

月	火	水	木	金
<p><b>学校給食費の口座振替日(納期限)</b></p> <p>【第6期】(11月分) 11月30日(水)</p> <p>【第7期】(12月分) 1月4日(水)</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>		<p>※★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。</p>	<p>ごはん コロッケ ① 中濃ソース 肉野菜炒め わかめスープ ヨーグルト ★ ① 牛乳 ★ ① 901kcal 33.3g</p>	<p>ごはん とり肉のしょうが煮 おひたし 豆腐のみそ汁 牛乳 ★ ① 752kcal 37.4g</p>
5日	6日	7日	8日	9日
<p>麦ごはん さけの塩焼き 五豆 豚汁 牛乳 ★ ① 848kcal 41.4g</p>	<p>麦ごはん 揚げぎょうざ ① 生揚げのキムチ炒め わかめとコーンのスープ 牛乳 ★ ① 845kcal 29.2g</p>	<p>バーベキューチキンサンド (丸パン★①) とり肉の バーベキューソース) 野菜ソテー ボルシチ ①① 牛乳 ★ ① 771kcal 40.0g</p>	<p>ツナそぼろごはん* (麦ごはん) ひじきのナムル 肉団子中華スープ 牛乳 ★ ① 790kcal 28.1g</p>	<p>麦ごはん いわしのかば焼き* 切り干し大根と もやしのカレー炒め* けんちん汁 みかん 牛乳 ★ ① 778kcal 30.1g</p>
12日	13日	14日	15日	16日
<p>ホイコーロー丼 (麦ごはん) かきたまスープ ① フルーツポンチ 牛乳 ★ ① 885kcal 36.1g</p>	<p>ごはん ハンバーグ ケチャップソース ① バジルポテト ジュリエンスープ 牛乳 ★ ① 768kcal 27.0g</p>	<p>麦ごはん まぐろとごぼうの みそがらめ 春雨の塩炒め 豆腐と大根のトロみ汁 牛乳 ★ ① 791kcal 40.2g</p>	<p>麦ごはん 冬野菜のカレー ① ボイル野菜 イタリアンドレッシングあえ ヨーグルト ★ ① 牛乳 ★ ① 909kcal 33.8g</p>	<p>麦ごはん 赤しそふりかけ いかの吉野揚げ* じゃが芋のそぼろ煮 かんぴょうのみそ汁 牛乳 ★ ① 775kcal 33.4g</p>
19日	20日	21日	22日	23日
<p>中華丼 ① (麦ごはん) 青菜ときのこのスープ りんご 牛乳 ★ ① 795kcal 32.3g</p>	<p>かながわ産品学校給食デー 麦ごはん とり肉のから揚げ ハムとキャベツのソテー カレーポトフ 牛乳 ★ ① 854kcal 40.0g</p>	<p>麦ごはん すき焼き煮 じゃことキャベツの ごま酢あえ たまねぎのみそ汁 牛乳 ★ ① 755kcal 31.1g</p>	<p>冬至の行事食 ごはん さばのゆずみそかけ 磯香あえ かぼちゃ入り すいとん ① 牛乳 ★ ① 852kcal 31.9g</p>	<p>チキンクリーム ライス ①① (ターメリックライス) ウインナーと野菜の スープ煮 牛乳 ★ ① 892kcal 31.6g</p>

県内産の食材は、米(他県産とのブレンド)、キャベツ、牛乳です。小松菜、大根、ほうれん草は県内を含む複数の産地より調達します。

市内産の野菜は、2日の豆腐のみそ汁の「白菜」「長ねぎ」、7日のボルシチの「キャベツ」、15日の冬野菜のカレーの「大根」、20日のカレーポトフの「にんじん」「大根」、22日のかぼちゃ入りすいとんの「大根」「長ねぎ」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いただくようお願いいたします。

【かながわ産品学校給食デー】


県内産の食材の活用を通して、県内の農林水産物への理解を深めるとともに、食べ物の成り立ちを理解し、大切に育てる心をはぐくむことに繋げ、食育の推進を図ることを目的として実施する献立です。この日の県内産食材は、米、キャベツ、にんじん、大根、牛乳の予定です。

**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① 乳① 小麦①)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

※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。

**学校給食のレシピと  
レシピ動画を公開中!**


★がついた料理のレシピや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。



▲詳細はこちら

**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。



▲詳細はこちら

左側は広告欄です。川崎市の学校給食の掲載内容とは関係ありません。

令和4年 12月分献立表(詳細版)

川崎市北部学校給食センター E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。

						1日(木)		2日(金)			
						ごはん コロケ 中濃ソース 肉野菜炒め わかめスープ ヨーグルト 牛乳		ごはん とり肉のしょうが煮 おひたし 豆腐のみそ汁 牛乳			
						(乳)小		(乳)			
		※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。				● <b>ごはん</b> 精白米 105 ● <b>コロケ</b> 揚げ油 10.4 コロケ 80 ● <b>中濃ソース</b> 中濃ソース(袋) 8 ● <b>肉野菜炒め</b> 油 0.5 しょうが 0.8 豚肉(もも) 15 豚肉(肩) 15 塩 0.1 こしょう 0.01 にんじん 8 たまねぎ 15 もやし 20 キャベツ 15 塩 0.5 こしょう 0.01 しょうゆ 0.4 片栗粉 1 チンゲン菜 5 ● <b>わかめスープ</b> 水 0.6 こんぶ 0.6 エネルギー 901 kcal	厚けずり節 4 とり肉(皮なし) 20 にんじん 10 たまねぎ 30 えのきたけ(冷) 7 塩 0.48 しょうゆ 2.4 片栗粉 1.2 わかめ(冷) 12 ● <b>ヨーグルト</b> ヨーグルト 70	● <b>ごはん</b> 精白米 105 ● <b>とり肉のしょうが煮</b> とり肉(皮なし) 80 水 1 酒 1 砂糖 3.6 しょうゆ 5.4 しょうが 0.9 たまねぎ 30 片栗粉 1.8 ● <b>おひたし</b> 水 0.1 こんぶ 1.2 厚けずり節 0.6 砂糖 3.6 しょうゆ 1.3 みりん 8 油揚げ(冷) 35 もやし 5 にんじん 10 小松菜 10 ゆで塩 ● <b>豆腐のみそ汁</b> 水 0.6 こんぶ 6 厚けずり節 エネルギー 752 kcal	かんびょう 1.5 白菜(市内産) 20 豆腐(冷) 40 赤みそ 5 白みそ 5 長ねぎ(市内産) 10	たんぱく質 33.3 g	たんぱく質 37.4 g
5日(月)	6日(火)	7日(水)	8日(木)	9日(金)							
麦ごはん 97 さけの塩焼き 8 五目豆 8 豚汁 牛乳 ● <b>麦ごはん</b> 精白米 97 米粒麦 8 ● <b>さけの塩焼き</b> 塩ざけ(切り身) 60 ● <b>五目豆</b> 油 0.6 とり肉(皮つき) 10 にんじん 15 ひじき 1 こんにゃく 15 ゆで大豆 25 砂糖 2 しょうゆ 4 ● <b>豚汁</b> 油 0.6 豚肉(もも) 12.5 豚肉(肩) 12.5 ごぼう 10 にんじん 20 水 25 大根 25 じゃが芋 30 豆腐(冷) 5.5 赤みそ 5.5 白みそ 5.5 長ねぎ 5 エネルギー 848 kcal	麦ごはん 97 揚げぎょうざ 8 生揚げのキムチ炒め 8 わかめとコーンのスープ 牛乳 ● <b>麦ごはん</b> 精白米 97 米粒麦 8 ● <b>揚げぎょうざ</b> 揚げ油 2.4 野菜ぎょうざ 60 ● <b>生揚げのキムチ炒め</b> 油 0.5 豚肉(もも) 10 豚肉(肩) 10 たまねぎ 30 白菜刻みキムチ(冷) 10 酒 0.5 がらスープ 1 しょうゆ 2.5 砂糖 0.4 片栗粉 1 生揚げ(冷) 35 にら 5 ごま油 0.5 ● <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) 15 にんじん 10 たまねぎ 25 ホールコーン(冷) 25 エネルギー 845 kcal	丸パン 60 とり肉のバーベキューソース 70 豚肉(もも) 20 豚肉(肩) 20 赤ワイン 1.8 たまねぎ 25 にんじん 15 塩 15 しょうが 0.8 しょうゆ 1.5 油 0.3 にんにく 0.3 長ねぎ 2 水 5 砂糖 0.7 しょうゆ 3 アップルソース 7 酢 0.5 片栗粉 0.4 ● <b>野菜ソテー</b> 油 0.5 ベーコン 2 にんじん 15 ホールコーン(冷) 30 ほづれん草 10 ゆで塩 3 塩 0.3 こしょう 0.02 ● <b>ポルシチ</b> 油 0.5 ベーコン 1.2 エネルギー 771 kcal	ツナをぼろごはん(麦ごはん) 1.3 ひじきのナムル 2.4 肉団子中華スープ 30 牛乳 3 ● <b>ツナをぼろ</b> 水 1.2 にんじん 5 まぐろフレーク 0.5 酒 2 砂糖 2 しょうゆ 2.6 ● <b>ひじきのナムル</b> ごま油 1 にんにく 0.1 しょうが 0.24 しょうゆ 2.9 ひじき 0.6 もやし 50 小松菜 10 ゆで塩 3 白いりごま 0.6 白すりごま 0.6 ● <b>肉団子中華スープ</b> 水 10 にんじん 35 白菜 0.7 塩 0.7 こしょう 0.02 エネルギー 790 kcal	麦ごはん 97 いわしのかば焼き 8 切り干し大根ともやしのカレー炒め 8 けんちん汁 牛乳 ● <b>麦ごはん</b> 精白米 97 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) 2.5 水 40 みりん 0.7 砂糖 2.1 しょうゆ 3.5 酒 1 ● <b>切り干し大根ともやしのカレー炒め</b> 油 0.5 ベーコン 2.3 たまねぎ 14 にんじん 6 ゆで塩 3 切り干し大根 30 塩 0.35 スープの素 0.35 カレー粉 0.2 しょうゆ 0.6 片栗粉 0.3 ● <b>けんちん汁</b> 油 0.5 とり肉(皮なし) 20 エネルギー 778 kcal							
たんぱく質 41.4 g	たんぱく質 29.2 g	たんぱく質 40.0 g	たんぱく質 28.1 g	たんぱく質 30.1 g							

12日(月)	ホイコーロー丼(妻ごはん) かきたまスープ フルーツポンチ 牛乳 (卵)乳	13日(火)	ごはん ハンバーグケチャップソース バジルポテト ジュリエンスープ 牛乳 (乳)小	14日(水)	妻ごはん まぐろとごぼうのみそがらめ 春雨の塩炒め 豆腐と大根のどろみ汁 牛乳 (乳)	15日(木)	妻ごはん 冬野菜のカレー ポイル野菜イタリアンドレッシングあえ ヨーグルト 牛乳 (乳)小	16日(金)	妻ごはん 赤しそふりかけ いかの吉野揚げ じゃが芋のそぼろ煮 かんぴょうのみそ汁 牛乳 (乳)			
●妻ごはん 精白米 102 米粒麦 8	しょうゆ 2.6 豆腐(冷) 30 片栗粉 1.3 卵 20 わかめ(冷) 8	●ごはん 精白米 100	●ハンバーグケチャップソース ハンバーグ 80 トマトケチャップ 5 ウスターソース 5	●妻ごはん 精白米 97 米粒麦 8	●妻ごはん ごま油 0.2	●妻ごはん 精白米 102 米粒麦 8	もやし 10 キャベツ 30 ゆで塩 8 イタリアンドレッシング 8	●妻ごはん 厚けずり節 6 かんぴょう 5 豆腐(冷) 30 赤みそ 4.8 白みそ 4.8 小松菜 10				
●ホイコーロー丼 にんにく 1.3 しょうが 0.3 豚肉(もも) 0.4 豚肉(肩) 30 塩 30 酒 0.13 長ねぎ 1.3 キャベツ 12 ゆで塩 80 しょうゆ 4 テンメンジャン 4 砂糖 1.8 オイスターソース 0.7 ごま油 0.8 豆板醤 0.3 片栗粉 2.6 ピーマン 5	●フルーツポンチ ミックスフルーツ 70 ダイゼリー(梨) 40	●バジルポテト 油 0.5 にんにく 0.3 たまねぎ 15 塩 0.2 こしょう 0.02 バジルペースト 1 じゃが芋 60 ゆで塩	●まぐろとごぼうのみそがらめ 揚げ油 3 まぐろ(角・濃粉付) 0.3 油 60 ごぼう 13 水 6 しょうが 0.2 しょうゆ 0.2 赤みそ 5.2 砂糖 2.5 みりん 1.3	●まぐろとごぼうのみそがらめ 水 0.6 厚けずり節 4 とり肉(皮なし) 20 大根 30 しょうゆ 1.7 塩 0.9 豆腐(冷) 35 片栗粉 2 長ねぎ 10 ほうれん草 5 ゆで塩	●冬野菜のカレー 水 0.65 にんにく 0.6 しょうが 0.3 大根 40 たまねぎ 35 豚肉(もも) 35 豚肉(肩) 35 赤ワイン 1.5 たまねぎ 40 にんにく 20 水 40 じゃが芋 40 大根(市内産) 40 カラメルソース 2 小麦粉 7 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 ほうれん草 5 ゆで塩	●ヨーグルト ヨーグルト 80	●赤しそふりかけ 赤しそ(粉) 1.32	●いかの吉野揚げ 揚げ油 3 いか 60 酒 1.5 塩 0.25 片栗粉 10.2				
●かきたまスープ 水 20 とり肉(皮なし) 10 にんにく 0.9 塩 1.3 がらスープ 1.3 エネルギー 885 kcal	たんぱく質 36.1 g	●ジュリエンスープ 油 0.6 ベーコン 5 セロリ 1 にんにく 15 たまねぎ 25 水 35 キャベツ 1.3 スープの素 0.4 しょうゆ 0.7 塩 0.04 こしょう 0.04 エネルギー 788 kcal	●春雨の塩炒め 油 0.5 豚肉(もも) 10 豚肉(肩) 10 酒 0.3 干ししいたけ 0.1 たまねぎ 15 にんにく 5 水 0.5 こしょう 0.01 しょうゆ 0.3 もやし 20 チンゲン菜 5 春雨 5 塩 0.04 エネルギー 791 kcal	●たまねぎのみそ汁 水 0.6 ごんぶ 6 厚けずり節 35 たまねぎ 20 豆腐(冷) 20 赤みそ 5 白みそ 5 ほうれん草(冷) 5	●ポイル野菜 イタリアンドレッシングあえ ホールコーン(冷) 25 エネルギー 909 kcal	たんぱく質 33.8 g	●じゃが芋のそぼろ煮 油 0.3 一味唐辛子 0.01 豚ひき肉(もも) 20 にんにく 15 たまねぎ 20 砂糖 1.3 しょうゆ 4.3 片栗粉 1 じゃが芋 60 ゆで塩 5 むきえだ豆(冷) 5	●かんぴょうのみそ汁 水 0.6 ごんぶ 0.6 エネルギー 775 kcal	たんぱく質 33.4 g			
19日(月)	中華丼(妻ごはん) 青菜ときのこのスープ りんご 牛乳 (卵)乳	20日(火)	妻ごはん とり肉のから揚げ ハムとキャベツのソテー カラーポトフ 牛乳 (乳)	21日(水)	妻ごはん すき焼き煮 じゃことキャベツのごま酢あえ たまねぎのみそ汁 牛乳 (乳)	22日(木)	ごはん さばのゆずみそかけ 磯香あえ かぼちゃ入りすいとん 牛乳 (乳)小	23日(金)	チキンクリームライス(ターメリックライス) ウインナーと野菜のスープ煮 牛乳 (乳)小			
●妻ごはん 精白米 102 米粒麦 8	水 0.9 塩 0.04 こしょう 1.3 がらスープ 1.2 しょうゆ 0.6 片栗粉 0.6 チンゲン菜 7	●妻ごはん 精白米 97 米粒麦 8	●ハンバーグケチャップソース ハンバーグ 80 トマトケチャップ 5 ウスターソース 5	●妻ごはん 精白米 97 米粒麦 8	●妻ごはん ごま油 0.2	●妻ごはん 精白米 100	大根(市内産) 35 酒 1.2 塩 0.8 しょうゆ 2.4 長ねぎ(市内産) 10 すいとん(冷) 25 かぼちゃ(冷) 25	●ターメリックライス 精白米 105 油 1 ターメリック 0.06				
●中華丼 油 0.6 豚肉(もも) 22 豚肉(肩) 22 にんにく 20 たけのこ(水煮) 8 たまねぎ 40 白菜 65 塩 1.2 砂糖 0.65 がらスープ 0.3 オイスターソース 0.3 しょうゆ 1.7 なた 6 片栗粉 2.6 うずら卵(水煮) 20 ごま油 0.65	●りんご りんご 35.88 塩水	●とり肉のから揚げ 揚げ油 4 とり肉(皮つき) 40 とり肉(皮なし) 40 酒 1 塩 0.6 こしょう 0.07 しょうゆ 1.1 片栗粉 12	●バジルポテト 油 0.5 にんにく 0.3 たまねぎ 15 塩 0.2 こしょう 0.02 バジルペースト 1 じゃが芋 60 ゆで塩	●すき焼き煮 油 0.6 豚肉(もも) 30 豚肉(肩) 30 酒 1 塩 15 しらたき 30 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 20	●たまねぎのみそ汁 水 0.6 ごんぶ 6 厚けずり節 35 たまねぎ 20 豆腐(冷) 20 赤みそ 5 白みそ 5 ほうれん草(冷) 5	●さばのゆずみそかけ 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 ゆずビュウレ(冷) 1 片栗粉 0.3	●ターメリックライス 精白米 105 油 1 ターメリック 0.06					
●青菜ときのこのスープ 油 0.5 ベーコン 4 とり肉(皮なし) 20 たまねぎ 25 しめじ 6 えのきたけ(冷) 8 にんにく 8 エネルギー 795 kcal	たんぱく質 32.3 g	●ハムとキャベツのソテー 油 0.5 ポークハム 10 にんにく 10 キャベツ 50 塩 0.1 こしょう 0.01 スープの素 0.3	●ジュリエンスープ 油 0.6 ベーコン 5 セロリ 1 にんにく 15 たまねぎ 25 水 35 キャベツ 1.3 スープの素 0.4 しょうゆ 0.7 塩 0.04 こしょう 0.04 エネルギー 788 kcal	●じゃことキャベツのごま酢あえ にんにく 10 キャベツ 35 かんぴょう 1.5 しらす干し 2 ゆで塩 1.5 砂糖 0.3 しょうゆ 2 塩 0.2 酢 2.5 白いりごま 1	●磯香あえ もやし 20 にんにく 5 白菜 40 ゆで塩 3.9 しょうゆ 0.3 きざみり 0.3	●かぼちゃ入りすいとん 水 0.6 ごんぶ 4 厚けずり節 24 とり肉(皮なし) 6 ごぼう 10 にんにく 10	●チキンクリームライス 油 0.6 にんにく 15 たまねぎ 10 ウインナーソーセージ 15 水 20 白菜 0.6 スープの素 0.5	●ウインナーと野菜のスープ煮 油 0.6 にんにく 15 たまねぎ 10 ウインナーソーセージ 15 水 20 白菜 0.6 スープの素 0.5	エネルギー 852 kcal	たんぱく質 31.9 g	エネルギー 892 kcal	たんぱく質 31.6 g
かながわ産品 学校給食デー		冬至の行事食										

【令和4年12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
丸パン	丸パン			○
コロッケ	コロッケ			○
ハンバーグケチャップソース	ハンバーグ			○
揚げぎょうざ	野菜ぎょうざ			○
かぼちゃ入りすいとん	すいとん			○

※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、いか、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

注意喚起表示(コンタミネーション情報等)を確認したうえで、医師によるその食品の除去指示がある場合は、重篤なアレルギーがあることを意味するため、安全な給食提供は困難となり、完全弁当対応を考慮する対象となります。  
そのため令和5年1月分からは、この献立表(詳細版)に注意喚起表示(コンタミネーション情報等)の記載はいたしません。ご了承ください。なお、ご質問は、教育委員会事務局 健康給食推進室(200-2537)までお問合せください。

●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。
- ・里芋(冷)は、大豆を取り扱う工場で製造しています。
- ・丸パンは、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。
- ・なるとは、小麦、大豆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。
- ・ウインナーソーセージは、小麦、牛肉、大豆、とり肉を取り扱う工場で製造しています。
- ・ポークハムは、小麦、牛肉、大豆、とり肉を取り扱う工場で製造しています。
- ・すいとん(冷)は、卵、そば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。
- ・油揚げ(冷)は、大豆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。
- ・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。
- ・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(70)は、乳、ゼラチンを取り扱う工場で製造しています。
- ・ヨーグルト(80)は、もも、りんごを取り扱う工場で製造しています。
- ・ダイゼリー(梨)は、えび、かに、小麦、卵、乳、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、とり肉、バナナ、豚肉、もも、りんご、ゼラチン、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。
- ・かぼちゃ(冷)は、大豆、やまいもを取り扱う工場で製造しています。
- ・ホールコーン(冷)は、大豆を取り扱う工場で製造しています。
- ・きざみのりは、小麦、えび、かに、大豆を取り扱う工場で製造しています。
- ・さば(切り身)は、小麦、えび、いか、さけ、さば、大豆、ゼラチン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、卵、乳、小麦、えび、ごま、いか、さけ、さば、大豆、とり肉、豚肉、りんご、ゼラチンを取り扱う工場で製造しています。
- ・コロッケは、卵、乳、小麦、えび、かに、ごま、いか、オレンジ、牛肉、さけ、さば、大豆、とり肉、豚肉、もも、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。
- ・ハンバーグは、えび、かに、ごま、大豆を取り扱う工場で製造しています。
- ・まぐる(角・澱粉付)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。