

月	火	水	木	金
				1
				はんぺんチーズフライ ミートボール もやし人参ソテー さつまいも甘煮・フロッコリー りんごダイス缶 菜めしご飯 エネルギー 434kcal 蛋白質 9.7g
4	5	6	7	8
ハンバーグ 揚げポテト・フロッコリー スパゲティナポリタン さつまいも揚げ煮 パイ缶 ご飯 エネルギー 413kcal 蛋白質 12.1g	野菜コロケ オムレツ 小松菜もやし人参ソテー ポーク焼売 金時豆 鮭ふりかけご飯 エネルギー 440kcal 蛋白質 10.9g	焼そば 焼ウインナー 揚げ焼売・フロッコリー えびボール煮 ブルーベリージャム 食パン エネルギー 392kcal 蛋白質 13.1g	メンチカツ ポテト焼 ほうれん草人参ソテー 豆腐焼売 アロ缶 ご飯 エネルギー 422kcal 蛋白質 11.2g	白身魚カレー風味焼 香り揚げチキン フロッコリーコーンソテー 枝豆がんも煮 みかん缶 ご飯 エネルギー 417kcal 蛋白質 19.0g
11	12	13	14	15
ハムチーズピカタ 鶏の唐揚げ いんげんコーンソテー 高野豆腐煮 ピーチ缶 野菜ふりかけご飯 エネルギー 424kcal 蛋白質 13.9g	鶏の照焼 コーンボールフライ もやしピーマンソテー 人参煮・フロッコリー 洋なし缶 ご飯 エネルギー 415kcal 蛋白質 12.8g	ポークビーンズ フロッコリー とうもろこしつみみ揚げ焼 ミートボール カクテルゼリー ご飯 エネルギー 444kcal 蛋白質 12.9g	かじきマグロ味噌漬け焼 揚げ餃子 ビーフソテー 鶏ごぼう巻き・ふきの煮物 うぐいす豆 玉子ふりかけご飯 エネルギー 438kcal 蛋白質 16.7g	焼栗コロケ 焼ウインナー ほうれん草コーンソテー 信田巻き煮 パイ缶 ご飯 エネルギー 437kcal 蛋白質 9.6g
18	19	20	21	22
えびフライ フランクケチャップソテー フロッコリーコーン人参ソテー がんも煮 りんごダイス缶 鮭ふりかけご飯 エネルギー 406kcal 蛋白質 11.6g	さわら照焼 えび揚げ餃子 ほうれん草コーンソテー 人参さつまいも煮・ふきの煮物 大学いも ご飯 エネルギー 420kcal 蛋白質 15.2g	じゃが芋カレーとほろ煮 むき枝豆 ソーセージ天ぷら みかん缶 ご飯 エネルギー 389kcal 蛋白質 9.9g	チキンケチャップ焼 ハッシュドポテト 人参もやしキャベツソテー 竹輪煮 ピーチ缶 ご飯 エネルギー 412kcal 蛋白質 13.2g	ヒレカツ 焼南瓜 ビーフソテー コーン焼売 洋なし缶 おかかふりかけご飯 エネルギー 432kcal 蛋白質 11.4g
25	26	27	28	29
まぐろフライ 焼ウインナー ほうれん草コーンソテー えび焼売 アロ缶 ご飯 エネルギー 444kcal 蛋白質 14.5g	鶏の竜田揚げ 野菜豆腐焼 マロニー野菜炒め 南瓜煮 パイ缶 ご飯 エネルギー 432kcal 蛋白質 9.3g	豚焼肉 フロッコリー 人参もやしキャベツソテー 竹輪天ぷら ピーチ缶 ご飯 エネルギー 429kcal 蛋白質 16.0g	チーズオムレツ 大豆ナゲット 小松菜もやし人参ソテー 野菜入鶏つくね 洋なし缶 おかかご飯 エネルギー 406kcal 蛋白質 10.9g	鮭夕焼 野菜かき揚げ フロッコリーコーン人参ソテー 焼売 みかん缶 栗菜めしご飯 エネルギー 427kcal 蛋白質 14.0g

～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です。

うがいをする際には、まずいっただん口にふくんで、『プクプクうがい』をし、口の中の雑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	大豆	そば	さげ	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 金	はんぺんチーズフライ	○	○	○									○										○	
	ミートボール			○																				
	もやし人参ソテー			○																		○		
	さつま芋甘煮・ブロッコリー																							
	りんごダイス缶													○										
	菜めしご飯								○															○
4 月	ハンバーグ（ハンバーグソース）		(○)	○		(○)	○	○	(○)	○				(○)										
	揚げポテト・ブロッコリー									○														
	スパゲティナポリタン			○						○														
	さつま揚げ煮			○						○														○
	パイン缶																							
	ご飯																							
5 火	野菜コロッケ		○	○						○														
	オムレツ	○	○	○						○														
	小松菜もやし人参ソテー			○						○													○	
	ボーク焼売			○						○														
	金時豆									○														
	鮭ふりかけご飯	○	○							○				○										○
6 水	焼きそば			○						○														
	焼きウインナー			○			○	○		○														
	揚げ焼売・ブロッコリー			○				○		○														
	えびボール煮			○				○		○														○
	ブルーベリージャム																							
	食パン			○																				
7 木	メンチカツ			○				○		○														
	ポテト焼									○														
	ほうれん草人参ソテー			○						○													○	
	豆腐焼売			○						○														
	アロエ缶																							
	ご飯																							
8 金	白身魚カレー風味焼			○						○														○
	香り揚げチキン	○	○	○						○														
	ブロッコリーコーンソテー			○						○													○	
	枝豆がんも煮			○						○														○
	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。

10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	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	じゃがいも	カシューナッツ	その他魚類	貝類	
11月	ハムチーズピカタ	○	○	○				○			○																				
	鶏の唐揚げ			○					○		○																				
	いんげんコーンソテー			○							○																○				
	高野豆腐煮			○							○																			○	
	ピーチ缶																○														
	野菜ふりかけご飯	○	○	○								○																○		○	
12月	鶏の照焼			○					○		○																				
	コーンボールフライ		○	○							○																				
	もやしピーマンソテー			○							○																○				
	人参煮・ブロッコリー			○							○																			○	
	洋なし缶 ご飯																														
13月	ボークビーンズ			○				○			○																				
	ブロッコリー																														
	とうもろこしつまみ揚げ焼										○																			○	
	ミートボール			○				○	○		○																				
	カクテルゼリー										○									○											
	ご飯																														
14月	かじきマグロ味噌漬け焼			○							○																			○	
	揚げ餃子			○				○	○		○																	○		○	
	ビーフソテー			○							○																	○		○	
	鶏ごぼう巻き・ふきの煮物			○					○		○																			○	
	うぐいす豆																														
	玉子ふりかけご飯	○	○	○					○		○																○		○		
15月	焼栗コロッケ			○							○																				
	焼ウィンナー			○			○	○			○																				
	ほうれん草コーンソテー			○							○																○				
	信田巻き煮			○							○																			○	
	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。

10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	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				
18月	えびフライ			○							○			○																				
	フランクケチャップソテー			○				○			○																							
	ブロッコリーコーン人参ソテー			○							○																○							
	がんも煮			○							○																				○			
	りんごダイス缶																			○														
	鮭ふりかけご飯	○	○	○								○		○															○		○			
19火	さわら照焼			○							○																				○			
	えび揚げ餃子			○				○			○			○																		○		
	ほうれん草コーンソテー			○							○																	○						
	人参さつま煮・ふきの煮物			○							○																					○		
	大学いも			○							○																	○						
	ご飯																																	
20水	じゃが芋カレーそぼろ煮			○					○		○																							
	むぎ枝豆										○																							
	ソーセージ天ぷら			○							○		○		○																		○	
	みかん缶																																	
	ご飯																																	
21木	チキンケチャップ焼			○					○		○									○														
	ハッシュドポテト										○																							
	人参もやしキャベツソテー			○							○																	○						
	竹輪煮			○				○			○																						○	
	ピーチ缶																○																	
	ご飯										○																							
22金	ヒレカツ			○				○		○																								
	焼南瓜										○																							
	ビーフソテー			○						○																		○					○	
	コーン焼売			○						○																								
	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。

10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	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	ちまぎも	りんじ	くるみ	オレシツ	ばなな	あわび	まつたけ	ごぼう	じゃがいも	カシューナッツ	その他魚類	貝類				
25月	まぐろフライ			○							○																		○					
	焼ウィンナー			○			○	○			○																							
	ほうれん草コーンソテー			○							○																○							
	えび焼売			○				○	○		○			○																○				
	アロエ缶 ご飯																																	
26火	鶏の竜田揚げ			○					○		○																	○		○				
	野菜豆腐焼			○							○																				○			
	マロニー野菜炒め			○							○																○				○			
	南瓜煮			○							○																				○			
	パイン缶 ご飯																																	
27水	豚焼肉			○				○			○									○								○						
	ブロッコリー																																	
	人参もやしキャベツソテー			○							○																	○						
	竹輪天ぷら			○							○																				○			
	ピーチ缶 ご飯																○																	
28木	チーズオムレツ	○	○	○							○																							
	大豆ナゲット			○							○																							
	小松菜もやし人参ソテー			○							○																○							
	野菜入鶏つくね			○					○		○																							
	洋なし缶 おかかご飯				○						○																					○		
29金	鮭夕焼												○																					
	野菜かき揚げ			○							○																							
	ブロッコリーコーン人参ソテー			○							○																○							
	焼売			○				○			○																							
	みかん缶 栗茶めしご飯				○						○																					○		

- ◆ 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。

月	火	水	木	金
				1 えびカツ ミートボール・フロッコリー もやし人参ソテー さつま芋甘煮 りんごダイス缶 菜めしご飯 エネルギー 440Kcal 蛋白質 11.5g
4	5	6	7	8
ハンバーグ 揚げポテト・フロッコリー スパゲティナポリタン さつま揚げ煮 バイン缶 ご飯 エネルギー 412Kcal 蛋白質 12.2g	星のコロッケ サラダステーキ 小松菜もやし人参ソテー ポーク焼売 金時豆 ご飯 エネルギー 435Kcal 蛋白質 11.4g	焼そば 焼ウインナー 揚げ焼売・フロッコリー えびボール煮 フルーベリージャム 食パン エネルギー 392Kcal 蛋白質 13.1g	メンチカツ ポテト焼 ほうれん草人参ソテー 豆腐焼売 アロエ缶 ご飯 エネルギー 422Kcal 蛋白質 11.2g	白身魚カレー風味焼 鶏の唐揚げ フロッコリーコーンソテー 枝豆がんも煮 みかん缶 ご飯 エネルギー 420Kcal 蛋白質 18.6g
11	12	13	14	15
ハムステーキ 鶏の唐揚げ いんげんコーンソテー 高野豆腐煮 ビーチ缶 ご飯 エネルギー 413Kcal 蛋白質 14.6g	鶏の照焼 ポテトフライ もやしピーマンソテー 人参煮・フロッコリー 洋なし缶 ご飯 エネルギー 416Kcal 蛋白質 12.4g	ポークビーンズ フロッコリー とうもろこしつつまみ揚げ焼 ミートボール カクテルゼリー ご飯 エネルギー 444Kcal 蛋白質 12.9g	かじきまぐろ味噌漬け焼 揚げ餃子 ビーフソテー 鶏ごぼう巻き・ふきの煮物 うぐいす豆 ご飯 エネルギー 435Kcal 蛋白質 16.5g	焼栗コロッケ 焼ウインナー ほうれん草コーンソテー 信田巻き煮 バイン缶 ご飯 エネルギー 437Kcal 蛋白質 9.6g
18	19	20	21	22
えびフライ フランクケチャップソテー フロッコリーコーン人参ソテー がんも煮 りんごダイス缶 ご飯 エネルギー 403Kcal 蛋白質 11.5g	さわら照焼 えび揚げ餃子 ほうれん草コーンソテー 人参さつま煮・ふきの煮物 大学いも ご飯 エネルギー 420Kcal 蛋白質 15.2g	ジャが芋カレーとほろ煮 おき枝豆 ソーセージ天ぷら みかん缶 ご飯 エネルギー 389Kcal 蛋白質 9.9g	千キンケチャップ焼 ハッシュドポテト 人参もやしキャベツソテー 竹輪煮 ビーチ缶 ご飯 エネルギー 412Kcal 蛋白質 13.2g	ヒレカツ 焼南瓜 ビーフソテー コーン焼売 洋なし缶 ご飯 エネルギー 428Kcal 蛋白質 11.2g
25	26	27	28	29
まぐろフライ 焼ウインナー ほうれん草コーンソテー えび焼売 アロエ缶 ご飯 エネルギー 444Kcal 蛋白質 14.5g	鶏の竜田揚げ 野菜豆腐焼 マロニー野菜炒め 南瓜煮 バイン缶 ご飯 エネルギー 432Kcal 蛋白質 9.3g	豚焼肉 フロッコリー 人参もやしキャベツソテー 竹輪天ぷら ビーチ缶 ご飯 エネルギー 429Kcal 蛋白質 16.0g	ハムステーキ 大豆ナゲット 小松菜もやし人参ソテー 野菜入鶏つくね 洋なし缶 おかかご飯 エネルギー 421Kcal 蛋白質 13.6g	鮭汐焼 野菜かき揚げ フロッコリーコーン人参ソテー 焼売 みかん缶 栗茶めしご飯 エネルギー 427Kcal 蛋白質 14.0g

～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怠りやすい部分ですから、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、まずいったん口にふくんで、『ブクブクうがい』をし、口の中の雑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、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/>

10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	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	じま	カシューナッツ	その他魚類	貝類
1 金	えびカツ			○				○															○	
	ミートボール			○				○																
	もやし人参ソテー			○				○													○			
	さつま芋甘煮・ブロッコリー																							
	りんごダイス缶													○										
	菜めしご飯							○																○
4 月	ハンバーグ（ケチャップ）			○				○																
	揚げポテト・ブロッコリー							○																
	スパゲティナポリタン			○				○																
	さつま揚げ煮			○				○																○
	パイン缶																							
	ご飯																							
5 火	星のコロッケ			○				○																○
	サラダステーキ			○				○																
	小松菜もやし人参ソテー			○				○													○			
	ボーク焼売			○				○																
	金時豆																							
	ご飯																							
6 水	焼きそば			○				○																
	焼ウインナー			○			○	○																
	揚げ焼売・ブロッコリー			○				○																
	えびボール煮			○				○					○											○
	ブルーベリージャム																							
	食パン			○																				
7 木	メンチカツ			○				○																
	ポテト焼							○																
	ほうれん草人参ソテー			○				○													○			
	豆腐焼売			○				○																○
	アロエ缶																							
	ご飯																							
8 金	白身魚カレー風味焼			○				○																○
	鶏の唐揚げ			○				○																
	ブロッコリーコーンソテー			○				○													○			
	枝豆がんも煮			○				○																○
	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。

10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	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	
11月	ハムステーキ			○				○			○																				
	鶏の唐揚げ			○					○		○																				
	いんげんコンソテー			○							○															○					
	高野豆腐煮			○							○																			○	
	ピーチ缶																○														
	ご飯																														
12火	鶏の照焼			○					○		○																				
	ポテトフライ			○							○																				
	もやしピーマンソテー			○							○																○				
	人参煮・ブロッコリー			○							○																			○	
	洋なし缶																														
ご飯																															
13水	ボークビーンズ			○				○			○																				
	ブロッコリー																														
	とうもろこしつまみ揚げ焼										○																			○	
	ミートボール			○				○	○		○																				
	カクテルゼリー										○						○														
	ご飯																														
14木	かじきマグロ味噌漬焼			○							○																			○	
	揚げ餃子			○				○	○		○																	○		○	
	ビーフソテー			○							○																			○	
	鶏ごぼう巻き・ふきの煮物			○					○		○																			○	
	うぐいす豆																														
	ご飯																														
15金	焼栗コロッケ			○							○																				
	焼ウインナー			○			○	○			○																				
	ほうれん草コンソテー			○							○																○				
	信田巻き煮			○							○																			○	
	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。

10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	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				
18 月	えびフライ			○							○			○																				
	フランクケチャップソテー			○				○			○																							
	ブロッコリーコーン人参ソテー			○							○																○							
	がんも煮			○							○																				○			
	りんごダイス缶																				○													
	ご飯																																	
19 火	さわら照焼			○							○																				○			
	えび揚げ餃子			○				○			○			○																	○			
	ほうれん草コーンソテー			○							○																○							
	人参さつま煮・ふきの煮物			○							○																				○			
	大学いも			○							○																○							
	ご飯																																	
20 水	じゃが芋カレーそぼろ煮			○					○		○																							
	むぎ枝豆										○																							
	ソーセージ天ぷら			○							○		○	○																		○		
	みかん缶																																	
	ご飯																																	
21 木	チキンケチャップ焼			○					○		○										○													
	ハッシュドポテト										○																							
	人参ちやしキャベツソテー			○							○																○							
	竹輪煮			○				○			○																				○			
	ピーチ缶																	○																
	ご飯										○																							
22 金	ヒレカツ			○				○		○																								
	焼南瓜										○																							
	ビーフソテー			○							○																○				○			
	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、魚介エキスなどを記しております。

10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	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	ちまいも	りんじ	くるみ	オレシツ	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			
25月	まぐろフライ			○							○																		○				
	焼ウィンナー			○			○	○			○																						
	ほうれん草コーンソテー			○							○																○						
	えび焼売			○				○	○		○			○																○			
	アロエ缶 ご飯																																
26火	鶏の竜田揚げ			○					○		○																	○		○			
	野菜豆腐焼			○							○																				○		
	マロニー野菜炒め			○							○																○				○		
	南瓜煮			○							○																				○		
	パイン缶 ご飯																																
27水	豚焼肉			○				○			○										○							○					
	ブロッコリー										○																						
	人参もやしキャベツソテー			○							○																	○					
	竹輪天ぷら			○							○																				○		
	ピーチ缶 ご飯																○																
28木	ハムステーキ			○				○			○																						
	大豆ナゲット			○							○																						
	小松菜もやし人参ソテー			○							○																○						
	野菜入鶏つくね			○					○		○																						
	洋なし缶 おかかご飯										○																				○		
29金	鮭夕焼												○																				
	野菜かき揚げ			○							○																						
	ブロッコリーコーン人参ソテー			○							○																○						
	焼売			○				○			○																						
	みかん缶 栗茶めしご飯										○																				○		

- ◆ 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。