



幼稚園予定献立表



月 3	火 4	水 5	木 6	金 7
ハートのコロケ ミートボール 小松菜人参ソテー 竹輪煮 洋なし缶 野菜ふりかけご飯 エネルギー 407kcal 蛋白質 9.8g	白身魚カレー風味焼き ハッシュドポテト 肉ニラもやし炒め ポーク焼売 みかん缶 のりごまふりかけご飯 エネルギー 412kcal 蛋白質 15.5g	メンチカツ 焼き南瓜・フロccoliー ビーフソテー 人参さつま煮 りんごダイス缶 鮭ふりかけご飯 エネルギー 415kcal 蛋白質 10.1g	豚肉の甘辛煮 揚げポテト ゆでいんげん 野菜豆腐焼き ピーチ缶 菜めしご飯 エネルギー 437kcal 蛋白質 15.2g	ハンバーグ 大豆ナゲット・フロccoliー マカロニポリタン えびボール煮 ブルーベリージャム 食パン エネルギー 405kcal 蛋白質 14.1g
10	11	12	13	14
かつおカツ 焼きウインナー フロccoliーコーン人参ソテー 高野豆腐煮 パイン缶 玉子ふりかけご飯 エネルギー 432kcal 蛋白質 12.9g		チキンカツ 焼きポテト いんげん人参ソテー コーン焼売 洋なし缶 野菜ふりかけご飯 エネルギー 434kcal 蛋白質 11.3g	豚肉コロケ 花しんじょう焼き 小松菜人参ソテー 野菜入鶏つくね みかん缶 おかかふりかけご飯 エネルギー 426kcal 蛋白質 10.0g	えびフライ 野菜つくね巻き ほうれん草コーンソテー 豆腐焼売 ピーチ缶 のりごまふりかけご飯 エネルギー 403kcal 蛋白質 11.4g
17	18	19	20	21
肉団子 野菜あんかけ 揚げ焼売 枝豆かんも煮 りんごダイス缶 ご飯 エネルギー 423kcal 蛋白質 13.2g	チキンたれ焼き 竹輪天ぷら フロccoliー人参ソテー かんも煮 パイン缶 わかめご飯 エネルギー 434kcal 蛋白質 16.3g	豚肉のトマト煮 フロccoliー たら電田揚げ マカロニコーンソテー アロ缶 おかかふりかけ エネルギー 413kcal 蛋白質 18.1g	焼きそば 魚肉ソーセージ天ぷら 粉ふき芋・フロccoliー ミートボール いちごジャム ロールパン エネルギー 340kcal 蛋白質 9.6g	さわらの照り焼き 揚げ餃子 小松菜人参ソテー さつま揚げ煮 洋なし缶 玉子ふりかけご飯 エネルギー 417kcal 蛋白質 15.6g
24	25	26	27	28
南瓜挽肉フライ とうもろこしつまみ揚げ焼き ほうれん草人参ソテー キャベツボール みかん缶 のりごまふりかけご飯 エネルギー 416kcal 蛋白質 9.2g	じゃが芋カレーとほろ煮 野菜入つまみ フロccoliー 鶏の唐揚げ ピーチ缶 鮭ふりかけご飯 エネルギー 426kcal 蛋白質 13.5g	スパゲティポリタン 鶏の電田揚げ 粉ふき芋・フロccoliー ミートボール ブルーベリージャム 食パン エネルギー 382kcal 蛋白質 11.0g	鶏の照り焼き コロケ・フロccoliー もやしピーマンソテー 人参煮 パイン缶 野菜ふりかけご飯 エネルギー 424kcal 蛋白質 12.8g	豚焼肉 フロccoliー キャベツコーン人参ソテー えび揚げ餃子 りんごダイス缶 おかかふりかけご飯 エネルギー 441kcal 蛋白質 14.7g
31	暑さをのりきるにはビタミンB1をたっぷりとうろう!! 気温が高くなるにつれ、からだは疲れやすくなります。 からだにだるい、眠いなどの症状はビタミンB1の不足が原因であることが多いようです。 ビタミンB1は気温が15度のときと35度のときでは消費量が3倍も違います。 暑いときはビタミンB1を多く摂るように心がけましょう。 * ビタミンB1を多く含む食品 * 玄米・強化米・胚芽米・レバー・豚肉・豆類・じゃがいも ベーコン・のり・ほうれん草・パセリ・しいたけなど ビタミンB1は、ねぎ類に含まれる酵素と反応して、体内に吸収されやすくなります。 にんにく・ねぎ・にら・たまねぎなどと調理すると効果的です。 子どもには刺激が多いのではと思うがちですが、少量なら問題ありません。上手に使ってみましょう。			
鮭の焼き 大豆ナゲット・フロccoliー ビーフソテー 野菜餃子 アロ缶 玉子ふりかけご飯 エネルギー 427kcal 蛋白質 14.6g				

※ 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。

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/>



8月3～7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	カシューナッツ	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	いくら	ごま	ヒスタチオ	アーモンド	マカダミアナッツ	その他魚類	貝類
3	月	ハートのコロッケ			○											○																	
		ミートボール			○								○	○		○																	
		小松菜人参ソテー			○											○												○					
		竹輪煮			○								○			○																	○
		洋なし缶																															
		野菜ふりかけご飯	○	○	○											○													○				○
4	火	白身魚カレー風味焼き			○											○																	○
		ハッシュドポテト			○											○																	
		肉ニラもやし炒め			○								○			○												○					
		ポーク焼売			○								○			○																	
		みかん缶																															
		のりごまふりかけご飯		○	○											○													○				○
5	水	メンチカツ			○								○	○		○																	
		焼き南瓜・ブロッコリー														○																	
		ビーフンソテー			○											○													○				○
		人参さつま煮			○											○																	○
		りんごダイス缶																					○										
		鮭ふりかけご飯	○	○	○											○		○											○				○
6	木	豚肉の甘辛煮			○								○			○																	○
		揚げポテト			○											○																	
		ゆでいんげん																															
		野菜豆腐焼き			○											○																	○
		ピーチ缶																		○													
		菜めしご飯														○																	○
7	金	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			○											○																	
		マカロニナポリタン			○											○																	
		えびボール煮			○				○				○	○		○																	○
		ブルーベリージャム																															
		食パン			○																												

◆ 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。

8月10～14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	カシューナッツ	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	オレシジ	ばなな	あわび	いくら	ごま	ヒスタチオ	アーモンド	マカダミアナッツ	その他魚類	貝類
10	月	かつおカツ			○											○																○	
		焼きウインナー			○							○	○			○																	
		ブロッコリーコーン人参ソテー			○											○												○					
		高野豆腐煮			○											○																	○
		パイン缶																															
		玉子ふりかけご飯	○	○	○									○		○												○					○
12	水	チキンカツ			○									○		○																	
		焼きポテト														○																	
		いんげん人参ソテー			○											○												○					
		コーン焼売			○								○			○																	○
		洋なし缶																															
		野菜ふりかけご飯	○	○	○											○												○					○
13	木	豚肉コロッケ			○								○			○																	
		花しんじょう焼き			○											○	○																○
		小松菜人参ソテー			○											○												○					
		野菜入鶏つくね			○									○		○							○										
		みかん缶																															
		おかかふりかけご飯	○	○	○									○		○												○					○
14	金	えびフライ			○				○							○																	
		野菜つくね巻き			○									○		○																	
		ほうれん草コーンソテー			○											○												○					
		豆腐焼売			○											○																	○
		ピーチ缶																		○													
		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、魚介エキスを記しております。

8月17～21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	カシューナッツ	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	いくら	ごま	ビスタチオ	アーモンド	マカダミアナッツ	その他魚類	貝類		
17	月	肉団子			○								○	○		○																	○		
		野菜あんかけ			○												○																		
		揚げ焼売			○									○			○												○						
		枝豆がんも煮			○												○																○		
		りんごダイス缶																						○											
		ご飯																																	
18	火	チキンたれ焼き			○									○		○								○					○						
		竹輪天ぷら			○												○																○		
		ブロッコリー人参ソテー			○												○												○						
		がんも煮			○												○																○		
		パイン缶																																	
		わかめご飯																																	
19	水	豚肉のトマト煮			○								○			○																			
		ブロッコリー																																	
		たら竜田揚げ			○												○																	○	
		マカロニコンソテー			○												○																		
		アロエ缶																																	
		おかかふりかけご飯	○	○	○										○		○												○				○		
20	木	焼きそば			○								○			○																	○		
		魚肉ソーセージ天ぷら			○						○						○		○															○	
		粉ふき芋・ブロッコリー																																	
		ミートボール			○									○	○		○																		
		いちごジャム																																	
		ロールパン			○												○																		
21	金	さわらの照り焼き			○											○																	○		
		揚げ餃子			○									○	○		○																		
		小松菜人参ソテー			○												○												○						
		さつま揚げ煮			○												○																○		
		洋なし缶																																	
		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。

8月24～31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	カシューナッツ	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	いくら	ごま	ビスタチオ	アーモンド	マカダミアナッツ	その他魚類	貝類			
24	月	南瓜挽肉フライ			○								○			○							○													
		とうもろこしつまみ揚げ焼き			○											○																	○			
		ほうれん草人参ソテー			○											○												○								
		キャベツボール			○										○		○																			
		みかん缶																																		
		のりごまふりかけご飯		○	○												○												○					○		
25	火	じゃが芋カレーそぼろ煮			○									○		○																				
		野菜入つまみれ			○											○																			○	
		ブロッコリー																																		
		鶏の唐揚げ			○										○		○																			
		ピーチ缶																			○															
		鮭ふりかけご飯	○	○	○												○		○										○					○		
26	水	スパゲティナポリタン			○											○																				
		鶏の竜田揚げ			○										○		○																			
		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			○																															
27	木	鶏の照り焼き			○									○		○																				
		コロッケ・ブロッコリー			○												○																			
		もやしビーマンソテー			○												○											○								
		人参煮			○												○																	○		
		パイン缶																																		
		野菜ふりかけご飯	○	○	○												○												○					○		
28	金	豚焼肉			○								○			○							○					○								
		ブロッコリー																																		
		キャベツコーン人参ソテー			○												○												○							
		えび揚げ餃子			○				○					○			○												○							
		りんごダイス缶																						○												
		おかかふりかけご飯	○	○	○										○		○												○					○		
31	月	鮭汐焼き																○																		
		大豆ナゲット・ブロッコリー			○												○																			
		ビーフソテー			○												○											○						○		
		野菜餃子			○									○			○																			
		アロエ缶																																		
		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。



玉子・乳除去食予定献立表



月 3	火 4	水 5	木 6	金 7
ハートのコロッケ ミートボール 小松菜人参ソテー 竹輪煮 洋なし缶 ご飯	白身魚カレー風味焼き ハッシュドポテト 肉ニラもやし炒め ポーク焼売 みかん缶 ご飯	メンチカツ 焼き南瓜・フロッコリー ビーフソテー 人参さつま煮 りんごダイス缶 ご飯	豚肉の甘辛煮 揚げポテト ゆでいんげん 野菜豆腐焼き ピーチ缶 菜めしご飯	ハンバーグ 大豆ナゲット・フロッコリー マカロニナポリタン えびボール煮 ブルーベリージャム 食パン
エネルギー 404kcal 蛋白質 9.7g	エネルギー 408kcal 蛋白質 15.4g	エネルギー 412kcal 蛋白質 10.0g	エネルギー 437kcal 蛋白質 15.2g	エネルギー 405kcal 蛋白質 14.1g
10	11	12	13	14
かつおカツ 焼きウインナー フロッコリーコーン人参ソテー 高野豆腐煮 パイン缶 ご飯		チキンカツ 焼きポテト いんげん人参ソテー コーン焼売 洋なし缶 ご飯	豚肉コロッケ 花しんじょう焼き 小松菜人参ソテー 野菜入鶏つくね みかん缶 ご飯	えびフライ 野菜つくね巻き ほうれん草コーンソテー 豆腐焼売 ピーチ缶 ご飯
エネルギー 429kcal 蛋白質 12.7g		エネルギー 431kcal 蛋白質 11.2g	エネルギー 422kcal 蛋白質 9.8g	エネルギー 399kcal 蛋白質 11.3g
17	18	19	20	21
ミートボール 野菜あんかけ 揚げ焼売 枝豆がんも煮 りんごダイス ご飯	チキンたれ焼き 竹輪天ぷら フロッコリー人参ソテー がんも煮 パイン缶 わかめご飯	豚肉のトマト煮 フロッコリー たら電田揚げ マカロニコーンソテー アロエ缶 ご飯	焼きそば 魚肉ソーセージ天ぷら 粉ふき芋・フロッコリー ミートボール いちごジャム ロールパン	さわらの照り焼き 揚げ餃子 小松菜人参ソテー さつま揚げ煮 洋なし缶 ご飯
エネルギー 423kcal 蛋白質 13.2g	エネルギー 434kcal 蛋白質 16.3g	エネルギー 409kcal 蛋白質 17.9g	エネルギー 340kcal 蛋白質 9.6g	エネルギー 414kcal 蛋白質 15.4g
24	25	26	27	28
南瓜挽肉フライ とうもろこしつまみ揚げ焼き ほうれん草人参ソテー キャベツボール みかん缶 ご飯	じゃが芋カレーそぼろ煮 野菜入つまみ フロッコリー 鶏の唐揚げ ピーチ缶 ご飯	スパゲティナポリタン 鶏の電田揚げ 粉ふき芋・フロッコリー ミートボール ブルーベリージャム 食パン	鶏の照り焼き コロッケ・フロッコリー もやしピーマンソテー 人参煮 パイン缶 ご飯	豚焼肉 フロッコリー キャベツコーン人参ソテー えび揚げ餃子 りんごダイス缶 ご飯
エネルギー 412kcal 蛋白質 9.1g	エネルギー 423kcal 蛋白質 13.4g	エネルギー 382kcal 蛋白質 11.0g	エネルギー 421kcal 蛋白質 12.7g	エネルギー 437kcal 蛋白質 14.5g

31
鮭の焼き 大豆ナゲット・フロッコリー ビーフソテー 野菜餃子(付) アロエ缶 ご飯
エネルギー 424kcal 蛋白質 14.4g

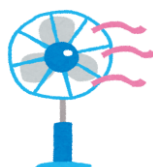
暑さをのりきるにはビタミンB1をたっぷりとうろう!!

気温が高くなるにつれ、からだは疲れやすくなります。
からだのだるい、眠いなどの症状はビタミンB1の不足が原因であることが多いようです。
ビタミンB1は気温が15度のときと35度のときでは消費量が3倍も違います。
暑いときはビタミンB1を多く摂るように心がけましょう。

ビタミンB1を多く含む食品

玄米・強化米・胚芽米・レバー・豚肉・豆類・じゃがいも
ベーコン・のり・ほうれん草・パセリ・しいたけなど

ビタミンB1は、ねぎ類に含まれる酵素と反応して、体内に吸収されやすくなります。
にんにく・ねぎ・にら・たまねぎなどと調理すると効果的です。
子どもには刺激が多いのではと思うかもしれませんが、少量なら問題ありません。上手に使っていきましょう。



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/>

※ 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。

8月3～7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	カシューナッツ	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	いくら	ごま	ヒスタチオ	アーモンド	マカダミアナッツ	その他魚類	貝類
3	月	ハートのコロッケ			○											○																	
		ミートボール			○								○	○		○																	
		小松菜人参ソテー			○											○												○					
		竹輪煮			○								○			○																	○
		洋なし缶																															
		ご飯																															
4	火	白身魚カレー風味焼き			○											○																	○
		ハッシュドポテト			○											○																	
		肉ニラもやし炒め			○								○			○												○					
		ポーク焼売			○								○			○																	
		みかん缶																															
		ご飯																															
5	水	メンチカツ			○								○	○		○																	
		焼き南瓜・ブロッコリー														○																	
		ビーフンソテー			○											○													○				○
		人参さつま煮			○											○																	○
		りんごダイス缶																					○										
		ご飯																															
6	木	豚肉の甘辛煮			○								○			○																	○
		揚げポテト			○											○																	
		ゆでいんげん																															
		野菜豆腐焼き			○											○																	○
		ピーチ缶																		○													
		菜めしご飯														○																	○
7	金	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			○											○																	
		マカロニナポリタン			○											○																	
		えびボール煮			○				○				○	○		○																	○
		ブルーベリージャム																															
		食パン			○																												

◆ 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。

8月10～14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	カシューナッツ	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	いくら	ごま	ヒスタチオ	アーモンド	マカダミアナッツ	その他魚類	貝類
10	月	かつおカツ			○											○																○	
		焼きウインナー			○							○	○			○																	
		ブロッコリーコーン人参ソテー			○											○												○					
		高野豆腐煮			○											○																	○
		パイン缶																															
		ご飯																															
12	水	チキンカツ			○									○		○																	
		焼きポテト														○																	
		いんげん人参ソテー			○											○												○					
		コーン焼売			○								○			○																	○
		洋なし缶																															
		ご飯																															
13	木	豚肉コロッケ			○								○			○																	
		花しんじょう焼き			○											○	○																○
		小松菜人参ソテー			○											○												○					
		野菜入鶏つくね			○									○		○							○										
		みかん缶																															
		ご飯																															
14	金	えびフライ			○				○					○		○																	
		野菜つくね巻き			○								○			○																	
		ほうれん草コーンソテー			○											○												○					
		豆腐焼売			○											○																	○
		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、魚介エキスを記しております。

8月17～21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	カシューナッツ	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	いくら	しほ	ヒスタチオ	アーモンド	マカダミアナッツ	その他魚類	貝類				
17	月	肉団子			○								○	○		○																	○				
		野菜あんかけ			○												○																	○			
		揚げ焼売			○									○			○											○						○			
		枝豆がんも煮			○												○																	○			
		りんごダイス缶																						○													
		ご飯																																			
18	火	チキンたれ焼き			○									○		○							○						○						○		
		竹輪天ぷら			○												○																		○		
		ブロッコリー人参ソテー			○												○											○								○	
		がんも煮			○												○																		○		
		パイン缶																																			
		わかめご飯																																			
19	水	豚肉のトマト煮			○								○			○																					
		ブロッコリー																																			
		たら竜田揚げ			○												○																			○	
		マカロニコンソテー			○												○																				
		アロエ缶																																			
		ご飯																																			
20	木	焼きそば			○								○			○																					
		魚肉ソーセージ天ぷら			○						○						○		○																	○	
		粉ふき芋・ブロッコリー																																			
		ミートボール			○									○	○		○																				
		いちごジャム																																			
		ロールパン			○												○																				
21	金	さわらの照り焼き			○											○																			○		
		揚げ餃子			○									○	○		○																				
		小松菜人参ソテー			○												○											○									
		さつま揚げ煮			○												○																			○	
		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。

8月24～31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	カシューナッツ	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	いくら	ごま	ビスタチオ	アーモンド	マカダミアナッツ	その他魚類	貝類
24	月	南瓜挽肉フライ			○								○			○							○										
		とうもろこしつまみ揚げ焼き			○											○																	○
		ほうれん草人参ソテー			○											○												○					
		キャベツボール			○										○		○																
		みかん缶																															
		ご飯																															
25	火	じゃが芋カレーそぼろ煮			○									○		○																	○
		野菜入つまみれ			○											○																	
		ブロッコリー																															
		鶏の唐揚げ			○									○		○																	
		ピーチ缶																		○													
		ご飯																															
26	水	スパゲティナポリタン			○											○																	
		鶏の竜田揚げ			○										○		○																
		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			○																												
27	木	鶏の照り焼き			○									○		○																	
		コロッケ・ブロッコリー			○											○																	
		もやしビーマンソテー			○											○												○					
		人参煮			○											○																	○
		パイン缶																															
		ご飯																															
28	金	豚焼肉			○								○			○							○					○					
		ブロッコリー																															
		キャベツコーン人参ソテー			○												○											○					
		えび揚げ餃子			○				○					○		○												○					
		りんごダイス缶																						○									
		ご飯																															
31	月	鮭汐焼き																○															
		大豆ナゲット・ブロッコリー			○												○																○
		ビーフソテー			○												○											○					○
		野菜餃子			○									○		○																	
		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。