき揚げ			○										○																							
	もやしピーマンソテー			○										○																							
	人参さつま煮・ふきの煮物			○										○																							
	アロエ缶																																				
	ご飯																																				
22金	ハートのコロッケ			○										○																							
	焼売			○							○			○																							
	小松菜人参ソテー			○										○																							
	フランクソテー			○							○			○																							
	ピーチ缶																		○																		
	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。

11月25～29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	くずみ	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	りんじ	オレンジ	ばなな	あわび	まつたけ	いんげん	じゃがいも	カシューナッツ	アーモンド	その他魚類	貝類	マカダミアナッツ						
25月	かつおカツ			○										○																								
	照焼肉団子			○								○	○	○																								
	小松菜人参ソテー			○										○													○											
	竹輪煮			○								○		○																								
	パイン缶 ご飯																																					
26火	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・ブロッコリー			○									○	○																								
	洋なし缶 ご飯																																					
27水	肉じゃが煮			○								○		○																								
	ソーセージ天ぷら			○					○					○			○																					
	野菜餃子			○								○		○																								
	りんごダイス缶																					○																
	菜めしご飯													○																								
28木	チキンカツ			○								○		○																								
	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			○										○																								
	みかん缶 ご飯			○										○																								
29金	鮭汐巻																○																					
	大豆ナゲット・ブロッコリー			○										○																								
	もやしピーマンソテー			○										○													○											
	えびボール煮			○				○				○	○	○																								
	アロエ缶 のりごまふりかけご飯		○	○										○													○											

◆ 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
				ぶいキャベツカツ ミートボール ほうれん草人参ソテー 竹輪煮 みかん缶 ご飯 エネルギー 401kcal 蛋白質 10.9g
4	5	6	7	8
振替休日 	メンチカツ どうもろこしつまみ揚げ焼 フロッキー人参ソテー がんも煮 アロ缶 ご飯 エネルギー 402kcal 蛋白質 11.9g	スパゲティボリタン フランクソテー 粉ふき芋・フロッキー たら竜田揚げ いちごジャム 食パン エネルギー 348kcal 蛋白質 12.7g	豚肉コロッケ 鶏ごぼう巻き いんげん人参ソテー 花しんじょう焼 パン缶 ご飯 エネルギー 421kcal 蛋白質 10.1g	かじきまぐろ照焼 ハッシュドポテト マロニ野菜炒め ポーク焼売・フロッキー 洋なし缶 ご飯 エネルギー 415kcal 蛋白質 14.3g
11	12	13	14	15
ハンバーグ 大豆ナゲット フロッキーコーン人参ソテー さつま揚げ煮 りんごダイス缶 ご飯 エネルギー 422kcal 蛋白質 12.7g	えびカツ 野菜豆腐焼 小松菜人参ソテー コーン焼売 みかん缶 ご飯 エネルギー 435kcal 蛋白質 11.6g	豚肉味噌煮 花形人参煮 竹輪天ぷら アロ缶 ご飯 エネルギー 403kcal 蛋白質 17.3g	さわら味噌漬焼 揚げ餃子 肉ニラもやし炒め 南瓜煮 ピー千缶 ご飯 エネルギー 429kcal 蛋白質 15.7g	鶏の照焼 星のコロッケ コーンもやしキャベツソテー 人参煮 パン缶 ご飯 エネルギー 439kcal 蛋白質 13.0g
18	19	20	21	22
ヒレカツ 焼南瓜 ほうれん草コーンソテー 豆腐焼売 洋なし缶 ご飯 エネルギー 406kcal 蛋白質 11.6g	白身魚ソテー 鶏の唐揚げ フロッキーコーン人参ソテー 野菜入鶏つくね りんごダイス缶 ご飯 エネルギー 418kcal 蛋白質 17.5g	豚肉のトマト煮 フロッキー 野菜入つみれ ハッシュドポテト みかん缶 ご飯 エネルギー 420kcal 蛋白質 16.0g	チキンたれ焼 野菜かき揚げ もやしピーマンソテー 人参さつま煮・ふきの煮物 アロ缶 ご飯 エネルギー 447kcal 蛋白質 12.7g	ハートのコロッケ 焼売 小松菜人参ソテー フランクソテー ピー千缶 ご飯 エネルギー 430kcal 蛋白質 10.4g
25	26	27	28	29
かつおカツ 照焼肉団子 小松菜人参ソテー 竹輪煮 パン缶 ご飯 エネルギー 404kcal 蛋白質 11.7g	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・フロッキー 洋なし缶 ご飯 エネルギー 405kcal 蛋白質 10.7g	肉じゃが煮 ソーセージ天ぷら 野菜餃子 りんごダイス缶 菜めしご飯 エネルギー 402kcal 蛋白質 11.5g	チキンカツ 焼ポテト・フロッキー マカロニカレーソテー 高野豆腐煮 みかん缶 ご飯 エネルギー 420kcal 蛋白質 11.9g	鮭夕焼 大豆ナゲット・フロッキー もやしピーマンソテー えびボール煮 アロ缶 ご飯 エネルギー 395kcal 蛋白質 14.4g

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、五子、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/>

※ 骨を取り除いた魚を使用しておりますが、小さな骨が噛に残っている場合がございますので、お召し上げの際十分にご注意ください。

11月1～8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	くま	えび	かに	牛肉	豚肉	鶏肉	ゼラチン	大豆	そば	さけ	いか	もも	キウイ	やまいも	らまい	オレシ	ばなな	あわび	まつたけ	くら	じま	カシューナッツ	アーモンド	その他魚類	貝類	マカダミアナッツ				
1	金	ぶりキャベツカツ			○										○																	○	○				
		ミートボール			○								○	○		○																					
		ほうれん草人参ソテー			○											○													○								
		竹輪煮			○								○			○																	○				
		みかん缶																																			
		ご飯																																			
5	火	メンチカツ			○							○	○		○																						
		とうもろこしつまみ揚げ焼			○											○																		○			
		ブロッコリー人参ソテー			○											○													○								
		がんも煮			○											○																		○			
		アロエ缶																																			
		ご飯																																			
6	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			○																																
7	木	豚肉コロッケ			○							○			○																			○			
		鶏ごぼう巻き			○									○		○																					
		いんげん人参ソテー			○											○												○									
		花しんじょう焼			○								○	○		○																			○		
		パイン缶																																			
		ご飯																																			
8	金	かじきまくろ照焼			○										○																			○			
		ハッシュドポテト			○											○																					
		マロニー野菜炒め			○											○													○						○		
		ポーク焼売・ブロッコリー			○								○			○														○							
		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11～15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	へちま	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	まっただけ	さくら	しほ	カシューナッツ	アーモンド	その他魚類	貝類	マカダミアナッツ					
11月	ハンバーグ（ハンバーグソース）			○						(○)	○	○		○							(○)																
	大豆ナゲット			○										○																							
	ブロッコリーコーン人参ソテー			○										○													○										
	さつま揚げ煮			○										○																							
	りんごダイス缶																					○															
	ご飯																																				
12月	えびカツ			○			○							○																							
	野菜豆腐焼			○										○																							
	小松菜人参ソテー			○										○													○										
	コーン焼売			○							○			○																							
	みかん缶																																				
	ご飯																																				
13日	豚肉味噌煮			○							○			○																							
	花形人参煮			○										○																							
	竹輪天ぷら			○										○																							
	アロエ缶																																				
	ご飯																																				
14日	さわら味噌漬け焼			○										○																							
	揚げ餃子			○							○	○		○																							
	肉ニラもやし炒め			○							○			○													○										
	南瓜煮			○										○																							
	ピーチ缶																	○																			
	ご飯																																				
15日	鶏の照焼			○								○		○																							
	星のコロッケ			○							○	○		○																							
	コーンもやしキャベツソテー			○										○													○										
	人参煮			○										○																							
	パイン缶																																				
	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18～22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	くずみ	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	まじだけ	ごぼう	じゃがいも	カシューナッツ	アーモンド	その他魚類	貝類	マカダミアナッツ				
18月	ヒレカツ			○							○			○																						
	焼南瓜													○																						
	ほうれん草コーンソテー			○										○																						
	豆腐焼売			○										○																						
	洋なし缶 ご飯																																			
19火	白身魚ソテー			○										○																						
	鶏の唐揚げ			○								○		○																						
	ブロッコリーコーン人参ソテー			○										○																						
	野菜入鶏つくね			○								○		○								○														
	りんごダイス缶 ご飯																					○														
20水	豚肉のトマト煮			○							○			○																						
	ブロッコリー																																			
	野菜入つみれ			○										○																						
	ハッシュドポテト			○										○																						
	みかん缶 ご飯																																			
21木	チキンたれ焼			○								○		○								○														
	野菜かき揚げ			○										○																						
	もやしビーマンソテー			○										○																						
	人参さつま煮・ふきの煮物			○										○																						
	アロエ缶 ご飯																																			
22金	ハートのコロッケ			○										○																						
	焼売			○							○			○																						
	小松菜人参ソテー			○										○																						
	フランクソテー			○							○			○																						
	ピーチ缶 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25～29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	くずし豆	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	いんげん	じゃがいも	カシューナッツ	アーモンド	その他魚類	貝類	マカダミアナッツ				
25月	かつおカツ			○										○																						
	照焼肉団子			○								○	○	○																						
	小松菜人参ソテー			○										○												○										
	竹輪煮			○								○		○																						
	パイン缶 ご飯																																			
26火	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・ブロッコリー			○									○	○																						
	洋なし缶 ご飯																																			
27水	肉じゃが煮			○								○		○																						
	ソーセージ天ぷら			○					○					○			○																			
	野菜餃子			○								○		○																						
	りんごダイス缶																					○														
	菜めしご飯													○																						
28木	チキンカツ			○									○	○																						
	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			○										○																						
	みかん缶 ご飯			○										○																						
29金	鮭汐巻																○																			
	大豆ナゲット・ブロッコリー			○										○																						
	もやしピーマンソテー			○										○												○										
	えびボール煮			○				○				○	○	○																						
	アロエ缶 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。