



月	火 1	水 2	木 3	金 4
	キンケチャップ焼 魚肉ソーセージ天ぷら もやしピーマンソテー フロッキーベーコン炒め パイン缶 ご飯 エネルギー 435kcal 蛋白質 14.5g	豚丼風煮 焼ポテト ゆでいんげん えび揚げ餃子 みかん缶 ご飯 エネルギー 403kcal 蛋白質 17.9g	揚げたご焼 ミートボール ほうれん草もやし人参ソテー コーン焼売 いんごダイス缶 ご飯 エネルギー 418kcal 蛋白質 9.7g	白身魚バター風味焼 ハッシュポテト ピーファンソテー 野菜入鶏つくね・フロッキー うぐいす豆 ご飯 エネルギー 415kcal 蛋白質 14.9g
	7	8	9	10
ハンバーグ コーンボールフライ フロッキー人参ソテー 枝豆がんも煮 アロ缶 ご飯 エネルギー 432kcal 蛋白質 13.9g	南瓜挽肉フライ 鶏ごぼう巻き マロニー野菜炒め 人参煮・フロッキー 洋なし缶 おかかふいかけご飯 エネルギー 421kcal 蛋白質 9.2g	スパゲティナポリタン 焼ウインナー 粉ふき芋・フロッキー 照焼肉団子 いちごジャム 食パン エネルギー 347kcal 蛋白質 10.8g	さわら照焼 揚げ焼売 小松菜人参ソテー 高野豆腐煮 金時豆 玉子ふりかけご飯 エネルギー 399kcal 蛋白質 16.2g	豚肉コロッケ 花しんじょう焼 もやしピーマンソテー キャベツボール・フロッキー ピー千缶 ご飯 エネルギー 410kcal 蛋白質 9.4g
14	15	16	17	18
えびカツ フランクケチャップソテー ほうれん草人参ソテー 竹輪煮 パイン缶 ご飯 エネルギー 429kcal 蛋白質 13.2g	鮭夕焼 揚げ餃子 マロニー野菜炒め がんも煮 いんごダイス缶 野菜ふりかけご飯 エネルギー 406kcal 蛋白質 14.8g	豚肉味噌煮 おき枝豆 焼ポテト 竹輪天ぷら アロ缶 ご飯 エネルギー 411kcal 蛋白質 16.6g	キンカツ とうもろこしつみみ揚げ焼 肉ニラもやし炒め さつみ揚げ煮 みかん缶 ご飯 エネルギー 407kcal 蛋白質 12.7g	鶏の照焼 野菜コロッケ フロッキーコーン人参ソテー 人参さつみ煮・ふきの煮物 洋なし缶 ご飯 エネルギー 426kcal 蛋白質 13.3g
21	22	23	24	25
鶏の竜田揚げ 焼南瓜 小松菜コーンソテー えびボール煮 ピー千缶 ご飯 エネルギー 439kcal 蛋白質 10.0g	えびフライ フランクケチャップソテー ほうれん草ツナ人参ソテー 豆腐焼売 パイン缶 ご飯 エネルギー 421kcal 蛋白質 12.0g	ジャが芋カレーとほうろ煮 野菜入つみれ 大豆ナゲット いんごダイス缶 ご飯 エネルギー 406kcal 蛋白質 10.1g	ヒレカツ 野菜豆腐焼 マロニー野菜炒め 南瓜煮・フロッキー アロ缶 ご飯 エネルギー 407kcal 蛋白質 11.0g	かじきまぐろ味噌漬焼 鶏の唐揚げ いんげんコーンソテー ポーク焼売 みかん缶 ご飯 エネルギー 431kcal 蛋白質 17.9g
28	29	30	※ 学期始めデザートに、いちごみかんの二色ゼリー がつきます。 ※ 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。	
メンチカツ 焼ポテト フロッキーコーン人参ソテー がんも煮 洋なし缶 鮭ふりかけご飯 エネルギー 412kcal 蛋白質 11.6g		豚肉野菜炒め ハッシュポテト 野菜餃子 パイン缶 ご飯 エネルギー 425kcal 蛋白質 18.8g		



食事と健康

- 食事と運動のどちらが欠けても、じょうぶなからだをつくることはできません。もりもり食べて、外で元気よくからだを動かしましょう。
- バランスよく食べましょう。はたらくもどになるものばかり食べていても運動はできません。血や肉になるものやからだの調子をととのえるものもたべると、たくさん運動ができる強いからだをつくることができます。
- 骨を強くしましょう。骨を強くするために、カルシウムが必要です。カルシウムの吸収をよくするビタミンDもいっしょにとりましょう。
- よくかんで食べましょう。よくかんで食べると・・・
 - ①、からだの中で吸収しやすく、栄養になりやすい。
 - ②、歯やおこがしよぶになる。
 - ③、頭のはたらきがよくなる。
- そして元気よくからだを動かしましょう。



※ 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。

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/>



4月1～4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	りんご	オレシ	ばなな	あわび	まじだけ	いんげん	じゃま	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	火	チキンケチャップ焼			○								○		○							○																	
		魚肉ソーセージ天ぷら			○						○					○		○																					
		もやしビーマンソテー			○											○													○										
		ブロッコリーベーコン炒め			○								○			○																							
		パイン缶 ご飯																																					
2	水	豚丼風煮			○							○			○																								
		焼ポテト														○																							
		ゆでいんげん																																					
		えび揚げ餃子			○					○			○			○													○										
		みかん缶 ご飯																																					
3	木	揚げたこ焼			○										○																								
		ミートボール			○								○	○		○																							
		ほうれん草もやし人参ソテー			○											○													○										
		コーン焼売			○								○			○																							
		りんごダイス缶 ご飯																					○																
4	金	白身魚バター風味焼		○	○										○																								
		ハッシュドポテト			○											○																							
		ビーフソテー			○											○													○										
		野菜入鶏つくね・ブロッコリー			○									○		○							○																
		うぐいす豆 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。

4月7～11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	りんご	オレンジ	ばなな	あわび	まつたけ	いくら	じゃま	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				
7月	ハンバーグ			○						(○)	○	○		○							(○)															
	コーンボールフライ		○	○										○																						
	ブロッコリー人参ソテー			○										○													○									
	枝豆がんも煮			○										○																						
	アロエ缶																																			
	ご飯																																			
8火	南瓜挽肉フライ			○							○			○							○															
	鶏ごぼう巻き			○								○		○																		○				
	マロニー野菜炒め			○										○																		○				
	人参煮・ブロッコリー			○										○																		○				
	洋なし缶																																			
	おかかふりかけご飯	○	○	○									○	○														○								
9水	スパゲティナポリタン			○							○			○																						
	焼ウインナー			○						○	○			○																						
	粉ふき芋・ブロッコリー																																			
	照焼肉団子			○							○	○		○																						
	いちごジャム																																			
	食パン			○																																
10木	さわら照焼			○										○																			○			
	揚げ焼売			○							○			○														○								
	小松菜人参ソテー			○										○																						
	高野豆腐煮			○										○																				○		
	金時豆																																			
	玉子ふりかけご飯	○	○	○									○	○														○								
11金	豚肉コロッケ			○							○			○																						
	花しんじょう焼			○										○	○																			○		
	もやしピーマンソテー			○										○																						
	キャベツボール・ブロッコリー			○									○	○																					○	
	ピーチ缶																		○																	
	ご飯																																			
学期始	いちごみかんの二色ゼリー																					○														

◆ 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。

4月14～18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	はなな	あわび	まつたけ	くらげ	じゅうご	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					
14月	えびカツ			○				○						○																							
	フランクケチャップソテー			○								○		○																							
	ほうれん草人参ソテー			○										○														○									
	竹輪煮			○								○		○																							
	パイン缶																																				
	ご飯																																				
15火	鮭夕焼																																				
	揚げ餃子			○							○	○		○																							
	マロニー野菜炒め			○										○														○									
	がんも煮			○										○																							
	りんごダイス缶																					○															
	野菜ふりかけご飯	○	○	○											○													○									
16水	豚肉味噌煮			○							○			○																							
	むぎ枝豆													○																							
	焼ポテト													○																							
	竹輪天ぷら			○										○																							
	アロエ缶																																				
	ご飯																																				
17木	チキンカツ			○								○		○																							
	とうもろこしつまみ揚げ焼			○										○																							
	肉ニラもやし炒め			○							○			○													○										
	さつま揚げ煮			○										○																							
	みかん缶																																				
	ご飯																																				
18金	鶏の照焼			○								○		○																							
	野菜コロッケ			○										○																							
	ブロッコリーコーン人参ソテー			○										○													○										
	人参さつま煮・ふきの煮物			○										○																							
	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。

4月21～30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	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	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					
21月	鶏の竜田揚げ			○								○		○																							
	焼南瓜													○																							
	小松菜コーンソテー			○										○																							
	えびボール煮			○				○				○		○																							
	ピーチ缶 ご飯			○														○																			
22火	えびフライ			○				○						○																							
	フランクケチャップソテー			○								○		○																							
	ほうれん草ツナ人參ソテー			○										○												○											
	豆腐焼売			○										○																							
	パイン缶 ご飯																																				
23水	じゃが芋カレーそぼろ煮			○								○		○																							
	野菜入つみれ			○										○																							
	大豆ナゲット			○										○																							
	りんごダイス缶 ご飯																					○															
	ヒレカツ			○								○		○																							
24木	野菜豆腐焼			○										○																							
	マロニー野菜炒め			○										○																							
	南瓜煮・ブロッコリー			○										○																							
	アロエ缶 ご飯																																				
	かじきまぐろ味噌漬け焼			○											○																						
25金	鶏の唐揚げ			○								○		○																							
	いんげんコーンソテー			○										○																							
	ボーク焼売			○								○		○																							
	みかん缶 ご飯																																				
	メンチカツ			○								○	○	○																							
28月	焼ポテト													○																							
	ブロッコリーコーン人參ソテー			○										○																							
	がんも煮			○										○																							
	洋なし缶 鮭ふりかけご飯		○	○	○									○																							
	豚肉野菜炒め			○								○		○								○															
30水	ハッシュドポテト			○										○																							
	野菜餃子			○								○		○																							
	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。



月	火 1	水 2	木 3	金 4
	キンケチャップ焼 魚肉ソーセージ天ぷら もやしピーマンソテー フロッキーベーコン炒め パイン缶 ご飯 エネルギー 435kcal 蛋白質 14.5g	豚丼風煮 焼ポテト ゆでいんげん えび揚げ餃子 みかん缶 ご飯 エネルギー 403kcal 蛋白質 17.9g	揚げたご焼 ミートボール ほうれん草もやし人参ソテー コーン焼売 りんごダイス缶 ご飯 エネルギー 418kcal 蛋白質 9.7g	白身魚ソテー ハッシュポテト ピーファンソテー 野菜入鶏つくね・フロッキー うぐいす豆 ご飯 エネルギー 417kcal 蛋白質 14.9g
	7	8	9	10
ハンバーグ 大豆ナゲット フロッキー人参ソテー 枝豆がんも煮 アロ缶 ご飯 エネルギー 451kcal 蛋白質 14.5g	南瓜挽肉フライ 鶏ごぼう巻き マロニー野菜炒め 人参煮・フロッキー 洋なし缶 ご飯 エネルギー 416kcal 蛋白質 8.9g	スパゲティナポリタン 焼ウインナー 粉ふき芋・フロッキー 照焼肉団子 いちごジャム 食パン エネルギー 347kcal 蛋白質 10.8g	さわら照焼 揚げ焼売 小松菜人参ソテー 高野豆腐煮 金時豆 ご飯 エネルギー 396kcal 蛋白質 16.0g	豚肉コロッケ 花しんじょう焼 もやしピーマンソテー キャベツボール・フロッキー ピー千缶 ご飯 エネルギー 410kcal 蛋白質 9.4g
14	15	16	17	18
えびカツ フランクケチャップソテー ほうれん草人参ソテー 竹輪煮 パイン缶 ご飯 エネルギー 429kcal 蛋白質 13.2g	鮭夕焼 揚げ餃子 マロニー野菜炒め がんも煮 りんごダイス缶 ご飯 エネルギー 403kcal 蛋白質 14.7g	豚肉味噌煮 おき枝豆 焼ポテト 竹輪天ぷら アロ缶 ご飯 エネルギー 411kcal 蛋白質 16.6g	キンカツ どうもろこしつみ揚げ焼 肉ニラもやし炒め さつま揚げ煮 みかん缶 ご飯 エネルギー 407kcal 蛋白質 12.7g	鶏の照焼 野菜コロッケ フロッキーコーン人参ソテー 人参さつま煮・ふきの煮物 洋なし缶 ご飯 エネルギー 426kcal 蛋白質 13.3g
21	22	23	24	25
鶏の竜田揚げ 焼南瓜 小松菜コーンソテー えびボール煮 ピー千缶 ご飯 エネルギー 439kcal 蛋白質 10.0g	えびフライ フランクケチャップソテー ほうれん草ツナ人参ソテー 豆腐焼売 パイン缶 ご飯 エネルギー 421kcal 蛋白質 12.0g	ジャが芋カレーとほろ煮 野菜入つみれ 大豆ナゲット りんごダイス缶 ご飯 エネルギー 406kcal 蛋白質 10.1g	ヒレカツ 野菜豆腐焼 マロニー野菜炒め 南瓜煮・フロッキー アロ缶 ご飯 エネルギー 407kcal 蛋白質 11.0g	かじきまぐろ味噌漬焼 鶏の唐揚げ いんげんコーンソテー ポーク焼売 みかん缶 ご飯 エネルギー 431kcal 蛋白質 17.9g
28	29	30	※ 学期始めデザートに、いちごのみかんの二色ゼリーがつきます。 ※ 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。 	
メンチカツ 焼ポテト フロッキーコーン人参ソテー がんも煮 洋なし缶 ご飯 エネルギー 408kcal 蛋白質 11.4g		豚肉野菜炒め ハッシュポテト 野菜餃子 パイン缶 ご飯 エネルギー 425kcal 蛋白質 18.8g		

食事と健康

- 食事と運動のどちらが欠けても、じょうぶなからだをつくることはできません。もりもり食べて、外で元気よくからだを動かしましょう。
- バランスよく食べましょう。はたらくもことになるものばかり食べていても運動はできません。血や肉になるものやからだの調子をとのえるものもたべると、たくさん運動ができる強いからだをつくることができます。
- 骨を強くしましょう。骨を強くするために、カルシウムが必要です。カルシウムの吸収をよくするビタミンDもいっしょにとりましょう。
- よくかんで食べましょう。よくかんで食べると・・・
 - ①、からだの中で吸収しやすく、栄養になりやすい。
 - ②、歯やあごがじょうぶになる。
 - ③、頭のはたらきがよくなる。
- そして元気よくからだを動かしましょう。



※ 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。

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/>



4月1～4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	オレシ	ばなな	あわび	まじだけ	いくら	じま	カシューナッツ	アーモンド	その他魚類	貝類	マカダミアナッツ					
1	火	チキンケチャップ焼			○								○		○							○																
		魚肉ソーセージ天ぷら			○						○					○		○															○					
		もやしビーマンソテー			○											○													○									
		ブロッコリーベーコン炒め			○									○		○																						
		パイン缶 ご飯																																				
2	水	豚丼風煮			○								○		○																		○					
		焼ポテト														○																						
		ゆでいんげん																																				
		えび揚げ餃子			○					○				○		○														○								
		みかん缶 ご飯																																				
3	木	揚げたこ焼			○										○																			○				
		ミートボール			○								○	○		○																						
		ほうれん草もやし人参ソテー			○											○														○								
		コーン焼売			○								○			○																						
		りんごダイス缶 ご飯																					○															
4	金	白身魚ソテー			○										○																			○				
		ハッシュドポテト			○											○																						
		ビーフソテー			○											○														○								
		野菜入鶏つくね・ブロッコリー			○									○		○							○															
		うぐいす豆 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。

4月7～11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	くみ	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	りんご	オレシ	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	マカダミアナッツ			
7月	ハンバーグ			○						(○)	○	○		○							(○)														
	大豆ナゲット			○										○																					
	ブロッコリー人参ソテー			○										○													○								
	枝豆がんも煮			○										○																					
	アロエ缶																																		
	ご飯																																		
8火	南瓜挽肉フライ			○								○		○								○													
	鶏ごぼう巻き			○								○		○																					
	マロニー野菜炒め			○										○														○							
	人参煮・ブロッコリー			○										○																					
	洋なし缶																																		
	ご飯																																		
9水	スパゲティナポリタン			○								○		○																					
	焼ウインナー			○						○	○			○																					
	粉ふき芋・ブロッコリー																																		
	照焼肉団子			○								○	○	○																					
	いちごジャム																																		
	食パン			○																															
10木	さわら照焼			○										○																					
	揚げ焼売			○								○		○													○								
	小松菜人参ソテー			○										○														○							
	高野豆腐煮			○										○																					
	金時豆																																		
	ご飯																																		
11金	豚肉コロッケ			○								○		○																					
	花しんじょう焼			○										○	○																				
	もやしピーマンソテー			○										○													○								
	キャベツボール・ブロッコリー			○									○	○																					
	ピーチ缶																		○																
	ご飯																																		
学期始	いちごみかんの二色ゼリー																					○													

◆ 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。

4月14～18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	マカダミアナッツ				
14月	えびカツ			○				○						○																						
	フランクケチャップソテー			○							○			○																						
	ほうれん草人参ソテー			○										○													○									
	竹輪煮			○							○			○																						
	パイン缶 ご飯																																			
15火	鮭夕焼																																			
	揚げ餃子			○							○	○		○																						
	マロニー野菜炒め			○										○														○								
	がんも煮			○										○																						
	りんごダイス缶 ご飯																				○															
16水	豚肉味噌煮			○							○			○																						
	むぎ枝豆													○																						
	焼ポテト													○																						
	竹輪天ぷら			○										○																						
	アロエ缶 ご飯																																			
17木	チキンカツ			○								○		○																						
	とうもろこしつみ揚げ焼			○										○																						
	肉ニラもやし炒め			○							○			○													○									
	さつま揚げ煮			○										○																						
	みかん缶 ご飯																																			
18金	鶏の照焼			○								○		○																						
	野菜コロッケ			○										○																						
	ブロッコリーコーン人参ソテー			○										○													○									
	人参さつま煮・ふきの煮物			○										○																						
	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。

4月21～30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	くずみ	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	らいし	オレシ	ばなな	あわび	まじだけ	ごんじ	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				
21月	鶏の竜田揚げ			○								○		○																						
	焼南瓜													○																						
	小松菜コーンソテー			○										○													○									
	えびボール煮			○				○				○	○	○																						
	ピーチ缶 ご飯			○														○																		
22火	えびフライ			○				○						○																						
	フランクケチャップソテー			○							○			○																						
	ほうれん草ツナ人參ソテー			○										○													○									
	豆腐焼売			○										○																						
	パイン缶 ご飯																																			
23水	じゃが芋カレーそぼろ煮			○								○		○																						
	野菜入つみれ			○										○																						
	大豆ナゲット			○										○																						
	りんごダイス缶 ご飯																					○														
24木	ヒレカツ			○							○			○																						
	野菜豆腐焼			○										○																						
	マロニー野菜炒め			○										○													○									
	南瓜煮・ブロッコリー			○										○																						
	アロエ缶 ご飯																																			
25金	かじぎまぐろ味噌漬け焼			○										○																						
	鶏の唐揚げ			○								○		○																						
	いんげんコーンソテー			○										○													○									
	ポーク焼売			○							○			○																						
	みかん缶 ご飯																																			
28月	メンチカツ			○							○	○		○																						
	焼ポテト													○																						
	ブロッコリーコーン人參ソテー			○										○													○									
	がんも煮			○										○																						
	洋なし缶 ご飯																																			
30水	豚肉野菜炒め			○							○			○								○					○									
	ハッシュドポテト			○										○																						
	野菜餃子			○							○			○																						
	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。