



幼稚園予定献立表

月 2	火 3	水 4	木 5	金 6
ハンバーグ ハッシュドポテト フロccoliコーン人参ソテー がんも煮 アロエ缶 ご飯 エネルギー 415kcal 蛋白質 12.1g 9	えびフライ フランクケチャップソテー スパゲティコーンソテー 南瓜煮・フロccoli りんごダイス缶 ご飯 エネルギー 409kcal 蛋白質 10.0g 10	焼そば えび揚げ餃子 粉ふき芋・フロccoli ミートボール ブルーベリージャム 食パン エネルギー 355kcal 蛋白質 10.5g 11	チキンカツ 焼ポテト・フロccoli ピーマンソテー 人参煮 パン缶 ご飯 エネルギー 410kcal 蛋白質 10.2g 12	白身魚カレー風味焼 大豆ナゲット マロニー野菜炒め 鶏ごぼう巻き・ふきの煮物 みかん缶 ご飯 エネルギー 402kcal 蛋白質 15.0g 13
	星のコロッケ 焼ウインナー 小松菜人参ソテー ポーク焼売 洋なし缶 鮭ふりかけご飯 エネルギー 459kcal 蛋白質 11.0g 16	豚丼風煮 花しんじょう焼 たら竜田揚げ ピーチ缶 ご飯 エネルギー 414kcal 蛋白質 17.1g 17	かじきまぐろ味噌漬焼 鶏唐揚げ フロccoliコーン人参ソテー 竹輪煮 金時豆 ご飯 エネルギー 419kcal 蛋白質 18.4g 18	チキンケチャップ焼 コーンボールフライ もやしピーマンソテー 高野豆腐煮・フロccoli パン缶 ご飯 エネルギー 424kcal 蛋白質 14.1g 19
	鶏の竜田揚げ 野菜豆腐焼 ほうれん草コーンソテー 焼売 りんごダイス缶 ご飯 エネルギー 428kcal 蛋白質 10.9g 20	じゃが芋カレーとほろ煮 フロccoli どうもろこしまみ揚げ焼 ソーセージ天ぷら みかん缶 ご飯 エネルギー 402kcal 蛋白質 10.4g 21	焼栗コロッケ 焼ウインナー・フロccoli もやし人参ソテー 野菜入鶏つくね パン缶 ご飯 エネルギー 453kcal 蛋白質 11.0g 22	ヒレカツ 焼南瓜 小松菜人参ソテー コーン焼売 洋なし缶 野菜ふりかけご飯 エネルギー 403kcal 蛋白質 11.1g 23
はんぺんチーズフライ 照焼肉団子 フロccoliコーン人参ソテー 竹輪煮 パン缶 ご飯 エネルギー 444kcal 蛋白質 11.8g 24	揚げたご焼 フランクケチャップソテー ほうれん草コーンソテー 人参煮 大学いも ご飯 エネルギー 440kcal 蛋白質 9.2g 25	豚焼肉 フロccoli コーンもやしキャベツソテー 竹輪天ぷら アロエ缶 ご飯 エネルギー 428kcal 蛋白質 16.0g 26	鶏の照焼 野菜コロッケ 小松菜もやし人参ソテー さつま揚げ煮 みかん缶 ご飯 エネルギー 428kcal 蛋白質 13.8g 27	鮭夕焼 野菜かき揚げ 肉ニラもやし炒め 焼餃子 りんごダイス缶 栗茶めしご飯 エネルギー 433kcal 蛋白質 14.2g 28
野菜入メンチカツ ポテト焼 ほうれん草人参ソテー 豆腐焼売 ピーチ缶 玉子ふりかけご飯 エネルギー 425kcal 蛋白質 9.6g 29	まぐろカツ 焼ウインナー フロccoliコーンソテー 人参さつま煮・ふきの煮物 パン缶 ご飯 エネルギー 428kcal 蛋白質 12.5g 30			

～手洗い・うがい～

子供は手に付いたウイルスを口に運ぶことで、インフルエンザに感染する可能性が高いので、外から帰ったらまず手を洗うことはとても大切です。手のひらだけでなく、手の甲や指の間、爪、親指、手首まできちんと洗うことが大切です。特に指の股の部分や指先などは普段の手洗いでは注意が及ばない部分ですから、丁寧に洗いましょう。

また、うがいでウイルスを外に出してしまいましょう。うがいにはのどの乾燥を防ぐ効果もあります。水でも効果はありますが、カテキンを含むお茶はウイルスの繁殖を抑える働きがあるので、インフルエンザ予防に効果的です。カテキンが含まれているお茶なら、緑茶だけでなく、紅茶、ほうじ茶、ウーロン茶などでもよく、でがらしても充分効果があります。ミルクや砂糖が入っていると効果が落ちてしまうので、何も入れないお茶がおすすです。

うがいをする際には、まずいったん口をふくんで、『ブクブクうがい』をし、口の中の細菌をきれいに出してしまってから、のどの奥まで『ガラガラうがい』をするようにしましょう。

予防をしっかりとて自身を守るだけでなく、家庭や周りの人にも感染しないように心がけましょう。



※ 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/>

10月2～6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	しほ	カシューナッツ	アーモンド	その他魚類	貝類
2	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・コーン人参ソテー			○										○													○				
		がんも煮			○										○																○	
		アロエ缶																														
		ご飯																														
3	火	えびフライ			○				○						○																	
		フランクケチャップソテー			○							○			○																	
		スパゲティ・コーンソテー			○										○																	
		南瓜煮・ブロッコリー			○										○																○	
		りんごダイス缶																				○										
		ご飯																														
4	水	焼そば			○							○			○																	
		えび揚げ餃子			○				○			○			○													○				
		粉ふき芋・ブロッコリー			○										○																	
		ミートボール			○							○	○		○																	
		ブルーベリージャム																														
		食パン			○																											
5	水	チキンカツ			○								○		○																	
		焼ポテト・ブロッコリー													○																	
		ビーフンソテー			○										○													○			○	
		人参煮			○										○																○	
		パイン缶																														
		ご飯																														
6	金	白身魚カレー風味焼			○										○																○	
		大豆ナゲット			○										○																	
		マロニー野菜炒め			○										○													○			○	
		鶏ごぼう巻き・ふきの煮物			○							○			○																○	
		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。

10月10～13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
10 火	星のコロッケ			○							○	○		○																	
	焼ウインナー			○						○	○			○																	
	小松菜人参ソテー			○										○												○					
	ポーク焼売			○							○			○																	
	洋なし缶																														
	鮭ふりかけご飯	○	○	○										○		○											○			○	
11 水	豚丼風煮			○							○			○																○	
	花しんじょう焼			○							○	○		○																○	
	たら竜田揚げ			○										○																○	
	ピーチ缶																	○													
	ご飯																														
12 木	かじきまぐろ味噌漬け焼			○										○																○	
	鶏唐揚げ			○								○		○																	
	ブロッコリーコーン人参ソテー			○										○													○				
	竹輪煮			○							○			○																○	
	金時豆																														
	ご飯																														
13 金	チキンケチャップ焼			○								○		○							○										
	コーンボールフライ		○	○										○																	
	もやしビーマンソテー			○										○													○				
	高野豆腐煮・ブロッコリー			○										○																○	
	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、魚介エキスを記しております。

10月16～20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	しほ	カシューナッツ	アーモンド	その他魚類	貝類
16	月	鶏の竜田揚げ			○								○		○													○			○	
		野菜豆腐焼			○										○																○	
		ほうれん草コンソテー			○										○													○				
		焼売			○							○			○													○				
		りんごダイス缶																				○										
		ご飯																														
17	火	さわら照焼			○										○																○	
		揚げ餃子・ブロッコリー			○							○	○		○																	
		ビーフソテー			○										○													○			○	
		キャベツボール			○								○		○																	
		ピーチ缶																	○													
		ご飯																														
18	水	じゃが芋カレーそぼろ煮			○								○		○																	
		ブロッコリー																														
		とうもろこしつまみ揚げ焼			○										○																○	
		ソーセージ天ぷら			○					○					○		○														○	
		みかん缶																														
		ご飯																														
19	木	焼栗コロッケ			○										○																	
		焼ウィンナー・ブロッコリー			○						○	○			○																	
		もやし人參ソテー			○										○													○				
		野菜入鶏つくね			○								○		○							○										
		パイン缶																														
		ご飯																														
20	金	ヒレカツ			○							○			○																	
		焼南瓜													○																	
		小松菜人參ソテー			○										○													○				
		コーン焼売			○							○			○																○	
		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、魚介エキスを記しております。

10月23～31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	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	
23	月	はんぺんチーズフライ	○	○	○										○																○		
		照焼肉団子			○								○	○		○																	
		ブロッコリーコーン人参ソテー			○											○												○					
		竹輪煮			○								○			○																○	
		パイン缶																															
		ご飯																															
24	火	揚げたこ焼			○										○																	○	
		フランクケチャップソテー			○								○			○																	
		ほうれん草コーンソテー			○											○												○					
		人参煮			○											○																○	
		大学いも			○											○												○					
		ご飯																															
25	水	豚焼肉			○							○			○							○							○				
		ブロッコリー																															
		コーンもやしキャベツソテー			○											○													○				
		竹輪天ぷら			○											○																○	
		アロエ缶																															
		ご飯																															
26	木	鶏の照焼			○								○		○																		
		野菜コロッケ			○											○																	
		小松菜もやし人参ソテー			○											○													○				
		さつま揚げ煮			○											○																○	
		みかん缶																															
		ご飯														○																	
27	金	鮭夕焼															○																
		野菜かき揚げ			○											○																	
		肉ニラもやし炒め			○								○			○													○				
		焼餃子			○								○			○													○				
		りんごダイス缶																					○										
		栗茶めしご飯			○											○																○	
30	月	野菜入メンチカツ			○							○	○		○																		
		ポテト焼														○																	
		ほうれん草人参ソテー			○											○													○				
		豆腐焼売			○											○																○	
		ピーチ缶																		○													
		玉子ふりかけご飯	○	○	○									○		○													○			○	
31	火	まぐろカツ			○										○																	○	
		焼ウィンナー			○						○	○				○																	
		ブロッコリーコーンソテー			○											○													○				
		人参さつま煮・ふきの煮物			○											○																○	
		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。



玉子・乳除去食予定献立表

月 2	火 3	水 4	木 5	金 6
ハンバーグ ハッシュドポテト フロccoliコーン人参ソテー がんも煮 アロエ缶 ご飯 エネルギー 416kcal 蛋白質 12.2g	えびフライ フランクケチャップソテー スパゲティコーンソテー 南瓜煮・フロccoli りんごダイス缶 ご飯 エネルギー 409kcal 蛋白質 10.0g	焼そば えび揚げ餃子 粉ふき芋・フロccoli ミートボール ブルーベリージャム 食パン エネルギー 355kcal 蛋白質 10.5g	チキンカツ 焼ポテト・フロccoli ビーフソテー 人参煮 パイン缶 ご飯 エネルギー 410kcal 蛋白質 10.2g	白身魚カレー風味焼 大豆ナゲット マロニー野菜炒め 鶏ごぼう巻き・ふきの煮物 みかん缶 ご飯 エネルギー 402kcal 蛋白質 15.0g
9	10	11	12	13
 体育の日	星のコロケ 焼ウインナー 小松菜人参ソテー ポーク焼売 洋なし缶 ご飯 エネルギー 456kcal 蛋白質 10.9g	豚丼風煮 花しんじょう焼 たら電田揚げ ピー千缶 ご飯 エネルギー 414kcal 蛋白質 17.1g	かじまぐろ味噌漬焼 鶏唐揚げ フロccoliコーン人参ソテー 竹輪煮 金時豆 ご飯 エネルギー 419kcal 蛋白質 18.4g	チキンケチャップ焼 ハッシュドポテト もやしピーマンソテー 高野豆腐煮・フロccoli パイン缶 ご飯 エネルギー 413kcal 蛋白質 13.3g
16	17	18	19	20
鶏の電田揚げ 野菜豆腐焼 ほうれん草コーンソテー 焼売 りんごダイス ご飯 エネルギー 428kcal 蛋白質 10.9g	さくら照焼 揚げ餃子・フロccoli ビーフソテー キャベツボール ピー千缶 ご飯 エネルギー 432kcal 蛋白質 16.2g	じゃが芋カレーとほう煮 フロccoli とうもろこしつまみ揚げ焼 ソーセージ天ぷら みかん缶 ご飯 エネルギー 402kcal 蛋白質 10.4g	焼栗コロケ 焼ウインナー・フロccoli もやし人参ソテー 野菜入鶏つくね パイン缶 ご飯 エネルギー 453kcal 蛋白質 11.0g	ヒレカツ 焼南瓜 小松菜人参ソテー コーン焼売 洋なし缶 ご飯 エネルギー 400kcal 蛋白質 11.0g
23	24	25	26	27
かつおカツ 照焼肉団子 フロccoliコーン人参ソテー 竹輪煮 パイン缶 ご飯 エネルギー 416kcal 蛋白質 12.2g	揚げたご焼 フランクケチャップソテー ほうれん草コーンソテー 人参煮 大学いも ご飯 エネルギー 440kcal 蛋白質 9.2g	豚焼肉 フロccoli コーンもやしキャベツソテー 竹輪天ぷら アロエ缶 ご飯 エネルギー 428kcal 蛋白質 16.0g	鶏の照焼 野菜コロケ 小松菜もやし人参ソテー さつま揚げ煮 みかん缶 ご飯 エネルギー 428kcal 蛋白質 13.8g	鮭夕焼 野菜かき揚げ 肉ニラもやし炒め 焼餃子 りんごダイス缶 栗茶めしご飯 エネルギー 433kcal 蛋白質 14.2g
30	31			
野菜入メンチカツ ポテト焼 ほうれん草人参ソテー 豆腐焼売 ピー千缶 ご飯 エネルギー 422kcal 蛋白質 9.4g	まぐろカツ 焼ウインナー フロccoliコーンソテー 人参さつま煮・ふきの煮物 パイン缶 ご飯 エネルギー 428kcal 蛋白質 12.5g			

～手洗い・うがい～

子供は手についたウイルスを口に運ぶことで、インフルエンザに感染する可能性が高いので、外から帰ったらまず手を洗うことはとても大切です。手のひらだけでなく、手の甲や指の間、爪、親指、手首まできちんと洗うことが大切です。特に指の股の部分や指先などは普段の手洗いでは注意が足りない部分ですから、丁寧に洗いましょう。

また、うがいでウイルスを外に出してしまいましょう。うがいにはのどの乾燥を防ぐ効果もあります。水でも効果はありますが、カテキンを含むお茶はウイルスの繁殖を抑える働きがあるので、インフルエンザ予防に効果的です。カテキンが含まれているお茶なら、緑茶だけでなく、紅茶、ほうじ茶、ウーロン茶などでもよく、でがらしても充分効果があります。ミルクや砂糖が入っていると効果が落ちてしまうので、何も入れないお茶がおすすめです。

うがいをする際には、まずいっただん口にくんで、『ブクブクうがい』をし、口の中の細菌をきれいに出してしまってから、のどの奥まで『ガラガラうがい』をするようにしましょう。

予防をしっかりとして自身を守るだけでなく、家庭や周りの人にも感染しないように心がけましょう。



※ 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/>

10月2～6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	バナナ	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	
2	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・コーン人参ソテー			○											○												○					
		がんも煮			○											○															○		
		アロエ缶																															
		ご飯																															
3	火	えびフライ			○				○						○																		
		フランクケチャップソテー			○								○			○																	
		スパゲティ・コーンソテー			○											○																	
		南瓜煮・ブロッコリー			○											○																○	
		りんごダイス缶																					○										
		ご飯																															
4	水	焼そば			○							○			○																		
		えび揚げ餃子			○					○			○			○													○				
		粉ふき芋・ブロッコリー			○											○																	
		ミートボール			○								○	○		○																	
		ブルーベリージャム																															
		食パン			○																												
5	水	チキンカツ			○								○		○																		
		焼ポテト・ブロッコリー														○																	
		ビーフンソテー			○											○													○			○	
		人参煮			○											○																○	
		パイン缶																															
		ご飯																															
6	金	白身魚カレー風味焼			○										○																	○	
		大豆ナゲット			○											○																	
		マロニー野菜炒め			○											○													○			○	
		鶏ごぼう巻き・ふきの煮物			○								○			○																○	
		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。

10月10～13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
10	火	星のコロッケ			○							○	○		○																	
		焼ウインナー			○						○	○			○																	
		小松菜人参ソテー			○										○												○					
		ポーク焼売			○							○			○																	
		洋なし缶																														
		ご飯																														
11	水	豚丼風煮			○							○			○																○	
		花しんじょう焼			○							○	○		○																○	
		たら竜田揚げ			○										○																○	
		ピーチ缶																	○													
		ご飯																														
12	木	かじきまぐろ味噌漬け焼			○										○																○	
		鶏唐揚げ			○								○		○																	
		ブロッコリーコーン人参ソテー			○										○												○					
		竹輪煮			○							○			○																○	
		金時豆																														
		ご飯																														
13	金	チキンケチャップ焼			○								○		○							○										
		ハッシュドポテト			○										○																	
		もやしビーマンソテー			○										○													○				
		高野豆腐煮・ブロッコリー			○										○																○	
		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、魚介エキスを記しております。

10月16～20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	しほ	カシューナッツ	アーモンド	その他魚類	貝類
16	月	鶏の竜田揚げ			○								○		○													○			○	
		野菜豆腐焼			○										○																○	
		ほうれん草コンソテー			○										○													○				
		焼売			○							○			○													○				
		りんごダイス缶																				○										
		ご飯																														
17	火	さわら照焼			○										○																○	
		揚げ餃子・ブロッコリー			○							○	○		○																	
		ビーフソテー			○										○													○			○	
		キャベツボール			○								○		○																	
		ピーチ缶																	○													
		ご飯																														
18	水	じゃが芋カレーそぼろ煮			○								○		○																	
		ブロッコリー																														
		とうもろこしつまみ揚げ焼			○										○																○	
		ソーセージ天ぷら			○					○					○		○														○	
		みかん缶																														
		ご飯																														
19	木	焼栗コロッケ			○										○																	
		焼ウィンナー・ブロッコリー			○						○	○			○																	
		もやし人參ソテー			○										○													○				
		野菜入鶏つくね			○								○		○							○										
		パイン缶																														
		ご飯																														
20	金	ヒレカツ			○							○			○																	
		焼南瓜													○																	
		小松菜人參ソテー			○										○													○				
		コーン焼売			○							○			○																	○
		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、魚介エキスを記しております。

10月23～31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	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
23	月	かつおカツ			○										○																○	
		照焼肉団子			○							○	○		○																	
		ブロッコリーコーン人参ソテー			○										○												○					
		竹輪煮			○							○			○																○	
		パイン缶																														
		ご飯																														
24	火	揚げたこ焼			○										○																○	
		フランクケチャップソテー			○							○			○																	
		ほうれん草コーンソテー			○										○												○					
		人参煮			○										○																○	
		大学いも			○										○													○				
		ご飯																														
25	水	豚焼肉			○							○			○							○						○				
		ブロッコリー																										○				
		コーンもやしキャベツソテー			○										○													○				
		竹輪天ぷら			○										○																○	
		アロエ缶																														
		ご飯																														
26	木	鶏の照焼			○								○		○																	
		野菜コロッケ			○										○																	
		小松菜もやし人参ソテー			○										○												○					
		さつま揚げ煮			○										○																○	
		みかん缶																														
		ご飯													○																	
27	金	鮭夕焼															○															
		野菜かき揚げ			○										○														○			
		肉ニラもやし炒め			○							○			○													○				
		焼餃子			○							○			○													○				
		りんごダイス缶																				○										
		栗茶めしご飯			○										○																○	
30	月	野菜入メンチカツ			○							○	○		○																	
		ポテト焼													○																	
		ほうれん草人参ソテー			○										○												○					
		豆腐焼売			○										○																○	
		ピーチ缶																○														
		ご飯																														
31	火	まぐろカツ			○						○	○			○																○	
		焼ウィンナー			○						○	○			○																	
		ブロッコリーコーンソテー			○										○												○					
		人参さつま煮・ふきの煮物			○										○																○	
		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。