



幼稚園予定献立表



月 2	火 3	水 4	木 5	金 6
チキンカツ 焼ポテト ほうれん草コーンソテー 豆腐焼売 いんごダイス缶 おかかふりかけご飯 エネルギー 436kcal 蛋白質 12.2g	かじきまぐろ味噌漬け焼 揚げ餃子 コーンもやしキャベツソテー えびボール煮 金時豆 野菜ふりかけご飯 エネルギー 419kcal 蛋白質 15.7g	豚肉のトマト煮 フロッコリー とうもろこしつまみ揚げ焼 魚肉ソーセージ天ぷら アロエ缶 ご飯 エネルギー 403kcal 蛋白質 15.2g	ヒレカツ 焼南瓜・フロッコリー マロニー野菜炒め コーン焼売 みかん缶 ご飯 エネルギー 422kcal 蛋白質 11.2g	チキンたれ焼 野菜コロッケ フロッコリーコーン人参ソテー 人参さつま煮・ふきの煮物 パイン缶 ご飯 エネルギー 432kcal 蛋白質 13.4g
9	10	11	12	13
ハンバーグ コーンボールフライ 小松菜人参ソテー さつま揚げ煮 ピーチ缶 ご飯 エネルギー 404kcal 蛋白質 11.8g	えびフライ フランクケチャップソテー ほうれん草コーンソテー ポーク焼売 洋なし缶 ご飯 エネルギー 423kcal 蛋白質 11.6g	マカロニナポリタン 大豆ナゲット 焼ポテト・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	さわら照焼 ハッシュドポテト 人参もやしキャベツソテー 枝豆がんも煮 いんごダイス缶 玉子ふりかけご飯 エネルギー 419kcal 蛋白質 16.2g	揚げたご焼 焼ポテト・フロッコリー マロニー野菜炒め 野菜入鶏つくね うぐいす豆 ご飯 エネルギー 415kcal 蛋白質 9.7g
16	17	18	19	20
メンチカツ 野菜入つみれ フロッコリーコーン人参ソテー コーン焼売 アロエ缶 ご飯 エネルギー 429kcal 蛋白質 11.4g	鶏の照焼 えび揚げ餃子 いんげんコーンソテー 南瓜煮 パイン缶 ご飯 エネルギー 434kcal 蛋白質 13.3g	豚肉ごぼう煮 焼ポテト むき枝豆 たら竜田揚げ ピーチ缶 ご飯 エネルギー 401kcal 蛋白質 18.5g	星のコロッケ オムレツ ビーフソテー キャベツボール 洋なし缶 菜めしご飯 エネルギー 411kcal 蛋白質 9.1g	鮭夕焼 鶏の唐揚げ 肉ニラもやし炒め がんも煮 いんごダイス缶 わかめご飯 エネルギー 409kcal 蛋白質 18.1g
23	24	25	26	27
南瓜焼肉フライ 鶏ごぼう巻き ほうれん草コーンソテー 焼餃子 パイン缶 ご飯 エネルギー 426kcal 蛋白質 10.3g	鶏の竜田揚げ 花しんじょう焼 小松菜コーンソテー 枝豆がんも煮 ピーチ缶 ご飯 エネルギー 442kcal 蛋白質 12.4g	豚肉野菜味噌炒め 竹輪天ぷら 高野豆腐煮 みかん缶 ご飯 エネルギー 413kcal 蛋白質 13.8g	かつおカツ 照焼肉団子 フロッコリーコーン人参ソテー 焼売 アロエ缶 のりごまふりかけご飯 エネルギー 432kcal 蛋白質 12.5g	豚肉コロッケ 野菜豆腐焼 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 8.1g

30
はんぺんチーズフライ ミートボール 小松菜人参ソテー 竹輪煮 いんごダイス缶 ご飯 エネルギー 433kcal 蛋白質 11.5g

よくかんでたべていますか？

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。 歯を刺激してはたらきを活発にさせる。
満腹中枢を刺激し、食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よう。



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。



NO-FOODLOSS PROJECT

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

※ 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。

お料理 武蔵野

検索

URL... <http://oryouri-musashino.jp/>

6月2～6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	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			
2	月	チキンカツ			○								○		○																					
		焼ポテト														○																				
		ほうれん草コーンソテー			○											○													○							
		豆腐焼売			○											○																○				
		りんごダイス缶																					○										○			
		おかかふりかけご飯	○	○	○									○		○													○			○				
3	火	かじきまぐろ味噌漬け焼			○										○																	○				
		揚げ餃子			○								○	○		○																				
		コーンもやしキャベツソテー			○											○													○							
		えびボール煮			○				○				○	○		○																	○			
		金時豆																																		
		野菜ふりかけご飯	○	○	○											○														○			○			
4	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			○											○																	○			
		魚肉ソーセージ天ぷら			○						○					○		○															○			
		アロエ缶																																		
		ご飯																																		
5	木	ヒレカツ			○							○			○																					
		焼南瓜・ブロッコリー														○																				
		マロニー野菜炒め			○											○														○			○			
		コーン焼売			○								○			○																	○			
		みかん缶																																		
		ご飯																																		
6	金	チキンたれ焼			○								○		○							○							○							
		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			○											○																	○			
		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。

6月9～13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	バナナ	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
9	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			○										○																○		
		ピーチ缶																	○														
		ご飯																															
10	火	えびフライ			○				○						○																		
		フランクケチャップソテー			○							○			○																		
		ほうれん草コーンソテー			○										○												○						
		ボーク焼売			○							○			○																		
		洋なし缶																															
		ご飯																															
11	水	マカロニナポリタン			○							○			○																		
		大豆ナゲット			○										○																		
		焼ポテト・ブロッコリー													○																		
		焼売			○							○			○												○						
		いちごジャム																															
		食パン			○																												
12	木	さわら照焼			○										○																○		
		ハッシュドポテト			○										○																		
		人参もやしキャベツソテー			○										○												○						
		枝豆がんも煮			○										○																○		
		りんごダイス缶																				○											
		玉子ふりかけご飯	○	○	○								○		○													○			○		
13	金	揚げたこ焼			○										○																○		
		焼ポテト・ブロッコリー													○																		
		マロニー野菜炒め			○										○													○			○		
		野菜入鶏つくね			○								○		○							○											
		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	ごま	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		
16	月	メンチカツ			○							○	○		○																				
		野菜入つみれ			○											○															○				
		ブロッコリーコーン人参ソテー			○											○												○							
		コーン焼売			○								○			○																○			
		アロエ缶																																	
		ご飯																																	
17	火	鶏の照焼			○								○		○																				
		えび揚げ餃子			○				○				○			○													○						
		いんげんコーンソテー			○											○													○						
		南瓜煮			○											○																○			
		パイン缶																																	
		ご飯																																	
18	水	豚肉ごぼう煮			○							○			○																		○		
		焼ポテト														○																			
		むき枝豆														○																			
		たら竜田揚げ			○											○																	○		
		ピーチ缶																		○															
		ご飯																																	
19	木	星のコロッケ			○							○	○		○																				
		オムレツ	○		○											○																			
		ビーフンソテー			○											○													○				○		
		キャベツボール			○									○		○																	○		
		洋なし缶																																	
		菜めしご飯														○																	○		
20	金	鮭汐焼															○																		
		鶏の唐揚げ			○									○		○																			
		肉ニラもやし炒め			○								○			○													○						
		がんも煮			○											○																	○		
		りんごダイス缶																					○												
		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23～30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	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	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
23	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			○										○													○					
		焼餃子			○							○			○																		
		パイン缶																															
		ご飯																															
24	火	鶏の竜田揚げ			○								○		○														○				
		花しんじょう焼			○										○	○															○		
		小松菜コーンソテー			○										○													○					
		枝豆がんも煮			○										○																○		
		ピーチ缶																	○														
		ご飯																															
25	水	豚肉野菜味噌炒め			○							○			○							○							○				
		竹輪天ぷら			○										○																○		
		高野豆腐煮			○										○																○		
		みかん缶																															
		ご飯																															
26	木	かつおカツ			○										○																○		
		照焼肉団子			○							○	○		○																		
		ブロッコリーコーン人参ソテー			○										○													○					
		焼売			○							○			○													○					
		アロエ缶																															
		のりごまふりかけご飯		○	○										○													○			○		
27	金	豚肉コロッケ			○							○			○																		
		野菜豆腐焼			○										○																○		
		もやしビーマンソテー			○										○													○					
		人参煮・ブロッコリー			○										○																○		
		洋なし缶																															
		ご飯																															
30	月	はんぺんチーズフライ	○	○	○										○																○		
		ミートボール			○							○	○																				
		小松菜人参ソテー			○										○													○					
		竹輪煮			○							○			○																	○	
		りんごダイス缶																				○											
		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。



五子・乳除去食予定献立表



月 2	火 3	水 4	木 5	金 6
チキンカツ 焼ポテト ほうれん草コーンソテー 豆腐焼売 いんごダイス缶 ご飯 エネルギー 432kcal 蛋白質 12.0g	かじきまぐろ味噌漬け焼 揚げ餃子 コーンもやしキャベツソテー えびボール煮 金時豆 ご飯 エネルギー 416kcal 蛋白質 15.6g	豚肉のトマト煮 フロッコリー とうもろこしつまみ揚げ焼 魚肉ソーセージ天ぷら アロエ缶 ご飯 エネルギー 403kcal 蛋白質 15.2g	ヒレカツ 焼南瓜・フロッコリー マロニー野菜炒め コーン焼売 みかん缶 ご飯 エネルギー 422kcal 蛋白質 11.2g	チキンたれ焼 野菜コロッケ フロッコリーコーン人参ソテー 人参さつま煮・ふきの煮物 パイン缶 ご飯 エネルギー 432kcal 蛋白質 13.4g
9	10	11	12	13
ハンバーグ ハッシュドポテト 小松菜人参ソテー さつま揚げ煮 ビーチ缶 ご飯 エネルギー 387kcal 蛋白質 11.0g	えびフライ フランクケチャップソテー ほうれん草コーンソテー ポーク焼売 洋なし缶 ご飯 エネルギー 423kcal 蛋白質 11.6g	マカロニナポリタン 大豆ナゲット 焼ポテト・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	さわら照焼 ハッシュドポテト 人参もやしキャベツソテー 枝豆がんも煮 いんごダイス缶 ご飯 エネルギー 416kcal 蛋白質 16.0g	揚げたご焼 焼ポテト・フロッコリー マロニー野菜炒め 野菜入鶏つくね うぐいす豆 ご飯 エネルギー 415kcal 蛋白質 9.7g
16	17	18	19	20
メンチカツ 野菜入つみれ フロッコリーコーン人参ソテー コーン焼売 アロエ缶 ご飯 エネルギー 429kcal 蛋白質 11.4g	鶏の照焼 えび揚げ餃子 いんげんコーンソテー 南瓜煮 パイン缶 ご飯 エネルギー 434kcal 蛋白質 13.3g	豚肉ごぼう煮 焼ポテト おき枝豆 たら竜田揚げ ビーチ缶 ご飯 エネルギー 401kcal 蛋白質 18.5g	星のコロッケ 野菜豆腐焼 ビーフソテー キャベツボール 洋なし缶 菜めしご飯 エネルギー 419kcal 蛋白質 8.6g	鮭夕焼 鶏の唐揚げ 肉ニラもやし炒め がんも煮 いんごダイス缶 わかめご飯 エネルギー 409kcal 蛋白質 18.1g
23	24	25	26	27
南瓜焼肉フライ 鶏ごぼう巻き ほうれん草コーンソテー 焼餃子 パイン缶 ご飯 エネルギー 426kcal 蛋白質 10.3g	鶏の竜田揚げ 花しんじょう焼 小松菜コーンソテー 枝豆がんも煮 ビーチ缶 ご飯 エネルギー 442kcal 蛋白質 12.4g	豚肉野菜味噌炒め 竹輪天ぷら 高野豆腐煮 みかん缶 ご飯 エネルギー 413kcal 蛋白質 13.8g	かつおカツ 照焼肉団子 フロッコリーコーン人参ソテー 焼売 アロエ缶 ご飯 エネルギー 428kcal 蛋白質 12.4g	豚肉コロッケ 野菜豆腐焼 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 8.1g

30
まぐろカツ ミートボール 小松菜人参ソテー 竹輪煮 いんごダイス缶 ご飯 エネルギー 410kcal 蛋白質 12.3g

よくかんでたべていますか？

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『よくかんでたべる』ことによって、唾液の分泌がさかんになり、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、消化もしやすくなります。

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、食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。




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

※ 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。

お料理 武蔵野

URL・・・ <http://oryouri-musashino.jp/>

6月2～6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	ごま	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
2	月	チキンカツ			○								○		○																		
		焼ポテト													○																		
		ほうれん草コーンソテー			○										○													○					
		豆腐焼売			○										○																○		
		りんごダイス缶																				○											
		ご飯																															
3	火	かじきまぐろ味噌漬け焼			○										○																○		
		揚げ餃子			○							○	○		○																		
		コーンもやしキャベツソテー			○										○													○					
		えびボール煮			○				○			○	○		○																	○	
		金時豆																															
		ご飯																															
4	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			○										○																	○	
		魚肉ソーセージ天ぷら			○					○					○		○															○	
		アロエ缶																															
		ご飯																															
5	木	ヒレカツ			○							○			○																		
		焼南瓜・ブロッコリー													○																		
		マロニー野菜炒め			○										○													○				○	
		コーン焼売			○							○			○																	○	
		みかん缶																															
		ご飯																															
6	金	チキンたれ焼			○								○		○							○						○					
		野菜コロッケ			○										○																		
		ブロッコリーコーン人參ソテー			○										○													○					
		人參さつま煮・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。

6月9～13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	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
9	月	ハンバーグ（ハンバーグソース）			○						(○)	○	○		○							(○)											
		ハッシュドポテト			○										○																		
		小松菜人参ソテー			○										○													○					
		さつま揚げ煮			○										○																○		
		ピーチ缶																	○														
		ご飯																															
10	火	えびフライ			○				○						○																		
		フランクケチャップソテー			○							○			○																		
		ほうれん草コーンソテー			○										○													○					
		ボーク焼売			○							○			○																		
		洋なし缶																															
		ご飯																															
11	水	マカロニナポリタン			○							○			○																		
		大豆ナゲット			○										○																		
		焼ポテト・ブロッコリー													○																		
		焼売			○							○			○													○					
		いちごジャム																															
		食パン			○																												
12	木	さわら照焼			○										○																	○	
		ハッシュドポテト			○										○																		
		人参もやしキャベツソテー			○										○													○					
		枝豆がんも煮			○										○																	○	
		りんごダイス缶																				○											
		ご飯																															
13	金	揚げたこ焼			○										○																	○	
		焼ポテト・ブロッコリー													○																		
		マロニー野菜炒め			○										○													○				○	
		野菜入鶏つくね			○								○		○							○											
		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	ごま	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
16	月	メンチカツ			○							○	○		○																		
		野菜入つまれ			○										○																○		
		ブロッコリーコーン人参ソテー			○										○														○				
		コーン焼売			○								○		○																○		
		アロエ缶																															
		ご飯																															
17	火	鶏の照焼			○								○		○																		
		えび揚げ餃子			○				○				○		○														○				
		いんげんコーンソテー			○										○														○				
		南瓜煮			○										○																	○	
		パイン缶																															
		ご飯																															
18	水	豚肉ごぼう煮			○							○			○																	○	
		焼ポテト														○																	
		むき枝豆														○																	
		たら竜田揚げ			○											○																○	
		ピーチ缶																	○														
		ご飯																															
19	木	星のコロッケ			○							○	○		○																		
		野菜豆腐焼			○											○																○	
		ビーフソテー			○											○													○			○	
		キャベツボール			○									○		○																○	
		洋なし缶																															
		菜めしご飯														○																○	
20	金	鮭汐焼															○																
		鶏の唐揚げ			○									○		○																	
		肉ニラもやし炒め			○								○			○													○				
		がんも煮			○											○																○	
		りんごダイス缶																					○										
		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23～30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	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
23	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			○										○													○					
		焼餃子			○							○			○																		
		パイン缶																															
		ご飯																															
24	火	鶏の竜田揚げ			○								○		○														○				
		花しんじょう焼			○										○	○															○		
		小松菜コーンソテー			○										○													○					
		枝豆がんも煮			○										○																○		
		ピーチ缶																	○														
		ご飯																															
25	水	豚肉野菜味噌炒め			○							○			○							○							○				
		竹輪天ぷら			○										○																○		
		高野豆腐煮			○										○																○		
		みかん缶																															
		ご飯																															
26	木	かつおカツ			○										○																○		
		照焼肉団子			○							○	○		○																		
		ブロッコリーコーン人参ソテー			○										○													○					
		焼売			○							○			○													○					
		アロエ缶																															
		ご飯																															
27	金	豚肉コロッケ			○							○			○																		
		野菜豆腐焼			○										○																○		
		もやしビーマンソテー			○										○													○					
		人参煮・ブロッコリー			○										○																○		
		洋なし缶																															
		ご飯																															
30	月	まぐろカツ			○										○																○		
		ミートボール			○							○	○																				
		小松菜人参ソテー			○										○																○		
		竹輪煮			○							○			○																○		
		りんごダイス缶																				○											
		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。