

明細献立表 (8東部)

令和8年4月8日水曜 ~ 令和8年4月30日木曜

8(水)	9(木)	10(金)	13(月)	14(火)	15(水)	16(木)	17(金)	20(月)
C	C	C	C	C	C	C	C	C
ごはん	ごはん	ごはん	玄米入りごはん	背割りコッパン	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん
わかめスープ 鶏ムネ肉 10. たまねぎ 10. にんじん 10. えのきたけ 5. わかめ 0.5 長ねぎ 3. 白いりごま 0.5 糠がらすプ 5. 塩 0.3 しょうゆ 3. 酒 1. こしょう 0.02	こんにゃく麺スープ 豚肉(肩・もも) 5. ★なると 10. きくらげ(切) 0.5 にんじん 10. キャベツ 20. 長ねぎ 3. ★こんにゃく麺 40. ポークがらすプ 5. 糠がらすプ 5. しょうゆ 5. 塩 0.4 こしょう 0.03 酒 1. ごま油 0.3	じゃがいものみそ汁 じゃが芋 20. だいこん 10. たまねぎ 15. 厚揚げ 20. 小松菜 5. 煮干し(パック) 1.8 みそ 7. 赤魚の幽庵焼き ★赤魚(下味) 1. 個	ポークカレー しょうが 0.2 にんにく 0.2 豚肉(肩・もも) 25. たまねぎ 40. にんじん 20. じゃが芋(凍) 30. 油P 1. 塩 0.2 カレー粉 0.05 ケチャップ 5. ★りんごピューレ 5. チャツネ 1.5 カレールウ 11. しょうゆ 2. 中濃ソース 2. ガラムマサラ 0.01	大豆入りポトフ 油P 0.5 セロリー 3. たまねぎ 15. にんじん 10. 豚肉(肩・もも) 10. じゃが芋 10. キャベツ 15. 大豆(凍) 10. 白ワイン 1. 塩 0.1 こしょう 0.02 糠がらすプ 5. 白しょうゆ 2.5 フランクフルトケチャップソース ★フランクフルト 1. 本 トマトピューレ 4. ケチャップ 2. 中濃ソース 2. さとう 0.3	いも団子汁 鶏ムネ肉 10. はくさい 25. にんじん 10. えのきたけ 5. ★いも団子 25. 塩 0.15 酒 1. しょうゆ 4. かつお厚削り(ダシ) 1.8 さんまの甘露煮 ★さんま甘露煮 1. 個	五目中華スープ 豚肉(肩・もも) 10. はくさい 20. たまねぎ 15. にんじん 10. きくらげ(切) 0.5 糠がらすプ 5. 塩 0.3 しょうゆ 3.5 酒 1. こしょう 0.02 でんぷん 1. 蒸し餃子 ★ギョーザ(蒸し) 2. 個 米酢 1.5 白しょうゆP 1.	お祝いすまし汁 えのきたけ 5. にんじん 10. はくさい 15. だいこん 15. ★祝なると(切) 5. ★豆腐(凍) Fe添加 20. みつば 3. かつお厚削り(ダシ) 1.8 塩 0.3 白しょうゆ 3.5 酒 1.	さわに椀 豚もも肉 15. たけのこ(切) 5. にんじん 10. だいこん 15. ★細切カボチ 5. えのきたけ 5. 小松菜 5. 塩 0.3 白しょうゆ 3. 酒 1. かつお厚削り(ダシ) 1.8 さばおろしポン酢 さば 1. 切 だいこん 10. しょうゆ 3. さとう 1. 米酢 1. レモン汁 1. かぼちゃとチーズのサラダ かぼちゃ(冷) 30. きゅうり 5. にんじん 5. ★角チーズ 5. 海水塩 0.3 黒こしょう 0.02 油P 1. 米酢 1.
麻婆豆腐 にんにく 0.3 しょうが 0.3 豚ももひき肉 15. たまねぎ 20. たけのこ(切) 5. 豆腐(原型絞り) 40. 長ねぎ 3. 大豆の華粒 2. みそ 2. オスターソース 1. しょうゆ 2. 酒 2. トウバンジャン 0.1 ごま油 1. さとう 0.5 でんぷん 0.5	春巻き ★春巻き 1. 個 揚げ油 5. 白菜のナムル きゅうり 5. はくさい 35. 小松菜 5. にんじん 5. 白しょうゆP 2. ごま油 1. 白いりごま 1.	ごぼうサラダ ごぼう(切) 25. きゅうり 5. にんじん 5. ホールコーン 5. 米酢 1. 白しょうゆP 2.5 さとう 0.4 油P 0.5	チキンカツ ★チキンカツ 1. 枚 揚げ油 7. 中濃ソース 6. 海そうサラダ 海そうサラダ 1. キャベツ 25. にんじん 5. ホールコーン 5. きゅうり 5. 米酢 1. 油P 1. 海水塩 0.1 油P 0.5 さとう 0.3 白しょうゆP 2.	コールスローサラダ キャベツ 35. きゅうり 5. にんじん 5. ホールコーン 5. 米酢 1. 油P 1. 海水塩 0.3 こしょう 0.02	ひじきと大豆のサラダ もやし 30. きゅうり 5. にんじん 5. ひじき(ドライパック) 3. 大豆(ドライパック) 10. 米酢 1. 白しょうゆP 2.5 油P 0.5 さとう 0.4 白いりごま 1.	じゃこおかかあえ キャベツ 35. きゅうり 5. にんじん 5. 白しょうゆP 1. 海水塩 0.1 花かつお(サラダ) 0.8 ★揚げちりめん 1.5	ささみのレモンソース 鶏ささみ 1. 個 でんぷん 4.5 揚げ油 6. しょうゆ 3. さとう 3. レモン汁(凍) 1.5 米酢 1. ブロッコリーサラダ ブロッコリー(凍) 15. キャベツ 25. きゅうり 5. にんじん 5. 米酢 1. 海水塩 0.2 油P 0.5 さとう 0.5 白しょうゆP 1. さくらゼリー ★さくらゼリー 1. 個	
こんにゃく寒天サラダ こんにゃく寒天 1. キャベツ 25. きゅうり 5. にんじん 5. 米酢 1. 海水塩 0.2 白しょうゆP 2.5 さとう 0.3								

明細献立表 (8東部)

令和8年4月8日水曜 ~ 令和8年4月30日木曜

21(火)	22(水)	23(木)	24(金)	27(月)	28(火)	30(木)
C	C	C	C	C	C	C
コッパン	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	まるパン	★わかめごはん
ABCスープ 鶏ムネ肉 5. セロリー 2. たまねぎ 20. にんじん 10. キャベツ 20. 塩 0.3 こしょう 0.02 しょうゆ 3.5 ｷﾝｶﾞﾗｽｰﾌﾟ 5. マカロニ(ABC) 3.	豆腐とわかめのみそ汁 はくさい 20. だいこん 20. えのきたけ 5. ★豆腐(凍) Fe添加 25. わかめ 0.3 長ねぎ 3. 煮干し(パック) 1.8 みそ 7.	春野菜のスープ 鶏モモ肉 15. たまねぎ 20. にんじん 10. 春キャベツ 25. 小松菜 5. ホールコーン 5. 白しょうゆ 3.5 酒 1. 塩 0.2 こしょう 0.02	白菜と青菜のスープ ★(鶏)ショルダーベーコン 10. しめじ 5. にんじん 10. はくさい 25. セロリー 2. 小松菜 5. にんにく 0.2 油P 0.5 塩 0.2 黒こしょう 0.02 しょうゆ 1. ベジダシ 3.	ｺｰﾝ入り野菜ｽｰﾌﾟ 鶏ムネ肉 5. にんじん 10. たまねぎ 25. ｷﾝｶﾞﾗｽｰﾌﾟ 5. ★ｺｰﾝﾊﾟｰｽﾄ 20. ホールコーン 15. チンゲンサイ 5. 塩 0.3 白しょうゆ 3. 黒こしょう 0.02	大豆入りオニオンｽｰﾌﾟ 豚肉(肩・もも) 10. たまねぎ 30. にんじん 10. エリンギ(切) 10. 大豆(凍) 10. ベジダシ 3. 塩 0.2 しょうゆ 2.5 黒こしょう 0.02	臭たくさんみそ汁 にんじん 10. だいこん 30. たまねぎ 15. 油揚げ 5. わかめ 1. 長ねぎ 3. しめじ 5. 煮干し(パック) 1.8 みそ 7.
オムレットマトリクス ★ﾌﾟﾚｰﾝｵﾐﾚｯﾄ 1. 個 トマト水煮 5. トマトピューレ 3. にんにく 0.1 オリーブ油 0.5 ケチャップ 2. 中濃ソース 1.5 さとう 0.4 塩 0.1 黒こしょう 0.01 オレガノ 0.01	鶏きんぴらごぼう 鶏モモ肉 35. ごぼう(切) 20. にんじん 15. いんげん(凍) 10. さとう 2. しょうゆ 4. みりん 1. 油P 1. 黒いりごま 0.8	あんかけ肉団子 ★五目野菜肉だんご 2. 個	厚揚げのそぼろ煮 油P 1. しょうが 0.2 豚ももひき肉 20. 酒 1. 厚揚げ 35. 大豆の華粒 3. たまねぎ 20. にんじん 5. みそ 5. さとう 1. しょうゆ 1. でんぷん 0.5	ハンバーグバーベキューソース ★国産ハンバーグ 1. 個 たまねぎ 1. しょうが 0.1 にんにく 0.1 しょうゆ 2.5 みりん 1. ★りんごピューレ 8. さとう 0.25 白すりごま 0.5	白身魚フライ ★ホキフライ 1. 個 揚げ油 5. 中濃ソース 6.	山賊焼き ★鶏もも肉(下味) 1. 個 でんぷん 8. 揚げ油 6.
マヨポテトサラダ じゃが芋(凍) 35. にんじん 5. きゅうり 5. 米酢 1. 海水塩 0.2 黒こしょう 0.02 ノエイグマヨネーズ(サラダ) 7.	こんぶあえ キャベツ 35. きゅうり 5. にんじん 5. 塩こんぶ 0.7 海水塩 0.05 白しょうゆP 1.	枝豆サラダ えだまめ(ｷ) 20. わかめ 0.6 キャベツ 20. 米酢 1. 油P 1. 海水塩 0.1 白しょうゆP 1.5	フルーツポンチ ★みかん缶 20. ★甘夏みかん缶 20. ★黄桃缶 15. ★いちごゼリー 20.	和風おさつサラダ さつまい(凍) 35. きゅうり 5. にんじん 5. 海水塩 0.2 白しょうゆP 1. 油P 0.5 米酢 1.	だいこんツナサラダ ★ツナフレーク 5. だいこん 35. きゅうり 5. にんじん 5. 米酢 1. 油P 0.3 こしょう 0.02 白しょうゆP 1.5 海水塩 0.15	春雨サラダ マロニー 5. きゅうり 5. キャベツ 30. にんじん 5. 米酢 1. さとう 0.4 白しょうゆP 2.3 海水塩 0.1 ごま油 0.5
						豆乳カスタードグループ ★豆乳カスタードグループ(乳卵小麦なし) 1. 個

分量は小学校中学年を基準にしています。小学校低学年は0.9、高学年は1.2、中学校は1.3の係数をかけたものが実際の分量となります。なお、各食品の分量の単位は g です。

令和8年度4月分 使用食材原材料一覧表(小学校・中学校共通)

裏面あり

以下の食品は、アレルギー症状誘発の原因となりにくく、主治医の指示がない限り、除去する必要がないものです。
 【卵】卵殻カルシウム 【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、魚醤 【肉】エキス

松本市東部学校給食センター

食品名	原材料	特定原材料 準特定原材料
主食、デザート等(アレルギー対応食提供対象外)		
【基本】ごはん	松本市産コシヒカリ100%の無洗米(金芽米)です	
【基本】コッペパン、 背割りコッペパン、 まるパン	小麦粉、砂糖、塩、脱脂粉乳、米粉調整品、イースト、ショートニング	小麦、乳
豆乳カスタード [®] グループ (乳卵小麦なし)	豆乳、加工油脂、麦芽糖、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、植物油(大豆の成分を含む)、米粉、水あめ、砂糖、清涼飲料水、大豆粉、しょうゆ(小麦不使用)、酵母エキス、加工でんぷん、トレハロース、増粘剤、乳化剤(大豆の成分を含む)、安定剤、香料、カラメル色素、メタリン酸ナトリウム、ピロリン酸第二鉄、膨脹剤、カロチノイド色素 (内容量28g)	大豆
さくらゼリー	さくらんぼ果汁、砂糖、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、水あめ、ぶどう糖、ゲル化剤、ビタミンC、酸味料、香料、クエン酸鉄ナトリウム、クチナシ赤色素、紅花色素、ぶどう糖、レモン果汁 (内容量30g)	
わかめごはん	金芽米、塩蔵わかめ、塩、砂糖、酵母エキス	
副食に使用する食品		
あ 赤魚(下味)	赤魚、しょうゆ、酒、みりん、砂糖、柚	小麦、大豆
揚げちりめん	しらす、植物油、塩	
甘夏みかん缶	なつみかん、砂糖、クエン酸、ナリンギナーゼ	
いちごゼリー	ぶどう糖果糖液糖、砂糖、粉あめ、食物繊維、とちおとめ莓果汁、ゲル化剤、クエン酸ナトリウム、香料、クエン酸鉄ナトリウム、ビタミンC、着色料	
いも団子	じゃがいも、じゃがいもでんぷん、塩、炭酸カルシウム、ピロリン酸第二鉄	
祝なると(切)	魚肉すりみ(すけそうたら、イトヨリダイ、他)、じゃがいもでんぷん、塩、砂糖、着色料	
黄桃缶	黄桃、砂糖、クエン酸、ビタミンC	桃
か 角チーズ	ナチュラルチーズ、乳たんぱく質、乳化剤、セルロース	乳
ギョーザ(蒸し)	キャベツ、たまねぎ、にら、豚肉、鶏肉、豚脂、でんぷん加工食品、しょうゆ、塩、酵母エキス、砂糖、しょうがペースト、香辛料、小麦粉、小麦グルテン(大豆の成分を含む)、植物油(大豆の成分を含む)、でんぷん、大豆粉、ぶどう糖、加工でんぷん、炭酸カルシウム、トレハロース、調味料、ピロリン酸鉄、乳化剤、安定剤	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
国産ハンバーグ	鶏肉、豚肉、たまねぎ、粒状植物性たんぱく(大豆の成分を含む)、難消化性デキストリン、でんぷん、粉末状植物性たんぱく(大豆の成分を含む)、果糖ぶどう糖液糖、ドロマイト、ぶどう糖加工品、ポークエキス、発酵調味料、塩、酵母エキス、加工油脂、チキンブイヨン、加工でんぷん、クエン酸鉄ナトリウム	鶏肉、豚肉、大豆

	食品名	原材料	特定原材料 準特定原材料
	五目野菜肉だんご	鶏肉、パン粉(大豆の成分を含む)、ごぼう、たまねぎ、にんじん、キャベツ、でんぷん、ねぎ、砂糖、植物油脂、粉末状大豆たんぱく、しょうゆ、塩、おろししょうが、なたね油、みりん、増粘剤、かつお節エキス、カラメル色素、ごま油	小麦、大豆、鶏肉、ごま
	こんにゃく麺	こんにゃく粉、かぼちゃ粉末、クチナシ色素、水酸化カルシウム	
さ	さんま甘露煮	さんま、砂糖、しょうゆ、みりん、でんぷん、グラニュー糖、糖蜜、塩	小麦、大豆
	(鎌)ショルダーベーコン	豚肉、塩、砂糖、ナツメグ、コリアンダー、カルダモン、オールスパイス	豚肉
た	チキンカツ	鶏肉、塩、香辛料、でんぷん、植物繊維、酵母エキス、加工でんぷん、パン粉(大豆の成分を含む)	小麦、大豆、鶏肉
	ツナフレーク	きはだまぐろ、米油、塩	
	豆腐(凍)Fe添加	大豆、でんぷん、安定剤、凝固剤、ピロリン酸第二鉄	大豆
	鶏もも肉(下味)	鶏肉、しょうゆ(小麦不使用)、みりん、にんにく、しょうが、りんごジュース	鶏肉、大豆、りんご
な	なると	魚肉すりみ(すけそうたら、イトヨリダイ、他)、じゃがいもでんぷん、塩、砂糖、着色料	
は	春巻き	キャベツ、たまねぎ、にんじん、ねぎ、豚肉、難消化性デキストリン、春雨、しょうゆ、ポークオイル、グラニュー糖、植物油脂(ごまの成分を含む)、ポークミートペースト(ゼラチンを含む)、ひじき、しょうが、塩、オイスターソース(大豆の成分を含む)、酵母エキス、乾燥パン酵母、香辛料、小麦粉、植物油脂(大豆の成分を含む)、みりん、還元水あめ、でんぷん、加工でんぷん、ピロリン酸鉄、増粘多糖類、乳化剤、調味料	小麦、ごま、大豆、豚肉、ゼラチン
	ワンカツ	豚肉、塩、砂糖、白こしょう、カルワイ、マスタード	豚肉
	プレーンオムレツ	鶏卵、砂糖、大豆油、塩、酢、加工でんぷん、酸味料	卵、大豆
	ホキフライ	ホキ、パン粉(大豆の成分を含む)、小麦粉、塩、こしょう	小麦、大豆
	細切かぼ	魚肉すりみ(すけそうたら、他)、塩、砂糖、魚肉エキス、加工でんぷん	
ま	みかん缶	うんしゅうみかん、砂糖、クエン酸、ヘスペリジナーゼ、塩酸、水酸化ナトリウム	
	りんごピューレ	りんご、酸化防止剤	りんご
	素材100%の食品	コーンペースト【とうもろこし】	

☆ すべての海産物には「えび・かに・いか・たこ」が含まれる可能性があることをご承知おきください。

☆ 上記にはコンタミネーションに関する情報はありません。

☆ 食品はあいうえお順になっています。

☆ ご不明な点等ありましたら、給食センターまでご連絡ください。

※調味料や毎月よく使用する食品などをこちらに掲載しています。年度途中で原材料の変更があれば、その都度お知らせします。

以下の食品は、アレルギー症状誘発の原因となりにくく、主治医の指示がない限り、除去する必要がないものです。

【卵】卵殻カルシウム【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、魚醤【肉】エキス

松本市東部学校給食センター

【調味料系】			
	食品名	原材料	特定原材料 準特定原材料
あ	赤ワイン	濃縮還元ぶどう果汁、濃縮ぶどう果汁、糖類、酸化防止剤、酸味料	
	ウスターソースP	りんご、トマト、たまねぎ、にんじん、にんにく、砂糖、醸造酢、塩、しょうゆ、香辛料	りんご、小麦、大豆
	オイスターソース	魚介エキス(かきエキス、ほたてエキス、魚醤)、砂糖、かき、たんぱく加水分解物、こんぶエキス、酵母エキス、水あめ、塩、酒精、増粘剤	
	おろしりんご(ピ)	りんご、香料、酸味料、酸化防止剤	りんご
か	からし	からし粉、コーンスターチ、着色料、ビタミンC	
	ガラムマサラ	コリアンダー、クミン、スターアニス、ターメリック、カルダモン、クローブス、唐辛子、ジンジャー、フェネグリーク、オレガノ、こしょう、シナモン、フェネル、ガーリック、ベイリーブス	
	カレー粉	コリアンダー、陳皮、ターメリック、クミン、フェネグリーク、スターアニス、唐辛子、フェネル、甘草、ローレル、マスタード	
	カレールウ	小麦粉、ラード豚脂、カレー粉、ポークエキス(小麦の成分を含む)、オニオンパウダー、植物油、フルーツチャツネ(りんごの成分を含む)、ぶどう糖、塩、砂糖、オールスパイス、ガーリックパウダー、砂糖カラメル	小麦、豚肉、りんご
さ	ケチャップ	トマトピューレ、砂糖、水あめ、醸造酢、塩、たまねぎ、香辛料	
	米酢	米、アルコール、塩	
	酒	米、米こうじ、醸造アルコール	
	しょうゆ	小麦、大豆、塩、アルコール	小麦、大豆
た	白しょうゆ、白しょうゆP	塩、小麦、大豆、アルコール、ビタミンB1、チアミンラウリル硫酸塩、氷酢酸	小麦、大豆
	白ワイン	濃縮還元ぶどう果汁、糖類、酸味料、酸化防止剤	
	チキンガラスープ	鶏骨、たまねぎ、にんじん、セロリ、ローリエ	
	チャツネ	水あめ、ぶどう糖、砂糖、りんご加工品、デーツピューレ、醸造酢、香辛料、にんにくペースト、塩、酸味料	りんご
な	中濃ソース	りんご、トマト、たまねぎ、にんにく、糖類、醸造酢、塩、でんぷん、アミノ酸液(大豆の成分を含む)、香辛料、カラメル色素	りんご、大豆
	チリパウダー	唐辛子、塩、クミン、オレガノ、ガーリック	
	トウバンジャン	唐辛子、塩、塩漬唐辛子、発酵調味料、みそ、パプリカ、そら豆粉、調味料、酒精、pH調整剤	大豆
	トマト水煮	トマト、トマトピューレ、クエン酸	
	ノンエッグマヨネーズ(サラダ)	食用植物油、水あめ、砂糖、醸造酢、塩、増粘剤、粉末状大豆たんぱく、香辛料、酵母エキス	大豆

は	ベジダシ	しょうゆ、砂糖、塩、たまねぎ、発酵調味料、セロリ、にんじん、酵母エキス	裏面あり	小麦、大豆
ま	みそ	大豆、米、塩、酒精		大豆
	みりん	もち米、米麴、醸造アルコール、糖類		
【 その他の食品 】				
	食品名	原材料		特定原材料 準特定原材料
あ	厚揚げ	大豆、食用植物油、豆腐用凝固剤		大豆
	油揚げ	大豆、食用植物油、豆腐用凝固剤		大豆
か	海そうサラダ	若布、昆布、白ミル・白とさか、赤とさか		
	凍り豆腐	大豆、凝固剤、重曹		大豆
	こんにゃく、 突こんにゃく、しらたき	こんにゃく精粉、凝固剤		
	コンニャク寒天	寒天、こんにゃく粉、増粘多糖類		
さ	塩こんぶ	昆布、しょうゆ、砂糖、醸造酢、塩、調味料、カラメル色素		小麦、大豆
た	豆腐、焼き豆腐、 豆腐(原型絞り)	大豆、凝固剤		大豆
は	バターミックス	塩、香辛料、でんぷん、植物繊維、酵母エキス、加工デンプン、増粘剤		
	パン粉	小麦粉、イースト、ぶどう糖、塩、ショートニング、製パン用生地改良剤製剤(大豆の成分を含む)		小麦、大豆
ま	マロニー	じゃがいもでんぷん、コーンスターチ、増粘剤		
や	ゆかり	赤しそ、塩、梅酢、砂糖、酵母エキス、酸味料		
	ゆしどうふ	大豆、果糖、粗製海水塩化マグネシウム、豆腐用凝固剤		大豆
【 緊急時に使用する食材 】				
	ハンバーグ(デミグラスソース)	豚肉、鶏肉、たまねぎ、豚脂、米粉、タピオカでんぷん、砂糖、塩、パーム油、デキストリン、トマトパウダー、じゃがいもでんぷん、酵母エキス、粉末米酢、香辛料、カラメル色素		豚肉、鶏肉
	ふりかけ(のり)	砂糖、ぶどう糖、塩、鰹節粉、とうもろこしでんぷん、デキストリン、緑茶粉末、酵母エキス、のり、鰹削り節、椎茸エキス、貝カルシウム、セルロース、酸化防止剤		
【 素材100%の食品 】				
油・揚げ油P【こめ油】、一味唐辛子【唐辛子】、糸かんでん【紅藻海藻】、大豆の華(粒、フレーク)【大豆】、角きざみのり【乾のり】、小麦粉【小麦】、でんぷん【ばれいしょ】、トマトピューレ【トマト】、ポークガラスープ【豚骨】、マカロニ(ABC、シェル、ツイスト、ペンネ)【小麦】				

☆ すべての海産物には「えび・かに・いか・たこ」が含まれる可能性があることをご承知おきください。

☆ 上記にはコンタミネーションに関する情報はありません。

☆ 食品はあいうえお順になっています。

☆ ご不明な点等ありましたら、給食センターまでご連絡ください。