



月	火	水	木	金
1	2	3	4	5
チキンカツ 焼きポテト ほうれん草コーンソテー がんも煮 りんごダイス缶 おかかふりかけご飯 エネルギー 417kcal 蛋白質 12.3g	えびフライ 野菜つくね巻き フロッコリーコーン人参ソテー 豆腐焼売 みかん缶 ご飯 エネルギー 409kcal 蛋白質 11.4g	豚肉のトマト煮 フロッコリー とうもろこしつみみ揚げ焼き 魚肉ソーセージ天ぷら パイン缶 ご飯 エネルギー 408kcal 蛋白質 15.3g	ヒレカツ 焼き南瓜・フロッコリー マロニー野菜炒め コーン焼売 ピーチ缶 ご飯 エネルギー 423kcal 蛋白質 11.2g	かじきまぐろ味噌漬け焼き 揚げ餃子 コーンもやしキャベツソテー えびボール煮 うぐいす豆 野菜ふりかけご飯 エネルギー 419kcal 蛋白質 15.5g
8	9	10	11	12
ハンバーグ コーンボールフライ 小松菜人参ソテー さつまいも揚げ煮 アロエ缶 ご飯 エネルギー 403kcal 蛋白質 11.7g	かつおカツ 照り焼き肉団子 ほうれん草コーンソテー 焼餃子 りんごダイス缶 のりごまふりかけご飯 エネルギー 425kcal 蛋白質 11.5g	マカロニナポリタン 大豆ナゲット 焼きポテト・フロッコリー 焼売 いちごジャム 食パン エネルギー 368kcal 蛋白質 10.8g	チキンたれ焼き コロッケ フロッコリーコーン人参ソテー 人参さつまいも煮 パイン缶 おかかふりかけご飯 エネルギー 435kcal 蛋白質 13.6g	豚肉コロッケ 野菜豆腐焼き いんげんコーンソテー 人参煮 みかん缶 わかめご飯 エネルギー 415kcal 蛋白質 7.9g
15	16	17	18	19
南瓜挽肉フライ 鶏ごぼう巻き ほうれん草コーンソテー 花しんじょう焼き ピーチ缶 ご飯 エネルギー 412kcal 蛋白質 9.6g	さわら照り焼き ハッシュドポテト 小松菜人参ソテー 枝豆がんも煮 パイン缶 玉子ふりかけご飯 エネルギー 423kcal 蛋白質 16.2g	豚肉ごぼう煮 焼きポテト おき枝豆 たら電田揚げ アロエ缶 菜めしご飯 エネルギー 403kcal 蛋白質 18.5g	揚げたご焼 焼きポテト・フロッコリー マロニー野菜炒め 野菜入鶏つくね りんごダイス缶 ご飯 エネルギー 396kcal 蛋白質 9.0g	豆腐ハンバーグ 鶏の唐揚げ 肉ニラもやし炒め コーン焼売 洋なし缶 おかかふりかけご飯 エネルギー 438kcal 蛋白質 14.3g
22	23	24	25	26
鶏の電田揚げ 焼きじゃが フロッコリーコーン人参ソテー 焼売 パイン缶 ご飯 エネルギー 441kcal 蛋白質 11.1g	星のコロッケ オムレツ いんげん人参ソテー キャベツボール 金時豆 鮭ふりかけご飯 エネルギー 406kcal 蛋白質 9.8g	豚肉野菜味噌炒め 竹輪天ぷら 高野豆腐煮 ピーチ缶 ご飯 エネルギー 414kcal 蛋白質 13.8g	白身魚バター風味焼き チーズポテトフライ 小松菜コーンソテー ポーク焼売 アロエ缶 野菜ふりかけご飯 エネルギー 421kcal 蛋白質 15.7g	メンチカツ 野菜入つみれ・フロッコリー ピーチソテー さつまいも揚げ煮 みかん缶 ご飯 エネルギー 410kcal 蛋白質 11.5g
29	30			
はんぺんチーズフライ ミートボール いんげんコーンソテー 竹輪煮 洋なし缶 のりごまふりかけご飯 エネルギー 441kcal 蛋白質 11.6g	鶏の照り焼き えび揚げ餃子 ほうれん草人参ソテー 南瓜煮 パイン缶 ご飯 エネルギー 425kcal 蛋白質 13.3g			

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/>

よくかんで食べていますか？

6月4日から6月10日まで歯と口の健康週間です。

むし歯予防対策として

1. 歯をじょうぶにしましょう。カルシウムの多い物やたんぱく質の多い物をバランスよくとりましょう。
 2. 甘いものを食べ過ぎないようにしましょう。歯にくっつきやすいお菓子などはひかえめにしましょう。
 3. 歯をきれいにしましょう。食べたあとは口をゆすぐか、はみがきをしましょう。
- そのほかに『よくかんで食べる』ことにより、唾液の分泌がさかんにになり、歯に汚れがつきにくくなります。また、食べ物の味がよくわかり、消化もしやすくなる。
- 心が安定し、イライラをおさえる。脳を刺激してはたらきを活発にさせる。満腹中枢を刺激し、たべすぎによる肥満を防ぐ。 などがあります。歯のむし歯予防とともに『かむ』ことをもう一度見直してみましょう。

※ 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。

※ 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。

6月1～5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	やまこも	りんご	オレシ	ばなな	あわび	ごぼう	じゃがいも	カシューナッツ	アーモンド	マカダミアナッツ	その他魚類	貝類				
1 月	チキンカツ			○								○		○																					
	焼きポテト													○																					
	ほうれん草コーンソテー			○										○																					
	がんも煮			○										○																			○		
	りんごダイス缶																					○											○		
	おかかふりかけご飯	○	○	○									○		○																		○		
2 火	えびフライ			○				○						○																					
	野菜つくね巻き			○								○		○																					
	ブロッコリーコーン人参ソテー			○										○																					
	豆腐焼売			○										○																				○	
	みかん缶																																		
	ご飯																																		
3 水	豚肉のトマト煮			○							○			○																					
	ブロッコリー																																		
	とうもろこしつまみ揚げ焼き			○										○																				○	
	魚肉ソーセージ天ぷら			○					○					○		○																		○	
	パイン缶																																		
	ご飯																																		
4 木	ヒレカツ			○							○			○																					
	焼き南瓜・ブロッコリー													○																					
	マロニー野菜炒め			○										○																					○
	コーン焼売			○							○			○																					○
	ピーチ缶																	○																	
	ご飯																																		
5 金	かしきまぐろ味噌漬け焼き			○										○																				○	
	揚げ餃子			○							○	○		○																					
	コーンもやしキャベツソテー			○										○													○								
	えびボール煮			○				○			○	○		○																				○	
	うぐいす豆																																		
	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。

6月8～12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	そば	さけ	いか	まめ	キウイ	やまいも	りんご	オレシ	ばなな	あわび	ごぼう	じゃがいも	カシューナッツ	アーモンド	マカダミアナッツ	その他魚類	貝類					
8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			○										○																						
	アロエ缶																																			
	ご飯																																			
9火	かつおカツ			○										○																		○				
	照り焼き肉団子			○							○	○		○																						
	ほうれん草コーンソテー			○										○																						
	焼餃子			○							○			○																						
	りんごダイス缶																					○														
	のりごまふりかけご飯		○	○										○																			○			
10水	マカロニナポリタン			○							○			○																						
	大豆ナゲット			○										○																						
	焼きポテト・ブロッコリー													○																						
	焼売			○							○			○																						
	いちごジャム																																			
	食パン			○																																
11木	チキンたれ焼き			○								○		○								○														
	コロッケ			○										○																						
	ブロッコリーコーン人参ソテー			○										○																						
	人参さつま煮			○										○																						
	パイン缶																																			
	おかかふりかけご飯	○	○	○								○		○																				○		
12金	豚肉コロッケ			○							○			○																						
	野菜豆腐焼き			○										○																						
	いんげんコーンソテー			○										○																						
	人参煮			○										○																						
	みかん缶																																			
	わかめご飯																																			

◆ 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。

6月15～19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	オレシ	ばなな	あわび	ごぼう	じゃがいも	カシューナッツ	アーモンド	マカダミアナッツ	その他魚類	貝類				
15月	南瓜挽肉フライ			○							○			○							○														
	鶏ごぼう巻き			○								○		○																					
	ほうれん草コーンソテー			○										○												○									
	花しんじょう焼き			○										○	○																○				
	ピーチ缶																	○																	
	ご飯																																		
16火	さわら照り焼き			○										○																	○				
	ハッシュドポテト			○										○																					
	小松菜人参ソテー			○										○													○								
	枝豆がんも煮			○										○																	○				
	パイ缶																															○			
	玉子ふりかけご飯	○	○	○									○	○													○					○			
17水	豚肉ごぼう煮			○							○			○																		○			
	焼きポテト													○																					
	むき枝豆													○																					
	たら筆田揚げ			○										○																			○		
	アロ缶																																	○	
	菜めしご飯													○																				○	
18木	揚げたこ焼			○										○																			○		
	焼きポテト・プロッコリー													○																					
	マロニー野菜炒め			○										○													○						○		
	野菜入鶏つくね			○								○		○								○													
	りんごダイス缶 ご飯																					○												○	
19金	豆腐ハンバーグ			○								○		○	○																		○		
	鶏の唐揚げ			○								○		○																					
	肉ニラもやし炒め			○							○			○													○								
	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。

6月22～30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	卵 黄白分離 卵黄	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	やまごも	りんご	オレシジ	ばなな	あわび	ごぼう	しいたけ	カシューナッツ	アーモンド	マカダミアナッツ	その他魚類	貝類		
22月	鶏の竜田揚げ			○								○		○																○			
	焼きじゃが			○										○																			
	ブロッコリーコーン人参ソテー			○										○																			
	焼売			○							○			○																			
	パイン缶 ご飯																																
23火	星のコロッケ			○							○	○		○																			
	オムレツ	○		○										○																			
	いんげん人参ソテー			○										○																			
	キャベツボール			○								○		○																			
	金時豆 鮭ふりかけご飯	○	○	○										○		○																○	
24水	豚肉野菜味噌炒め			○							○			○							○												
	竹輪天ぷら			○										○																		○	
	高野豆腐煮			○										○																		○	
	ピーチ缶 ご飯																	○															
25木	白身魚バター風味焼		○	○										○																		○	
	チーズポテトフライ		○	○										○																			
	小松菜コーンソテー			○										○																			
	ポーク焼売			○							○			○																			
	アロエ缶 野菜ふりかけご飯	○	○	○										○																		○	
26金	メンチカツ			○							○	○		○																			
	野菜入つみれ・ブロッコリー			○										○																		○	
	ビーフソテー			○										○																		○	
	さつま揚げ煮			○										○																		○	
	みかん缶 ご飯																																
29月	はんぺんチーズフライ	○	○	○										○																		○	
	ミートボール			○							○	○		○																			
	いんげんコーンソテー			○										○																			
	竹輪煮			○							○			○																		○	
	洋なし缶 のりごまふりかけご飯		○	○										○																		○	
30火	鶏の照り焼き			○								○		○																			
	えび揚げ餃子			○				○			○			○																			
	ほうれん草人参ソテー			○										○																			
	南瓜煮			○										○																		○	
	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。



月 1	火 2	水 3	木 4	金 5
チキンカツ 焼きポテト ほうれん草コーンソテー がんも煮 りんごダイス缶 ご飯 エネルギー 413kcal 蛋白質 12.1g	えびフライ 野菜つくね巻き フロccoliコーン人参ソテー 豆腐焼売 みかん缶 ご飯 エネルギー 409kcal 蛋白質 11.4g	豚肉のトマト煮 フロccoli どうもろこしつまみ揚げ焼き 魚肉ソーセージ天ぷら パイン缶 ご飯 エネルギー 408kcal 蛋白質 15.3g	ヒレカツ 焼き南瓜・フロccoli マロニー野菜炒め コーン焼売 ピーチ缶 ご飯 エネルギー 423kcal 蛋白質 11.2g	かじきまぐろ味噌漬け焼き 揚げ餃子 コーンもやしキャベツソテー えびボール煮 うぐいす豆 ご飯 エネルギー 416kcal 蛋白質 15.4g
8	9	10	11	12
ハンバーグ 大豆ナゲット 小松菜人参ソテー さつま揚げ煮 アロエ缶 ご飯 エネルギー 416kcal 蛋白質 12.3g	かつおカツ 照り焼き肉団子 ほうれん草コーンソテー 焼餃子 りんごダイス ご飯 エネルギー 421kcal 蛋白質 11.4g	マカロニナポリタン 大豆ナゲット 焼きポテト・フロccoli 焼売 いちごジャム 食パン エネルギー 368kcal 蛋白質 10.8g	チキンたれ焼き コロッケ フロccoliコーン人参ソテー 人参さつま煮 パイン缶 ご飯 エネルギー 431kcal 蛋白質 13.4g	豚肉コロッケ 野菜豆腐焼き いんげんコーンソテー 人参煮 みかん缶 わかめご飯 エネルギー 415kcal 蛋白質 7.9g
15	16	17	18	19
南瓜挽肉フライ 鶏ごぼう巻き ほうれん草コーンソテー 花しんじょう焼き ピーチ缶 ご飯 エネルギー 412kcal 蛋白質 9.6g	さわら照り焼き ハッシュドポテト 小松菜人参ソテー 枝豆がんも煮 パイン缶 ご飯 エネルギー 420kcal 蛋白質 16.0g	豚肉ごぼう煮 焼きポテト おき枝豆 たら竜田揚げ アロエ缶 菜めしご飯 エネルギー 403kcal 蛋白質 18.5g	揚げたご焼 焼きポテト・フロccoli マロニー野菜炒め 野菜入鶏つくね りんごダイス缶 ご飯 エネルギー 396kcal 蛋白質 9.0g	豆腐ハンバーグ 鶏の唐揚げ 肉ニラもやし炒め コーン焼売 洋なし缶 ご飯 エネルギー 434kcal 蛋白質 14.1g
22	23	24	25	26
鶏の竜田揚げ 焼きじゃが フロccoliコーン人参ソテー 焼売 パイン缶 ご飯 エネルギー 441kcal 蛋白質 11.1g	星のコロッケ 野菜豆腐焼き いんげん人参ソテー キャベツボール 金時豆 ご飯 エネルギー 405kcal 蛋白質 9.2g	豚肉野菜味噌炒め 竹輪天ぷら 高野豆腐煮 ピーチ缶 ご飯 エネルギー 414kcal 蛋白質 13.8g	白身魚ソテー ハッシュドポテト 小松菜コーンソテー ポーク焼売 アロエ缶 ご飯 エネルギー 410kcal 蛋白質 14.2g	メンチカツ 野菜入つみれ・フロccoli ピーチソテー さつま揚げ煮 みかん缶 ご飯 エネルギー 410kcal 蛋白質 11.5g
29	30			
まぐろカツ ミートボール いんげんコーンソテー 竹輪煮 洋なし缶 ご飯 エネルギー 414kcal 蛋白質 12.3g	鶏の照り焼き えび揚げ餃子 ほうれん草人参ソテー 南瓜煮 パイン缶 ご飯 エネルギー 425kcal 蛋白質 13.3g			

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/>

よくかんで食べていますか？

6月4日から6月10日まで歯と口の健康週間です。

むし歯予防対策として

1. 歯をじょうぶにしましょう。カルシウムの多い物やたんぱく質の多い物をバランスよくとりましょう。
2. 甘いものを食べ過ぎないようにしましょう。歯にくっつきやすいお菓子などはひかえめにしましょう。
3. 歯をきれいにしましょう。食べたあとは口をゆすぐか、はみがきをしましょう。

そのほかに『よくかんで食べる』ことによって、唾液の分泌がさかんにになり、歯に汚れがつきにくくなります。また、食べ物の味がよくわかり、消化もしやすくなる。

心が安定し、イライラをおさえる。脳を刺激してはたらきを活発にさせる。満腹中枢を刺激し、たべすぎによる肥満を防ぐ。 などがあります。

歯のむし歯予防とともに『かむ』ことをもう一度見直してみましょう。

※ 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。

※ 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。



6月1～5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	キウイ	やまいも	りんご	オレシ	ばなな	あわび	ご	じ	カシューナッツ	アーモンド	マカダミアナッツ	その他魚類	貝類				
1 月	チキンカツ			○								○		○																					
	焼きポテト													○																					
	ほうれん草コーンソテー			○										○												○									
	がんも煮			○										○																		○			
	りんごダイス缶																					○													
	ご飯																																		
2 火	えびフライ			○				○						○																					
	野菜つくね巻き			○								○		○																					
	ブロッコリーコーン人参ソテー			○										○												○									
	豆腐焼売			○										○																			○		
	みかん缶																																		
	ご飯																																		
3 水	豚肉のトマト煮			○							○			○																					
	ブロッコリー																																		
	とうもろこしつまみ揚げ焼き			○										○																			○		
	魚肉ソーセージ天ぷら			○					○					○		○																		○	
	パイン缶																																		
	ご飯																																		
4 木	ヒレカツ			○							○			○																					
	焼き南瓜・ブロッコリー													○																					
	マロニー野菜炒め			○										○												○								○	
	コーン焼売			○							○			○																					○
	ピーチ缶																	○																	
	ご飯																																		
5 金	かしきまぐろ味噌漬け焼き			○										○																				○	
	揚げ餃子			○							○	○		○																					
	コーンもやしキャベツソテー			○										○												○									
	えびボール煮			○				○			○	○		○																				○	
	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。

6月8～12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	まめ	キウイ	やまいも	りんご	オレシ	ばなな	あわび	ごぼう	じゃがいも	カシューナッツ	アーモンド	マカダミアナッツ	その他魚類	貝類		
8月	ハンバーグ（ハンバーグソース）			○						(○)	○	○		○							(○)												
	大豆ナゲット			○										○																			
	小松菜人参ソテー			○										○																	○		
	さつま揚げ煮			○										○																			
	アロエ缶																																
	ご飯																																
9火	かつおカツ			○										○																	○		
	照り焼き肉団子			○							○	○		○																			
	ほうれん草コーンソテー			○										○																			
	焼餃子			○							○			○																			
	りんごダイス缶																					○											
	ご飯																																
10水	マカロニナポリタン			○							○			○																			
	大豆ナゲット			○										○																			
	焼きポテト・ブロッコリー													○																			
	焼売			○							○			○																			
	いちごジャム																																
	食パン			○																													
11木	チキンたれ焼き			○								○		○								○											
	コロッケ			○										○																			
	ブロッコリーコーン人参ソテー			○										○																			
	人参さつま煮			○										○																			○
	パイン缶																																
	ご飯																																
12金	豚肉コロッケ			○							○			○																			
	野菜豆腐焼き			○										○																			○
	いんげんコーンソテー			○										○																			
	人参煮			○										○																			○
	みかん缶																																
	わかめご飯																																

◆ 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。

6月15～19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	まめ	キウイ	やまいも	りんご	オレシ	ばなな	あわび	ごぼう	じゃがいも	カシューナッツ	アーモンド	マカダミアナッツ	その他魚類	貝類		
15月	南瓜挽肉フライ			○							○			○							○												
	鶏ごぼう巻き			○								○		○																			
	ほうれん草コーンソテー			○										○												○							
	花しんじょう焼き			○										○	○																○		
	ピーチ缶																	○															
	ご飯																																
16火	さわら照り焼き			○										○																	○		
	ハッシュドポテト			○										○																			
	小松菜人参ソテー			○										○													○						
	枝豆がんも煮			○										○																	○		
	パイ缶																																
	ご飯																																
17水	豚肉ごぼう煮			○							○			○																	○		
	焼きポテト													○																			
	むき枝豆													○																			
	たら竜田揚げ			○										○																	○		
	アロエ缶																																
	菜めしご飯													○																		○	
18木	揚げたご焼			○										○																		○	
	焼きポテト・プロッコリー													○																			
	マロニー野菜炒め			○										○													○					○	
	野菜入鶏つくね			○								○		○								○											
	りんごダイス缶																					○											
	ご飯																																
19金	豆腐ハンバーグ			○								○		○	○																○		
	鶏の唐揚げ			○								○		○																			
	肉ニラもやし炒め			○							○			○													○						
	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。

6月22～30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	卵 白 黄 全 即 製 品	小麦	そば	落花生	くろみ	えび	かに	牛肉	豚肉	鶏肉	セラチン	大豆	そば	さけ	いか	もも	キウイ	やまごも	りんご	オレシ	ばなな	あわび	ごぼう	しいたけ	カシューナッツ	アーモンド	マカダミアナッツ	その他魚類	貝類						
22	月	鶏の竜田揚げ			○								○																			○						
		焼きじゃが			○											○																						
		ブロッコリーコーン人参ソテー			○											○																						
		焼売			○								○			○																						
		パイン缶 ご飯																																				
23	火	星のコロッケ			○							○	○		○																				○			
		野菜豆腐焼き			○											○																						
		いんげん人参ソテー			○											○																						
		キャベツボール			○									○		○																						
		金時豆 ご飯																																				
24	水	豚肉野菜味噌炒め			○							○			○																							
		竹輪天ぷら			○											○																					○	
		高野豆腐煮			○											○																					○	
		ピーチ缶 ご飯																		○																		
25	木	白身魚ソテー			○										○																					○		
		ハッシュドポテト			○											○																						
		小松菜コーンソテー			○											○																						
		ポーク焼売			○								○			○																						
		アロエ缶 ご飯																																				
26	金	メンチカツ			○							○	○		○																							
		野菜入つみれ・ブロッコリー			○											○																					○	
		ビーフソテー			○											○																					○	
		さつま揚げ煮			○											○																						○
		みかん缶 ご飯																																				
29	月	まぐろカツ			○										○																					○		
		ミートボール			○								○	○		○																						
		いんげんコーンソテー			○											○																						
		竹輪煮			○								○			○																					○	
		洋なし缶 ご飯																																				
30	火	鶏の照り焼き			○								○		○																							
		えび揚げ餃子			○				○				○		○																							
		ほうれん草人参ソテー			○											○																						
		南瓜煮			○											○																					○	
		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。