

6月分詳細献立表

日 曜	(小学校中学年) エネルギー(kcal)	献 立 名	卵	乳	え び	か に	小 麦	使用材料名
1 木	587	豆腐バーグの甘酢あん ※除去食できません						○ ☆豆腐ハンバーグ(豆腐【大豆】 鶏肉【鶏肉】 豚肉【豚肉】 パン粉【小麦】 たまねぎ 砂糖 でん粉 酵母エキス しょうゆ【小麦 大豆】 食塩 香辛料) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 みりん 三温糖 酢 でん粉
		ごはん 牛乳 おかかあえ						○ 小松菜 キャベツ 人参 かつおぶし こいくちしょうゆ【小麦 大豆】
		2.3	新じゃがのみそ汁					
2 金	634	さばのごま焼き						○ ☆さばのごま焼き(さば【さば】 ごま【ごま】 砂糖 しょうゆ【小麦 大豆】 本みりん でん粉(馬鈴薯) 食塩 【コンタミ:さけ】)
		ごはん 牛乳 ほうれん草のナムル <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">コンタミの除去はできません</div>				△	△	○ ほうれん草 もやし 人参 のり(乾のり【コンタミ:えび、かにの生息する海域で採取しています】) 食塩 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 ごま油【ごま】
		2.4	チンゲンサイのスープ					
5 月	597	鶏肉のバーベキューソース焼き						○ ☆鶏のバーベキューソース焼き(鶏肉【鶏肉】 トマトケチャップ 砂糖 しょうゆ【小麦 大豆】 みりん 米でん粉 食塩 香辛料(ガーリック ジンジャー ホワイトペッパー))
		ごはん 牛乳 ビーンズサラダ						○ 薄味オール豆(大豆【大豆】 砂糖 食塩 【コンタミ:小麦 大豆】) キャベツ きゅうり ひじき 酢 油 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 食塩 こしょう
		2.8	コンソメスープ <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">コンタミの除去はできません</div>	△	△			○ ポークウインナー(豚肉【豚肉】 でん粉(タピオカ 馬鈴薯 コーン) 発酵調味料 砂糖 食塩 香辛料(ペパー オニオン ガーリック メス) 【コンタミ:小麦 卵 乳 大豆 鶏肉 牛肉 りんご もも オレンジ ごま ゼラチン】) 玉葱 ぶなしめじ 人参 小松菜 コンソメ(食塩 糖類(ぶどう糖 砂糖) たん白加水分解物(カツオ・イワシ・マグロ由来) 麦芽エキス でん粉(馬鈴薯) デキストリン(タピオカでん粉) 野菜エキス 酵母エキス 植物油脂 香辛料(セロリ ローレル)) 食塩 こしょう うすくちしょうゆ【小麦 大豆】

6月分詳細献立表

日 曜	(小学校中学年) エネルギー(kcal)	献 立 名	卵	乳	え び	か に	小 麦	使 用 材 料 名
	塩分(g)							
6 火	619	ごはん 牛乳	焼きはた					☆ハタハター夜干し(ハタハタ 食塩 酸化防止剤)
			千草あえ					○ とりにくほぐし(鶏肉【鶏肉】 食用油脂(米油) チキンブイヨン【鶏肉】 食塩) キャベツ 人参 ほうれん草 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 ごま油【ごま】
			具だくさん汁					豚肉 ごぼう 人参 里芋 ねぎ 豆腐(豆乳【大豆】 コーンスターチ加工澱粉 塩化マグネシウム) だし昆布 みそ【大豆】
	2.2	ヨーグルト ※除去食できません					○ ☆ヨーグルト(生乳【乳】 砂糖 乳酸菌【乳】(ブルガリクス菌 サーモフィルス菌 ビフィズス菌 アシドフィルス菌) 【コンタミ:ゼラチン])	
7 水	635	ごはん 牛乳	卵焼き ※除去食できません					○ ☆ねぎ入り玉子焼き(鶏卵【卵】 白ねぎ 砂糖 食塩 蜂蜜 かつおだし 醤油【小麦 大豆】 こんぶだし みりん 蛋白質加水分解物 醸造酢 コーンスターチ)
			五目サラダ					キャベツ きゅうり 人参 昆布 まぐろ水煮(きはだまぐろ 食塩 野菜エキス(キャベツ にんじん たまねぎ)) 油 酢 三温糖 食塩 こしょう
	2.1	じゃがいものそぼろ煮					○ 鶏肉 じゃがいも 玉葱 人参 枝豆(【大豆】 食塩) こんにゃく 厚揚げ(豆乳【大豆】 でん粉 ぶどう糖 植物油(菜種) トレハロース 豆腐用凝固剤) 油 三温糖 みりん こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 酒 食塩	
8 木	668	牛乳	玄米入りごはん コンタミの除去はできません	△	△	△	△	△ ごはん もち玄米【コンタミ:えび かに 小麦 卵 乳 ごま 大豆 鶏肉】
			いわしのかば焼き					○ いわし開き(マイワシ 食塩) でん粉 油 三温糖 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 みりん
			ひじきの炒り煮					○ 鶏肉 ひじき ごぼう こんにゃく 人参 しいたけ こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 酒 食塩 油
	2.1	新たまねぎのみそ汁					玉葱 ほうれん草 ねぎ 油揚げ【大豆】 煮干し(いわし) だし昆布 みそ【大豆】	

6月分詳細献立表

日 曜	(小学校中学年) エネルギー(kcal)	献立名	卵	乳	えび	かに	小麦	使用材料名			
									塩分(g)		
9 金	649	ごはん 牛乳	つくね	△	△			△	☆つくね(鶏肉【鶏肉】 玉ねぎ でん粉(タピオカ澱粉、馬鈴薯澱粉) コーンスターチ 砂糖 食塩 香辛料(ペパー) 果糖ぶどう糖液糖 しょうゆ【大豆】 水あめ 酵母エキス 増粘剤(加工でん粉)【コンタミ:小麦 卵 乳 豚肉 牛肉 りんご もも オレンジ ごま ゼラチン】)		
			梅肉あえ						○	キャベツ きゅうり れんこん水煮(レンコン 酸化防止剤(ビタミンC)) 梅肉(干し梅 塩 しそ 穀物酢【コンタミ:大豆】) 酢 三温糖 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩	
			かみなり汁				△	△	○	鶏肉 豆腐(【大豆】 凝固剤(塩化マグネシウム) 消泡剤) 大根 人参 さつまあげ(魚肉(スケソウダラ イトヨリダイ エソ)【コンタミ:エビ、カニを食べている魚を使用】 でん粉(馬鈴薯) 砂糖 食塩 ぶどう糖 菜種油) ねぎ ごま油【ごま】 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩 酒	
			梅ゼリー							☆梅ゼリー(砂糖・ぶどう糖果糖液糖 梅果汁 砂糖 ぶどう糖果糖液糖 ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 ビタミンC 香料 クエン酸鉄Na クチナシ色素 カラメル色素 着色料(ビタミンB2))	
1 2 月	620	牛乳	菜飯						ごはん 菜めしの素(青菜(広島菜 京菜 大根葉) 砂糖 食塩 酵母エキス 鰹削り節粉末)		
			さばのみぞれ煮						○	☆鯖のみぞれ煮(さば【さば】 だいこん でん粉 調味料(しょうゆ【小麦 大豆】 発酵調味料 砂糖 醸造酢 魚エキス【さば】 こんぶだし))	
			たくあんあえ						○	キャベツ 小松菜 人参 たくあん刻み(塩押しだいこん 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 梅酢 食塩 醸造酢 たん白加水分解物 むか類【小麦】) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】	
3.0	切り干し大根のみそ汁							切り干し大根 玉葱 人参 ねぎ 豚肉 油揚げ【大豆】 わかめ だし 昆布 みそ【大豆】			
1 3 火	640	ごはん 牛乳	ヒレカツ						○	☆ヒレカツ(豚ヒレ肉【豚肉】 食塩 ぶどう糖 加工でん粉 パン粉【小麦 大豆】 でん粉 大豆粉【大豆】 ラクトール 増粘剤(グァーガム)) 油 ☆一食ソース(トマト にんじん たまねぎ ねぎ マッシュルーム シャロット にんにく 砂糖 ぶどう糖果糖液糖 醸造酢 食塩 コーンスターチ 香辛料)	
			じゃこサラダ							○	ちりめんじゃこ(かたくちいわし 食塩) きゅうり キャベツ 人参 酢 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩 こしょう 油
			アスパラガスの豆乳スープ								鶏肉 アスパラガス 玉葱 人参 とうもろこし コンソメ(食塩 糖類(ぶどう糖 砂糖) たん白加水分解物(カツオ・イワシ・マグロ由来) 麦芽エキス でん粉(馬鈴薯) デキストリン(タピオカでん粉) 野菜エキス 酵母エキス 植物油脂 香辛料(セロリ ローレル)) 白いんげん豆 豆乳【大豆】 食塩 こしょう 油

6月分詳細献立表

日 曜	(小学校中学生年 エネルギー(kcal) 塩分(g)	献立名	卵	乳	え び	か に	小 麦	使用材料名	
1 4 水	681	ごはん 牛乳	牛肉炒め					○ 牛肉 食塩 にんにく たけのこ水煮(たけのこ 酸味料) 玉葱 人参 キャベツ ごま油【ごま】 酒 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖	
			フルーツ白玉 コンタミの除去はできません	△△				△	黄桃缶ダイスシロップ漬(黄桃【もも】 砂糖 クエン酸) りんごダイ スシロップ漬(りんご【りんご】 砂糖混合ぶどう糖果糖液糖 酸化防 止剤(ビタミンC) クエン酸) あきないだんご(上新粉 砂糖 でんぷ ん 酵素 クチナシ色素 ベニコウジ色素 【コンタミ:小麦 乳 卵 く るみ 大豆】)
			もずくの中華スープ コンタミの除去はできません				△△	○	もずく(もずく 酢酸ナトリウム【コンタミ:もずくはえび、かになどの魚介 類の生息域で採取したものを使用】) 豆腐(豆乳【大豆】 コーン スターチ 加工澱粉 塩化マグネシウム) もやし 人参 しいたけ ねぎ 中華だし(食塩 デキストリン ポークエキスパウダー【大豆 豚肉】 砂糖 チキンエキスパウダー【鶏肉】 ジンジャーパウダー 調味動物 油脂【鶏肉】 オニオンパウダー チキンパウダー【鶏肉】 こしょう ガーリックパウダー 発酵酵母エキスパウダー 調味料(アミノ酸等) pH調整剤) うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩 こしょう
	2.3		納豆				○ ☆カップ納豆(たれつき)(大豆【大豆】 納豆菌 醤油【小麦 大豆】 果糖ぶどう糖液糖 食塩 砂糖 水あめ かつおエキス 醸造酢 昆 布エキス 酵母エキス 魚醤 みりん 白菜エキス)		
1 5 木	660	ごはん 牛乳	ハヤシンチュウ 除去食:ハヤシルウの除去					○ 牛肉 豚肉 玉葱 人参 じゃがいも むき枝豆(枝豆【大豆】 食塩) トマト水煮(トマト トマトジュース 食塩 クエン酸) ハヤシルウ(小麦 粉【小麦】 豚脂【豚肉】 砂糖 食塩 ブラウンルウ トマトパウダー でんぶん 粉末ソース トマト調味料 着色料(カラメル パプリカ色 素) 加工デンプン 調味料(アミノ酸等) 酸味料 (一部に【小麦・大 豆・豚肉】を含む) トマトケチャップ(トマト ぶどう糖果糖液糖 ぶど う糖 砂糖 醸造酢 食塩 たまねぎ 香辛料) ウスターソース(トマト たまねぎ にんじん ねぎ マッシュルーム にんにく シャロット 砂糖 ぶどう糖果糖液糖 醸造酢 食塩 香辛料 たん白加水分解物) 食 塩 油	
			あらびきウインナー コンタミの除去はできません	△△				△	☆ポークウインナー(豚肉【豚肉】 でん粉 粉末状大豆たん白【大豆】 発酵調味料 食塩 砂糖 香辛料(ペパー ナツメグ コリアンダー オールスパイス) たん白加水分解物【豚肉】 【コンタミ:小麦 卵 乳 鶏肉 牛肉 りんご もも オレンジ ごま ゼラチン】)
			いかのマリネ						いか キャベツ きゅうり とうもろこし 酢 三温糖 食塩 こしょう 油
	2.4								

6月分詳細献立表

日 曜	(小学校中学年) エネルギー(kcal)	献立名	卵	乳	えび	かに	小麦	使用材料名					
	塩分(g)												
1 6 金	652	ごはん 牛乳						いわし団子(いわし たら 砂糖 タピオカ澱粉 植物性油脂 醸造調味料 食塩 しょうが 酵母) 油 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 みりん					
								のりあえ コンタミの除去はできません	△	△	○	小松菜 もやし 人参 のり(乾のり【コンタミ:エビ・カニの生息する海域で採取】) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】	
								キャベツのみそ汁				キャベツ 人参 ねぎ 豚肉 油揚げ【大豆】 だし昆布 みそ【大豆】	
1 9 月	621	ごはん 牛乳						☆開きノドグロ一夜干(赤むつ(ノドグロ) 食塩 酸化防止剤) 油					
								ごまあえ				○	ほうれん草 キャベツ 人参 ごま こいくちしょうゆ【小麦 大豆】
								みそけんちん汁					鶏肉 豆腐(豆乳【大豆】 コーンスターチ 加工澱粉 塩化マグネシウム) こんにゃく 人参 里芋 ごぼう ねぎ だし昆布 みそ【大豆】 ごま油【ごま】
2 0 火	692	ごはん 牛乳						☆ハムステーキ(鶏肉【鶏肉】 豚肉【豚肉】 豚脂【豚肉】 でん粉 発酵調味料 砂糖 食塩 香辛料(パプリカ ペパー ナットメグ メース ガーリック オニオン)【コンタミ:小麦 卵 乳 大豆 牛肉 りんご もも オレンジ ごま ゼラチン])					
								アスパラガスのサラダ コンタミの除去はできません	△	△	△	○	アスパラガス キャベツ 人参 まぐろ水煮(きはだまぐろ 食塩 野菜エキス(キャベツ にんじん たまねぎ)) ごまドレッシング(食用食物油脂【ごま】 砂糖 水あめ しょうゆ【小麦 大豆】 ごま【ごま】 醸造酢 食塩 乳化剤 酵母エキスパウダー キサンタンガム) 食塩
								ポークビーンズ					豚肉 水煮大豆(大豆【大豆】 食塩) 玉葱 人参 れんこん水煮(レンコン 酸化防止剤(ビタミンC)) たけのこ水煮(たけのこ 酸味料) さやいんげん【コンタミ:大豆】 トマト水煮(トマト トマトジュース 食塩 クエン酸) トマトケチャップ(トマト ぶどう糖果糖液糖 ぶどう糖 砂糖 醸造酢 食塩 たまねぎ 香辛料) ウスターソース(トマト たまねぎ にんじん ねぎ マッシュルーム にんにく シャロット 砂糖 ぶどう糖果糖液糖 醸造酢 食塩 香辛料 たん白加水分解物) コンソメ(食塩 糖類(ぶどう糖 砂糖) たん白加水分解物(カツオ・イワシ・マグロ由来) 麦芽エキス でん粉(馬鈴薯) デキストリン(タピオカでん粉) 野菜エキス 酵母エキス 植物油脂 香辛料(セロリ ローレル)) 食塩 三温糖 油

6月分詳細献立表

日 曜	(小学校中学年) エネルギー(kcal)	献立名	卵	乳	えび	かに	小麦	使用材料名
2 1 水	628	ごはん 牛乳	鶏の照り焼き					○ ☆鶏の照り焼き(鶏もも肉【鶏肉】 砂糖 しょうゆ【小麦 大豆】 みりん 米でん粉 食塩 香辛料(ガーリック ジンジャー ホワイトペパー))
			枝豆サラダ					○ 枝豆(【大豆】 食塩) キャベツ もやし 人参 酢 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩 こしょう ごま油【ごま】
			2.4	わかめうどん				
			除去食：うどんの除去					
2 2 木	670	ごはん 牛乳	オムレツ	○				☆オムレツ(鶏卵【卵】 還元水あめ 植物油【大豆】 でん粉(馬鈴薯) 砂糖 加工でん粉 食酢【りんご】 粉末状植物性たん白【大豆】 食塩 酵母エキス) トマトケチャップ(トマト ぶどう糖果糖液糖 ぶどう糖 砂糖 醸造酢 食塩 たまねぎ 香辛料) ウスターソース(トマト たまねぎ にんじん ねぎ マッシュルーム にんにく シャロット 砂糖 ぶどう糖果糖液糖 醸造酢 食塩 香辛料 たん白加水分解物) 三温糖
			はまっこサラダ					○ いか キャベツ きゅうり 人参 三温糖 酢 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩 こしょう ノンエッグマヨネーズ(食用植物油脂(菜種) 醸造酢 砂糖 粉末水あめ 食塩 加工デンプン 増粘多糖類 調味料(アミノ酸) 香辛料抽出物)
			白ねぎのコンソメ煮	△	△			○ ミニウインナー(鶏肉【鶏肉】 植物油(コーン) でん粉 発酵調味料 砂糖 食塩 香辛料(ペパー オニオン ガーリック メース コリアンダー セージ) 【コンタミ:小麦 卵 乳 大豆 豚肉 牛肉 りんご もも オレンジ ごま ゼラチン】 鶏肉 ねぎ 小松菜 玉葱 人参 じゃがいも とうもろこし コンソメ(食塩 糖類(ぶどう糖 砂糖) たん白加水分解物(カツオ・イワシ・マグロ由来) 麦芽エキス でん粉(馬鈴薯) デキストリン(タピオカでん粉) 野菜エキス 酵母エキス 植物油脂 香辛料(セロリ ローレル)) 食塩 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】
			コンタミの除去はできません					
3.0			のり佃煮			△	△	○ ☆のり佃煮(しょうゆ【小麦 大豆】 水飴 砂糖 干しヒトエグサ【コンタミ:ヒトエグサは、えび、かにの生息域で採取】 馬鈴薯でんぷん 鰹エキス はちみつ カラメル色素 増粘多糖類(タマリンド種子多糖類 グァーガム))
			コンタミの除去はできません					

6月分詳細献立表

日 曜	(小学校中学年) エネルギー(kcal)	献立名	卵	乳	えび	かに	小麦	使用材料名
2 3 金	608	ごはん 牛乳	銀鮭の西京焼き					☆鮭の西京漬け(銀鮭【さけ】 西京みそ【大豆】 食塩)
			いそかあえ					○ キャベツ 人参 小松菜 くきわかめ佃煮(わかめ 醤油【小麦 大豆】 砂糖 水飴 みりん 酵母エキス【コンタミ:さば】) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】
			<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">生麩のすまし汁</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-top: 5px;">除去食：生麩の除去</div>					○ 手まり麩(小麦蛋白【小麦】 もち米粉 小麦粉【小麦】 食塩 着色料(紅麹・くちなし) えのきたけ 玉葱 人参 ねぎ 豆腐(豆乳【大豆】 コーンスターチ 加工澱粉 塩化マグネシウム) だし昆布 花かつお 食塩 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】
1.4	さくらんぼゼリー						☆さくらんぼゼリー(さくらんぼ 砂糖 さくらんぼ果汁 りんご果汁【りんご】 レモン果汁 ゲル化剤(増粘多糖類) 香料 酸味料 ビタミンC 着色料(ラック))	
2 6 月	663	ごはん 牛乳	さばの塩焼き					☆塩鯖切り身(さば【さば】 食塩)
			わかめサラダ					○ わかめ きゅうり キャベツ 人参 酢 三温糖 食塩 こしょう こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 ごま油【ごま】
			油あげのみそ汁					油揚げ【大豆】 人参 ほうれん草 ねぎ 豚肉 だし昆布 みそ【大豆】
2 7 火	684	ごはん 牛乳	チキンウインナー	△	△		△	☆チキンウインナー(鶏肉【鶏肉】 馬鈴薯澱粉 食塩 砂糖 香辛料【コンタミ:牛肉 豚肉 鶏肉 卵 乳 大豆 小麦】)
			<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">コンタミの除去はできません</div>					
			コーンサラダ					○ まぐろ水煮(きはだまぐろ 食塩 野菜エキス(キャベツ にんじん たまねぎ)) とうもろこし キャベツ きゅうり 酢 三温糖 食塩 こしょう うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 油
2.2	キーマカレー						牛肉 豚肉 水煮大豆(大豆【大豆】 食塩) 玉葱 人参 さやいんげん【コンタミ:大豆】 にんにく トマト水煮(トマト トマトジュース 食塩 クエン酸) トマトケチャップ(トマト ぶどう糖果糖液糖 ぶどう糖 砂糖 醸造酢 食塩 たまねぎ 香辛料) ウスターソース(トマト たまねぎ にんじん ねぎ マッシュルーム にんにく シャロット 砂糖 ぶどう糖果糖液糖 醸造酢 食塩 香辛料 たん白加水分解物) カレー粉(ターメリック コリアンダー クミン フェネル フェヌグリーク ナツメグ 陳皮 ブラックペッパー ジンジャー デイル クローブ アニスシード シナモン カルダモン ガーリック 唐がらし タイム セロリシード スターアニス アジョワン ローリエ セージ ローズマリー タラゴン) 食塩	

6月分詳細献立表

日 曜	(小学校中学生) エネルギー(kcal)	献 立 名	卵	乳	え び	か に	小 麦	使用材料名
	塩分(g)							
2 8 水	664	ごはん 牛乳	若鶏の唐揚げ					鶏肉 生姜 酒 食塩 でんぷん 油
			赤しそあえ					○ キャベツ ほうれん草 人参 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 赤しそ はんの素(赤しそ 砂糖 食塩 酵母エキス リンゴ酸)
			2.5	キムチスープ				
2 9 木	611	ごはん 牛乳	牛肉となすの味噌炒め					○ 牛肉 なす ピーマン 人参 キャベツ にんにく 油 みそ【大豆】 三 温糖 食塩 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】
			フルーツヨーグルト					○ 黄桃缶ダイスシロップ漬け(黄桃【もも】 砂糖 クエン酸(とうもろこし 砂糖大根)) リんごダイスシロップ漬け(りんご【りんご】 砂糖混合ぶ どう糖果糖液糖 酸化防止剤(ビタミンC) クエン酸) ナタデココ(ナ タデココ 砂糖 難消化性デキストリン(水溶性食物繊維) マスカッ 果汁 酸味料 香料) ヨーグルト(生乳【乳】 乳酸菌(ブルガリクス菌 サーモフィルス菌 ビフィズス菌 アシドフィルス菌) 【コンタミ:ゼラチ ン])
			除去食：ヨーグルトの除去					
	2.3		玉葱のスープ					○ 鶏肉 玉葱 小松菜 人参 コンソメ(食塩 糖類(ぶどう糖 砂糖) た ん白加水分解物(カツオ・イワシ・マグロ由来) 麦芽エキス でん粉 (馬鈴薯) デキストリン(タピオカでん粉) 野菜エキス 酵母エキス 植物油 香辛料(セロリ ローレル)) 食塩 こしょう うすくちしょ ゆ【小麦 大豆】
3 0 金	578	ごはん 牛乳	鮭の塩焼き					☆鮭の塩焼き(さけ【さけ】 食塩)
			ポテトサラダ					じゃがいも きゅうり 人参 キャベツ とうもろこし サウザンアイラン ドドレッシング(食用植物油 醸造酢 糖類(水あめ 砂糖) トマト ケチャップ ピクルス 食塩 にんじんエキス プルーン 酵母エキス パウダー 乳化剤 増粘剤(キサンタンガム) 香辛料抽出物) 食塩
			2.3	もずくのみそ汁				
			コンタミの除去はできません					