


月	火	水	木	金
3日 高野豆腐のそぼろごはん* (麦ごはん) ピリ辛中華スープ ヨーグルト★(乳) 牛乳★(乳) 778kcal 35.1g	4日 麦ごはん きのこの ストロガノフ(乳)小 キャベツのスープ煮 牛乳★(乳) 821kcal 30.1g	5日 麦ごはん まぐろのたつた揚げ 煮びたし かぶのみそ汁 牛乳★(乳) 757kcal 36.7g	6日 麦ごはん 野菜ふりかけ 韓国風肉じゃが わかめのサラダ 青菜と卵のスープ(卵) 牛乳★(乳) 793kcal 31.3g	7日 ごはん 生揚げの四川煮 ナムル 中華スープ 牛乳★(乳) 755kcal 32.3g
<p>★学校給食のレシピとレシピ動画を公開中!</p> <p>*がついた料理はレシピとレシピ動画を紹介しています。『川崎市 学校給食レシピ』又は『川崎市 学校給食レシピ動画』で検索してください。</p> 		12日 ねぎ塩豚丼 (麦ごはん) わかめとコーンのスープ フルーツポンチ 牛乳★(乳) 875kcal 36.1g	13日 麦ごはん あじのカレー揚げ 五目豆 豚汁 牛乳★(乳) 851kcal 39.9g	14日 麦ごはん すき焼き煮 じゃこと キャベツのごま酢あえ さつま芋のみそ汁 牛乳★(乳) 781kcal 31.7g
17日 ごはん 揚げぎょうざ(小) ホイコーロー にらたまスープ(卵) 牛乳★(乳) 868kcal 35.2g	18日 ごはん 豚肉の黒こしょう炒め きゅうりの ごま風味サラダ かんぴょうのみそ汁 牛乳★(乳) 786kcal 32.6g	19日 麦ごはん いわしのかば焼き* きんぴらごぼう 真だくさん! ちゃんこなべ風スープ 牛乳★(乳) 793kcal 32.8g	20日 ロールパン★(小) さつま芋の クリーム煮(乳)小 キャベツと コーンのスープ みかん 牛乳★(乳) 812kcal 30.7g	21日 ごはん さけの塩焼き 大和煮 春雨スープ 牛乳★(乳) 807kcal 40.5g
24日 黒コッパン★(小) とり肉のバジルソース ポイル野菜 ごまドレッシングあえ 白菜の クリームスープ(乳) 牛乳★(乳) 843kcal 39.2g	25日 麦ごはん さばのゆずみそかけ もやしとうま煮 けんちん汁 牛乳★(乳) 846kcal 33.9g	26日 給食休止日	27日 麦ごはん メンチカツ(小) 中濃ソース じゃが芋と豆のサラダ ミネストローネ 牛乳★(乳) 908kcal 28.9g	28日 ツナときのこのごはん (しょうゆごはん) 焼きつくね 沢煮椀 牛乳★(乳) 813kcal 35.4g
31日 麦ごはん チキンカレー(小) ひじきのサラダ* ヨーグルト★(乳) 牛乳★(乳) 882kcal 34.3g	<p>学校給食費の口座振替日(納期限)</p> <p>【第4期】(8・9月分) 9月30日(金)</p> <p>【第5期】(10月分) 10月31日(月)</p> <p>※前日までに登録口座に入金・残高のご確認をしていただきますようお願いいたします。</p>			

献立コンクールへの応募ありがとうございました

みんなで創る「健康給食」の取組の一環として、市立中学校の生徒や保護者の皆様から給食の献立及び料理を募集しました。応募作品を給食として提供することで、食への理解を深めるとともに、より一層給食への関心を高めることを目的としています。審査の結果は、HPに10月上旬頃掲載します。市長賞受賞献立は給食用にアレンジし、来年1月の給食で提供する予定です。


県内産の食材は、米(他県産とのブレンド)、牛乳です。  
市内産の野菜は、27日のじゃが芋と豆のサラダの「きゅうり」です。  
(天候の影響により、県内産、市内産食材を使用できない場合があります。)  
※給食休止日が学校ごとに異なりますので、ご注意ください、学校からの配布物などでご確認くださいようお願いします。  
※★のついているものは、学校に直接配送されます。  
※枠内下部の数字は、エネルギー(kcal)とたんぱく質(g)を表示しています。




©T.nakamoto

給食での食物アレルギー情報について


「卵、乳、小麦」を使用している献立に以下の表示(卵乳小)を記載しています。このうち、除去できるものについては除去食対応をします。



卵




乳



小麦粉

※表示義務のある7品目(卵、乳、小麦、えび、かに、落花生、そば)のうち、えび、かに、落花生、そばの4品目は給食では使用しません。

食物アレルギーの情報や給食で使用する食材の情報については、HPに掲載しています。  
※給食の食材の産地、放射能検査結果、学校給食レシピもご覧いただけます。



左側は広告欄です。川崎市の学校給食の掲載内容は関係ありません。

令和4年 10月分献立表(詳細版)

川崎市中部学校給食センター C献立

※給食休止日が学校ごとに異なりますのでご注意ください、学校からの配布物等でご確認いただくようお願いいたします。

3日(月)	高野豆腐のそぼろごはん(麦ごはん) ピリ辛中華スープ ヨーグルト 牛乳 (乳)	4日(火)	麦ごはん きのこのストロガノフ キャベツのスープ煮 牛乳 (乳小)	5日(水)	麦ごはん まぐろのたつた揚げ 煮びたし かぶのみそ汁 牛乳 (乳)	6日(木)	麦ごはん 野菜ふりかけ 韓国風肉じゃが わかめのサラダ 青菜と卵のスープ (卵乳)	7日(金)	ごはん 生揚げの四川煮 ナムル 中華スープ 牛乳 (乳)	
<b>●麦ごはん</b> 精白米 102 米粒麦 8  <b>●高野豆腐のそぼろごはん</b> 油 0.6 しょうが 0.65 豚ひき肉(もも) 45 にんじん 20 酒 1.3 みりん 2.6 砂糖 3.9 しょうゆ 8.5 凍り豆腐 6.5  <b>●ピリ辛中華スープ</b> 油 0.6 にんにく 0.6 とり肉(皮なし) 20 にんじん 10 水 35 キャベツ 0.8 塩 0.02 ごしょう 1.3 がらスープ 2.4 しょうゆ 10 長ねぎ 0.6 片栗粉 0.1 ラー油 0.5 ごま油 0.5 エネルギー 778 kcal	<b>●ヨーグルト</b> ヨーグルト 70	<b>●麦ごはん</b> 精白米 102 米粒麦 8  <b>●きのこのストロガノフ</b> 油 1.3 豚肉(もも) 30 豚肉(肩) 30 赤ワイン 3.9 炒めたまねぎ(冷) 18 エリンギ 6 えのきたけ(冷) 10 しめじ 10 にんじん 26 水 1.1 塩 0.07 ごしょう 15.6 デミグラスソース 6.5 トマトケチャップ 5.2 ウスターソース 1.3 しょうゆ 32 たまねぎ 2 カラメルソース 7 小麦粉 3.9  <b>●キャベツのスープ煮</b> 油 0.6 ベーコン 4.8 キャベツ 66	<b>●麦ごはん</b> 精白米 92 米粒麦 8  <b>●まぐろのたつた揚げ</b> 揚げ油 3.5 まぐろ(角) 70 酒 1 しょうが 1 しょうゆ 6 片栗粉 12.6  <b>●煮びたし</b> 水 0.1 こんぶ 1.2 厚けずり節 0.7 砂糖 2 しょうゆ 0.3 塩 1.5 みりん 8 油揚げ(冷) 10 にんじん 32 もやし 10 小松菜 10 ゆで塩  <b>●かぶのみそ汁</b> 水 0.6 こんぶ 6 厚けずり節	かんびょう 4 たまねぎ 25 赤みそ 7 白みそ 3 かぶ 25	<b>●麦ごはん</b> 精白米 97 米粒麦 8  <b>●野菜ふりかけ</b> 野菜ふりかけ(袋) 1.2  <b>●韓国風肉じゃが</b> 油 0.5 豚肉(もも) 20 豚肉(肩) 20 こんにやく 20 にんじん 15 たまねぎ 25 水 50 じゃが芋 0.4 酒 2 砂糖 5.5 しょうゆ 0.2 にんにく 1.3 コチジャン 0.5 ごま油 3 長ねぎ  <b>●わかめのサラダ</b> ホールコーン(冷) 10 にんじん 10 わかめ(冷) 8 もやし 25 きゅうり 10	ゆで塩 和風ドレッシング 8  <b>●青菜と卵のスープ</b> ベーコン 2 水 15 とり肉(皮なし) 25 たまねぎ 2.5 切り干し大根 1 塩 0.02 ごしょう 1.3 がらスープ 1.8 しょうゆ 0.6 水 20 チンゲン菜 10 ごま油 0.3	<b>●ごはん</b> 精白米 100  <b>●生揚げの四川煮</b> 油 0.6 水 0.2 にんにく 0.4 しょうが 0.4 たまねぎ 1.1 豆板醤 0.02 豚ひき肉(もも) 32 砂糖 1 しょうゆ 2.5 しょうゆ 12 トマトケチャップ 12 水 1.8 赤みそ 3 生揚げ(冷) 60 長ねぎ 15 片栗粉 1.8  <b>●ナムル</b> もやし 45 にんじん 10 ほうれん草(冷) 15 ゆで塩 1 ごま油 0.1 にんにく 0.45 塩 0.1 みりん 0.2 がらスープ 0.7 白いりごま 0.7 白すりごま	<b>●中華スープ</b> 水 20 とり肉(皮なし) 15 たけのこ(水煮) 10 にんじん 25 たまねぎ 1.1 塩 0.02 ごしょう 1.3 がらスープ 1.3 しょうゆ 5 しょうゆ 0.6 しょうゆ 1.8 しょうゆ 1.3 しょうゆ 1.2 チンゲン菜 0.6 ごま油	エネルギー 778 kcal    たんぱく質 35.1 g    エネルギー 821 kcal    たんぱく質 30.1 g    エネルギー 757 kcal    たんぱく質 36.7 g    エネルギー 783 kcal    たんぱく質 31.3 g    エネルギー 755 kcal    たんぱく質 32.3 g	
10日(月)	スポーツの日	11日(火)	かわさき家庭と地域の日	12日(水)	ねぎ塩豚丼(麦ごはん) わかめとコーンのスープ フルーツポンチ 牛乳 (乳)	13日(木)	麦ごはん あじのカレー揚げ 五目豆 豚汁 牛乳 (乳)	14日(金)	麦ごはん すき焼き煮 じゃことキャベツのごま酢あえ さつま芋のみそ汁 牛乳 (乳)	
				<b>●麦ごはん</b> 精白米 97 米粒麦 8  <b>●ねぎ塩豚丼</b> 油 1 豚肉(もも) 40 豚肉(肩) 40 ごま油 0.3 にんにく 0.6 ごま油 0.5 たまねぎ 20 もやし 40 長ねぎ 20 酒 2 塩 1.1 粗びき黒ごしょう 0.04 レモン果汁(冷) 1 片栗粉 1.4 白いりごま 1  <b>●わかめとコーンのスープ</b> ベーコン 3 水 15 とり肉(皮なし) 10 にんじん 25 たまねぎ 25 ホールコーン(冷) 25 塩 0.8 ごしょう 0.02 エネルギー 875 kcal	がらスープ 1.3 しょうゆ 1.5 片栗粉 1.2 わかめ(冷) 13  <b>●フルーツポンチ</b> ミックスフルーツ 80 野菜入りゼリー 30	<b>●麦ごはん</b> 精白米 97 米粒麦 8  <b>●あじのカレー揚げ</b> 揚げ油 3 塩あじ(切り身・濃粉付) 60 砂糖 1.7 しょうゆ 3.2 酒 1.5 水 10 カレー粉 0.32  <b>●五目豆</b> 油 0.6 とり肉(皮つき) 10 にんじん 15 ひじき 1 こんにやく 15 ゆで大豆 25 砂糖 2 しょうゆ 4  <b>●豚汁</b> 油 0.5 豚肉(もも) 12.5 豚肉(肩) 12.5 ごぼう 15 にんじん 15 大根 20	水 30 じゃが芋 30 豆腐(冷) 30 赤みそ 5.5 白みそ 5.5 長ねぎ 10	<b>●麦ごはん</b> 精白米 92 米粒麦 8  <b>●すき焼き煮</b> 油 0.6 豚肉(もも) 30 豚肉(肩) 30 酒 1 にんじん 10 しらたき 35 えのきたけ(冷) 10 水 2.4 砂糖 6.2 しょうゆ 0.4 みりん 20 長ねぎ  <b>●じゃことキャベツのごま酢あえ</b> にんじん 10 キャベツ 35 かんびょう 1.5 しらす干し 2 ゆで塩 1.5 砂糖 2 しょうゆ 0.3 塩 2.5 酢 1 白いりごま	<b>●さつま芋のみそ汁</b> 水 0.6 こんぶ 6 厚けずり節 35 たまねぎ 30 油揚げ(冷) 8 赤みそ 5 白みそ 5 ほうれん草(冷) 5	エネルギー 875 kcal    たんぱく質 36.1 g    エネルギー 851 kcal    たんぱく質 39.9 g    エネルギー 781 kcal    たんぱく質 31.7 g

※ごはんは精白米、パンは小麦粉の量で示しています。  
※飲用牛乳は200ccです。

17日(月)	ごはん 揚げぎょうざ ホイコーロー にらたまスープ 牛乳 (卵乳小)	18日(火)	ごはん 豚肉の黒こしょう炒め きゅうりのごま風味サラダ かんぴょうのみそ汁 牛乳 (乳)	19日(水)	麦ごはん いわしのかば焼き きんぴらごぼう 具だくさん! ちゃんこなべ風スープ 牛乳 (乳)	20日(木)	ロールパン さつま芋のクリーム煮 キャベツとコーンのスープ みかん (乳小)	21日(金)	ごはん さけの塩焼き 大和煮 春雨スープ 牛乳 (乳)
<b>●ごはん</b> 精白米 100 <b>●揚げぎょうざ</b> 揚げ油 2.4 野菜ぎょうざ 60 <b>●ホイコーロー</b> 油 1 にんにく 0.2 しょうが 0.3 豚肉(もも) 22.5 豚肉(肩) 22.5 酒 1 長ねぎ 10 キャベツ 60 ゆで塩 0.1 しょうゆ 3 テンメンジャン 3 砂糖 1.4 オイスターソース 0.5 ごま油 0.6 豆板醤 0.2 片栗粉 2 ピーマン 5 <b>●にらたまスープ</b> 水 15 とり肉(皮なし) エネルギー 888 kcal たんぱく質 35.2 g	<b>●ごはん</b> 精白米 105 <b>●豚肉の黒こしょう炒め</b> 油 0.9 豚肉(もも) 1.2 豚肉(肩) 32 塩 0.18 たまねぎ 30 にんじん 18 エリンギ 10 しょうゆ 2.7 オイスターソース 1.8 酒 0.9 粗びき黒こしょう 0.04 ごしょう 0.02 にら 4 片栗粉 1.4 <b>●きゅうりのごま風味サラダ</b> ホールコーン(冷) 10 キャベツ 10 きゅうり 30 ゆで塩 4 まぐろフレーク 7 ドレッシング 4 (マヨネーズタイプ卵不使用) 白すりごま 2 しょうゆ 1 エネルギー 786 kcal たんぱく質 32.8 g	<b>●麦ごはん</b> 精白米 92 米粒麦 8 <b>●いわしのかば焼き</b> 揚げ油 2 いわし(フィレ・濃粉付) 40 水 2.5 みりん 0.7 砂糖 2.1 しょうゆ 3.5 酒 1 <b>●きんぴらごぼう</b> 油 0.5 豚肉(もも) 8 豚肉(肩) 8 ごぼう 22 こんにやく 12 にんじん 17 砂糖 1.3 しょうゆ 3.2 みりん 1.3 一味唐辛子 0.01 白いりごま 0.8 ごま油 0.2 <b>●具だくさん! ちゃんこなべ風スープ</b> 水 0.3 こんにぶ 0.3 エネルギー 793 kcal たんぱく質 32.8 g	<b>●ロールパン</b> ロールパン 60 <b>●さつま芋のクリーム煮</b> 油 0.5 ベーコン 2 とり肉(皮なし) 30 たまねぎ 30 にんじん 15 塩 0.8 ごしょう 0.03 チーズ 5 水 20 マカロニ 20 調理用牛乳 55 豆乳 5.4 油 4.5 小麦粉 4.5 さつま芋 30 ゆで塩 5 ほうれん草 5 ゆで塩 5 <b>●キャベツとコーンのスープ</b> ベーコン 5 水 16 たまねぎ 16 にんじん 16 キャベツ 40 ホールコーン(冷) 20 エネルギー 812 kcal たんぱく質 30.7 g	<b>●ごはん</b> 精白米 100 <b>●さけの塩焼き</b> 塩ざけ(切り身) 60 <b>●大和煮</b> 油 0.6 とり肉(皮なし) 35 しょうゆ 2.2 しょうが 0.8 ごぼう 12 にんじん 20 こんにやく 15 水 48 じゃが芋 2 砂糖 1 みりん 4 しょうゆ 5 むきえだ豆(冷) 5 <b>●春雨スープ</b> 水 0.6 こんにぶ 4 厚けずり節 10 豚肉(もも) 10 豚肉(肩) 10 たまねぎ 25 にんじん 10 塩 1 エネルギー 807 kcal たんぱく質 40.5 g					
<b>24日(月)</b> 黒コッパン とり肉のバジルソース ポイル野菜ごまドレッシングあえ 白菜のクリームスープ 牛乳 (乳小) <b>●黒コッパン</b> 黒コッパン 60 <b>●とり肉のバジルソース</b> 揚げ油 3.5 とり肉(皮つき) 35 とり肉(皮なし) 35 酒 1.1 塩 0.3 ごしょう 0.03 片栗粉 10.5 油 0.1 にんにく 0.3 白ワイン 0.9 バジルペースト 1.8 塩 0.2 ごしょう 0.01 水 4.4 片栗粉 0.17 <b>●ポイル野菜ごまドレッシングあえ</b> にんじん 10 ホールコーン(冷) 25 もやし 30 ゆで塩 0.8 ごまドレッシング 8 <b>●白菜のクリームスープ</b> 油 0.4 ベーコン 2.5 エネルギー 843 kcal たんぱく質 39.2 g	<b>25日(火)</b> 麦ごはん さばのゆずみそかけ もやしのうま煮 けんちん汁 牛乳 (乳) <b>●麦ごはん</b> 精白米 92 米粒麦 8 <b>●さばのゆずみそかけ</b> さば(切り身) 60 酒 2 水 2 酒 1 赤みそ 2.5 白みそ 2.5 砂糖 2.6 みりん 3 ゆずピューレ(冷) 1 片栗粉 0.3 <b>●もやしのうま煮</b> 油 0.5 しょうが 0.13 豚肉(もも) 7 砂糖 1 しょうゆ 3.5 にんじん 7 もやし 58 片栗粉 0.8 にら 4 <b>●けんちん汁</b> 油 0.5 とり肉(皮なし) 20 エネルギー 846 kcal たんぱく質 33.9 g	<b>26日(水)</b> 給食休止日	<b>27日(木)</b> 麦ごはん メンチカツ 中濃ソース じゃが芋と豆のサラダ ミネストローネ 牛乳 (乳小) <b>●麦ごはん</b> 精白米 92 米粒麦 8 <b>●メンチカツ</b> 揚げ油 10.4 メンチカツ 80 <b>●中濃ソース</b> 中濃ソース(袋) 8 <b>●じゃが芋と豆のサラダ</b> じゃが芋 25 きゅうり(市内産) 8 たまねぎ 10 ゆで塩 10 チキンフレーク 10 ミックスビーンズ 10 酢 1 砂糖 0.25 塩 0.3 ごしょう 0.01 ドレッシング 5.6 (マヨネーズタイプ卵不使用) <b>●ミネストローネ</b> 油 0.6 にんにく 0.36 セロリ 1.5 ベーコン 4.5 エネルギー 908 kcal たんぱく質 28.9 g	<b>28日(金)</b> ツナときのこのごはん(しょうゆごはん) 焼きつくね 沢煮碗 牛乳 (乳) <b>●しょうゆごはん</b> 精白米 95 しょうゆ 2.5 塩 0.7 しょうゆ 2 さやいんげん(冷) 5 <b>●ツナときのこのごはんの具</b> 油 0.6 にんじん 6 えのきたけ(冷) 6 まいわけ 4 しめじ 5 水 2.4 酒 2.4 しょうゆ 5.9 かんぴょう 2 油揚げ(冷) 12 まぐろフレーク 25 むきえだ豆(冷) 5 <b>●焼きつくね</b> つくね 60 <b>●沢煮碗</b> 水 0.6 こんにぶ 4 厚けずり節 10 豚肉(もも) 10 豚肉(肩) 15 ごぼう 10 切り干し大根 3 エネルギー 813 kcal たんぱく質 35.4 g					

31日(月)	麦ごはん チキンカレー ひじきのサラダ ヨーグルト 牛乳 (乳)小	
●麦ごはん		むきえだ豆(冷) 5
精白米	102	ゆで塩
米粒麦	8	酢 1.7
		砂糖 0.7
●チキンカレー		しょうゆ 3
油	0.7	油 0.7
にんにく	0.6	白いりごま 0.4
しょうが	0.3	白すりごま 0.4
炒めたまねぎ(冷)	14	●ヨーグルト
とり肉(皮つき)	35	ヨーグルト 80
とり肉(皮なし)	35	
白ワイン	1.5	
たまねぎ	47	
にんじん	32	
水		
じゃが芋	50	
トマト水煮	12	
カラメルソース	2	
小麦粉	6.5	
カレー粉	1	
塩	1.4	
こしょう	0.03	
しょうゆ	2	
ウスターソース	4	
●ひじきのサラダ		
ひじき	0.8	
ホールコーン(冷)	10	
にんじん	10	
キャベツ	20	
エネルギー	882 kcal	たんぱく質 34.3 g

### 【令和4年10月】

#### アレルギーの原因物質を含む加工食品の表示について

献立名	加工食品名	アレルギーの原因物質		
		卵	乳	小麦
きのこのストロガノフ	デミグラスソース			○
揚げぎょうざ	野菜ぎょうざ			○
さつま芋のクリーム煮	マカロニ			○
ロールパン	ロールパン			○
黒コッペパン	黒コッペパン			○
メンチカツ	メンチカツ			○

※上記のアレルギー原因物質以外に給食で使用する食品の中で、オレンジ、ごま、さけ、さば、大豆、とり肉、豚肉、もも、りんご、ゼラチンもアレルギーの原因となることがあります。

※調味料(しょうゆ、酢、みそ)に含まれるアレルギー物質は、除去の対象とはしません。

※えび、かに、落花生、そばは使用しません。

※こんぶ、わかめ、ひじき、もずく、あおさ、のり、白菜刻みキムチに含まれるこんぶ、しそこんぶふりかけに含まれるこんぶは、えび、かにが生息する場所で採取しています。

※除去する必要のない調味料・だし・添加物等  
(文部科学省 学校給食における食物アレルギー対応指針より)  
鶏卵：卵殻カルシウム  
牛乳：乳糖・乳清焼成カルシウム  
小麦：しょうゆ・酢・みそ  
大豆：大豆油・しょうゆ・みそ  
ごま：ごま油  
魚類：かつおだし・いりこだし・魚しょう  
肉類：エキス

#### ●コンタミネーション情報

- ・片栗粉は、小麦、大豆を取り扱う工場で製造しています。
- ・黒コッペパンは、小麦、乳、卵、ごま、オレンジ、牛肉、大豆、とり肉、豚肉、りんご、ゼラチン、バナナを取り扱う工場で製造しています。
- ・ロールパンは、小麦、乳、卵、ごま、オレンジ、牛肉、大豆、とり肉、豚肉、りんご、ゼラチン、バナナを取り扱う工場で製造しています。
- ・しらす干しは、えび、かに、いか、さばと混ざる漁法で採取しています。
- ・ベーコンは、小麦、牛肉、大豆、とり肉を取り扱う工場で製造しています。
- ・チキンフレークは、卵、乳、小麦、いか、牛肉、さけ、さば、大豆、豚肉、ゼラチンを取り扱う工場で製造しています。
- ・米粒麦は、小麦、キビ、アワ、ヒエ、アマランサスを取り扱う工場で製造しています。
- ・一味唐辛子は、ごま、大豆を取り扱う工場で製造しています。
- ・厚けずり節は、さばを取り扱う工場で製造しています。
- ・デミグラスソースは、卵、乳、小麦、落花生、えび、かに、ごま、あわび、牛肉、くるみ、さば、大豆、とり肉、豚肉、りんご、ゼラチン、バナナ、アーモンド、カシューナッツを取り扱う工場で製造しています。
- ・野菜ぎょうざは、卵、乳、えび、かに、ごま、いか、牛肉、さば、とり肉、りんご、ゼラチン、バナナ、小麦、大豆、豚肉、魚介類(種類は特定できません)を取り扱う工場で製造しています。
- ・つくねは、乳、小麦、えび、いか、オレンジ、牛肉、さけ、さば、大豆、とり肉、豚肉、りんご、ゼラチン、アーモンドを取り扱う工場で製造しています。
- ・とり肉団子は、乳、小麦、えび、いか、オレンジ、牛肉、さけ、さば、大豆、とり肉、豚肉、りんご、ゼラチン、アーモンドを取り扱う工場で製造しています。
- ・ゆで大豆は、もも、りんごを取り扱う工場で製造しています。
- ・生クリームは、大豆を取り扱う工場で製造しています。
- ・ヨーグルト80gは、もも、りんごを取り扱う工場で製造しています。
- ・炒めたまねぎ(冷)は、乳を取り扱う工場で製造しています。
- ・まぐろ(角)は、小麦、えび、ごま、いか、さけ、さば、大豆を取り扱う工場で製造しています。
- ・塩ざけ(切り身)は、小麦、えび、ごま、いか、さけ、さば、大豆を取り扱う工場で製造しています。
- ・いわし(フィレ・澱粉付)は、乳、小麦、ごま、いか、さけ、さば、大豆を取り扱う工場で製造しています。
- ・メンチカツは、卵、乳、小麦、ごま、牛肉、大豆、とり肉、豚肉を取り扱う工場で製造しています。
- ・油揚げ(冷)は、大豆を取り扱う工場で製造しています。
- ・ヨーグルト70gは、乳、ゼラチンを取り扱う工場で製造しています。