

令和6年



# 5月 学校給食予定献立表 (西部・中央部)



Instagram更新中です！  
フォロー&いいね！お願いします！



★活動についてはHPをご確認ください

月		火		水		木		金											
献立名	材料名	献立名	材料名	献立名	材料名	献立名	材料名	献立名	材料名										
<p><b>北海道産のほたてを無償で提供いただきました！</b></p> <p>今回の提供は、苫小牧市内で漁業にかかわる3団体が協力しあって数量を確保し、学校給食のために提供してくれました。</p> <p>9日(木)のほたてのチャウダーに入れて提供しますので、感謝の気持ちを込めて残さずいただきますよう！</p>		<p><b>ホタテのチャウダーは…</b></p> <p>漁に出る 魚を卸す 販売する</p> <p>苫小牧漁業協同組合 マルトマ苫小牧卸売 ぶらっとみなと市場</p> <p>3団体が提供します。おいしく食べてね！</p>		<p><b>ごはん</b></p> <p>ポークカレー 子どもの日ゼリー和え</p>		<p><b>2 黒糖パン</b></p> <p>マカロニとベーコンの トマトスープ グリルチキン(2個) ウィナーと野菜のソテー</p>		<p><b>5月5日はこどもの日です</b></p> <p>こどもの日は、「子供の人格を重んじ、子供の幸福をはかる」とともに、「母に感謝する」日とされています。</p> <p>1日(水)のデザートで提供する「子どもの日ゼリー和え」は、青空に浮かぶ鯉のぼりのうろこをイメージしました。</p> <p>味わっていただきますよう。</p>											
<p>○牛乳は毎日つきます。</p> <p>○この日に、スプーンがつきます。</p> <p>○都合により献立が変更となる場合があります。</p> <p>○学校給食についての情報は苫小牧市ホームページをご覧ください。</p> <p>○魚には骨がついている場合もあります。</p> <p>刺さらないように取り除くなど注意して食べましょう。</p> <p>○食物アレルギーをお持ちの方は、献立名が同じでも使われている材料が違う場合がありますので、毎月の献立表でご確認をお願いします。</p> <p>○小学校に提供されるものは◎、中学校のみ提供されるものにはⓈと記載しています。</p> <p>○今月使用している「しめじ・もやし」は苫小牧産です。</p> <p>食材のコンタミネーションについては各共同調理場へお問い合わせ下さい。</p>		<p><b>7 うどん</b></p> <p>根菜うどん ちくわの磯辺揚げ ①1個 ②2個 チョコクレープ</p>		<p><b>8 ごはん</b></p> <p>中華丼 ひじき春巻き</p>		<p><b>9 コッペパン</b></p> <p>ほたてのチャウダー 無償提供のほたてです アンサンブルエッグ ブロccoliのサラダ</p>		<p><b>10 ごはん</b></p> <p>たまごのみそ汁 あじフライ きんぴらごぼう 減塩小袋ソース</p>		<p>エネルギー・たんぱく質・しぼう・えんぷん 低 544 kcal・19.8 g・15.0 g・2.0 g 中 629 kcal・22.4 g・19.9 g・3.2 g 高 642 kcal・23.5 g・22.4 g・3.6 g 中学 756 kcal・26.6 g・28.5 g・3.9 g</p> <p>鶏肉・ごぼう・大根・人参・長葱・きざみ油揚げ(大豆・菜種油)・干椎茸・そばつゆ(大豆・小麦・さば)・醤油(大豆・小麦)・みりん・こんぶだし・鰹だし/シツク</p> <p>魚肉すり身・でん粉・砂糖・植物油(食塩・魚肝油)・小麦粉・あおさ・しょうゆ・大豆・大豆油・菜種油</p> <p>豆乳・加工油脂・発芽糖・砂糖・植物油・米粉・水あめ・ココアパウダー・大豆粉・小麦不使用醤油・ベーキングパウダー・でん粉</p>		<p>エネルギー・たんぱく質・しぼう・えんぷん 低 572 kcal・20.6 g・18.0 g・1.6 g 中 623 kcal・23.2 g・19.0 g・1.9 g 高 746 kcal・25.6 g・20.0 g・2.1 g 中学 769 kcal・27.9 g・20.8 g・2.2 g</p> <p>白菜・もやし・枝豆(大豆)・玉葱・人参・豚肉・いか・干椎茸・おろし生姜・でん粉・菜種油・塩・めんペース(豚肉・鶏肉・りんご・小麦・大豆)・清湯スープ(豚肉・鶏肉)・こしょう・ごま油(ごま)・料理酒</p> <p>たけのこ・にんにく・豚肉・ひじき・植物油(食塩)・しょうゆ・でんぷん・砂糖・酒・発酵調味料・オイスターソース・香辛料・小麦粉・食塩・大豆・ごま・菜種油</p>		<p>エネルギー・たんぱく質・しぼう・えんぷん 低 542 kcal・28.4 g・21.5 g・2.1 g 中 637 kcal・33.0 g・22.5 g・2.6 g 高 695 kcal・38.9 g・26.8 g・3.2 g 中学 809 kcal・41.9 g・28.2 g・3.4 g</p> <p>ほたて・玉葱・人参・牛乳・生クリーム(乳)・スキムミルク(乳)・こしょう・こしょう・塩・ベシヤメルソース(乳小麦・大豆)・菜種油・ホールコーン・白ワイン・チキンコンソメ(鶏肉・大豆・小麦)・パセリ</p> <p>卵・フライドポテト・玉ねぎ・プロセスチーズ・ベーコン・牛乳・砂糖・でん粉(ばいりしめ)・菜種油・酢・塩・酵母エキス・砂糖・香辛料・卵殻カルシウム</p> <p>ブロッコリー・人参・ホールコーン・コーンクリーム・ドレッシング(食用植物油・醸造酢・でんぷん・砂糖・塩・スイートコーンパウダー・発酵調味料・ソテオニオン・酵母エキスパウダー・フルンビュール・りんごエキス・レモン果汁)</p>		<p>エネルギー・たんぱく質・しぼう・えんぷん 低 585 kcal・20.9 g・17.6 g・1.5 g 中 637 kcal・22.5 g・18.3 g・1.7 g 高 695 kcal・24.3 g・19.6 g・2.0 g 中学 799 kcal・27.2 g・21.3 g・2.2 g</p> <p>玉葱・じゃが芋・きざみ油揚げ(大豆・菜種油)・人参・味噌(大豆)・和風だし・減塩味噌(大豆)・こんぶだし・鰹だし/バツク</p> <p>あじ・パン粉・小麦粉・食塩・大豆・菜種油</p> <p>ごぼう・人参・白炒りごま・醤油(大豆・小麦)・みりん・砂糖・ごま油(ごま)・料理酒・液体かつおの素</p> <p>砂糖・トマトペースト・たまねぎ・人参・醸造酢・とうもろこしでんぷん・塩・香辛料</p>			
<p><b>13 ごはん</b></p> <p>吉野汁 肉団子みそ味 ①1個 ②2個 もやしとコーンの たまねぎドレッシング和え</p>		<p><b>14 ラーメン</b></p> <p>担々麺 米粉のたこ焼き(2個) 減塩小袋ソース</p>		<p><b>15 ごはん</b></p> <p>キャベツと油揚げのみそ汁 さんまのうまか煮 小骨に気をつけて食べましょう 切りほだいこん 切干大根のサラダ</p>		<p><b>16 スライスパン</b></p> <p>つぶつぶコーンスープ 網焼きハンバーグ のり塩ジャーマンポテト りんごジャム</p>		<p><b>17 ごはん</b></p> <p>わかめスープ ビビンバ アセロラゼリー</p>		<p>エネルギー・たんぱく質・しぼう・えんぷん 低 544 kcal・19.8 g・15.0 g・2.0 g 中 599 kcal・21.7 g・15.8 g・2.2 g 高 651 kcal・23.7 g・16.7 g・2.6 g 中学 801 kcal・28.7 g・20.5 g・3.2 g</p> <p>鶏肉・冷凍豆腐(豆乳・でん粉・大豆)・でん粉・ごぼう・人参・長葱・きざみ油揚げ(大豆・菜種油)・そばつゆ(大豆・小麦・さば)・合わせだし(さば)・和風だし・醤油(大豆・小麦)</p> <p>鶏肉・豚肉・玉葱・パン粉・でん粉・豚脂・食塩・植物油(香辛料・砂糖・味噌・水あめ・発酵調味料・ごま・醸造酢・酵母エキス・しょうゆ・菜種油・小麦・大豆・りんご)</p> <p>もやし・人参・ホールコーン・北海道玉ねぎドレッシング(たまねぎ・植物油・醤油・酢・塩・かつおエキス・香辛料・椎茸エキス・椎茸・酵母エキス・赤ピーマン・大豆・小麦)</p>		<p>エネルギー・たんぱく質・しぼう・えんぷん 低 608 kcal・23.6 g・19.1 g・2.8 g 中 694 kcal・27.1 g・20.9 g・3.2 g 高 720 kcal・28.8 g・22.5 g・3.8 g 中学 750 kcal・29.8 g・22.6 g・3.9 g</p> <p>豚肉・青梗菜・人参・調整乳(大豆・砂糖・米油・塩・乳酸カルシウム)・おろし生姜・玉葱・長葱・もやし・味噌(大豆)・醤油ラーメンベース(鶏肉・豚肉・ごま・小麦・大豆)・中華味噌(鶏肉・豚肉・大豆・牛肉・ゼラチン)・ごま油(ごま)・にんにく・こしょう・豆板醤・清湯スープ(豚肉・鶏肉)・白ねりごま</p> <p>米粉・キャベツ・タコ・砂糖・食塩・和風だし(の素)・でんぷん・大豆・菜種油</p> <p>砂糖・トマトペースト・たまねぎ・人参・醸造酢・とうもろこしでんぷん・塩・香辛料</p>		<p>エネルギー・たんぱく質・しぼう・えんぷん 低 561 kcal・21.4 g・18.8 g・1.6 g 中 617 kcal・23.3 g・19.8 g・1.8 g 高 672 kcal・25.1 g・20.9 g・2.1 g 中学 751 kcal・26.7 g・21.4 g・2.1 g</p> <p>キャベツ・きざみ油揚げ(大豆・菜種油)・人参・味噌(大豆)・鰹だし/バツク・こんぶだし・和風だし・減塩味噌(大豆)</p> <p>さんま・醤油(小麦・大豆)・砂糖・みりん・生姜</p> <p>切干大根・枝豆(大豆)・人参・穀物酢・醤油(大豆・小麦)・砂糖・白炒りごま・ごま油(ごま)・ツナ油漬フレーク(大豆)</p>		<p>エネルギー・たんぱく質・しぼう・えんぷん 低 585 kcal・22.9 g・20.9 g・3.1 g 中 660 kcal・25.2 g・23.1 g・3.3 g 高 780 kcal・29.2 g・26.1 g・3.9 g 中学 843 kcal・31.4 g・27.6 g・4.1 g</p> <p>玉葱・ベーコン(豚肉・塩・砂糖・香辛料)・クリームコーン缶・ホールコーン・ルウポテト(小麦・乳・豚肉・大豆)・コーンクリーム(小麦・乳・牛肉・大豆)・コンソメ(鶏肉・豚肉)・有塩バター(乳)・牛乳・生クリーム(乳)・パセリ・こしょう</p> <p>鶏肉・たまねぎ・パン粉・豚脂・マーガリン・しょうゆ・牛肉エキス・食塩・ウスソース・トマトケチャップ・しょうゆ・砂糖・香辛料・卵・水あめ・清酒・チキンエキス・でん粉・小麦・大豆・乳・りんご</p> <p>じゃが芋・玉葱・カットウインナー(豚肉・塩・砂糖・香辛料)・こしょう・チキンコンソメ(鶏肉・大豆・小麦)・塩・菜種油・青さ粉</p> <p>りんご・砂糖・水あめ</p>		<p>エネルギー・たんぱく質・しぼう・えんぷん 低 534 kcal・18.9 g・12.7 g・1.6 g 中 591 kcal・21.5 g・13.9 g・1.9 g 高 650 kcal・24.0 g・15.1 g・2.3 g 中学 733 kcal・26.1 g・16.0 g・2.8 g</p> <p>冷凍豆腐(豆乳・でん粉・大豆)・人参・もやし・焼くくわ(たらすり身・じゃがいもでん粉・砂糖・みりん・塩)・わかめ・中華味噌(鶏肉・豚肉・大豆・牛肉・ゼラチン)・醤油(大豆・小麦)・こしょう・塩・白炒りごま</p> <p>カット大豆・豚肉・きざみ油揚げ(大豆・菜種油)・おろし生姜・人参・ほうれん草・もやし・そばつゆ(大豆・小麦・さば)・醤油(大豆・小麦)・みりん・砂糖・にんにく・白炒りごま・ごま油(ごま)・キムチの素(りんご・いか・大豆)・オイスターソース</p> <p>砂糖・水あめ・アセロラ果汁・レモン果汁・寒天</p>	
<p><b>20 ごはん</b></p> <p>けんちん汁 チキンみそカツ ツナきゅうり</p>		<p><b>21 スパゲティ</b></p> <p>ミートスパゲティ グリーンアスパラのサラダ</p>		<p><b>22 ごはん</b></p> <p>野菜ちゃんぽんスープ 棒ぎょうざ マーボー春雨</p>		<p><b>23 せわり 背割りコッペパン</b></p> <p>ニョッキのオニオンスープ ポークフランク パンにはさんで食べましょう キャベツとツナのゴマドレサラダ 小袋ケチャップ</p>		<p><b>24 ごはん</b></p> <p>豚汁 小樽産ほっけの塩焼き 小松菜ともやしのごま和え</p>		<p>エネルギー・たんぱく質・しぼう・えんぷん 低 592 kcal・23.8 g・20.6 g・1.8 g 中 644 kcal・26.0 g・21.6 g・2.1 g 高 699 kcal・27.9 g・22.5 g・2.3 g 中学 776 kcal・29.5 g・23.0 g・2.5 g</p> <p>鶏肉・人参・ごぼう・冷凍豆腐(豆乳・でん粉・大豆)・おろし生姜・きざみ油揚げ(大豆・菜種油)・つきこんにやく・そばつゆ(大豆・小麦・さば)・合わせだし(さば)・和風だし・減塩醤油(大豆・小麦)・塩</p> <p>鶏肉・みそ・食塩・豚肉・パン粉・小麦粉・米粉・でんぷん・香辛料・植物油(大豆・菜種油)</p> <p>もやし・きゅうり・ツナ油漬フレーク(大豆)・醤油(大豆・小麦)・砂糖・穀物酢・ごま油(ごま)</p>		<p>エネルギー・たんぱく質・しぼう・えんぷん 低 534 kcal・23.4 g・16.1 g・1.7 g 中 625 kcal・27.3 g・18.0 g・2.3 g 高 667 kcal・29.5 g・19.8 g・2.6 g 中学 735 kcal・32.3 g・21.2 g・2.8 g</p> <p>豚肉・キャベツ・玉葱・人参・もやし・さつま揚げ(魚肉・でん粉・砂糖・食塩・菜種油)・ホールコーン・きくらげ・ごま油(ごま)・調整乳(大豆・砂糖・米油・塩)・乳酸カルシウム)・ちゃんぽんスープの素(ポークエキス・動物油脂・しょうゆ・塩・チキンエキス・酵母エキス・メンマパウダー・香辛料・小麦・大豆・豚肉・鶏肉)・中華味噌(鶏肉・豚肉・大豆・牛肉・ゼラチン)</p> <p>キャベツ・玉葱・長葱・にら・生姜・豚肉・豚脂・パン粉・砂糖・食塩・食用植物油・酵母エキス・粉末醤油・香辛料・小麦粉・でん粉・酒粕・発芽糖・大豆・菜種油</p> <p>豚肉・長葱・人参・きざみ椎茸・たけのこ・でん粉・春雨(緑豆)・おろし生姜・味噌(大豆)・醤油(大豆・小麦)・砂糖・にんにく・豆板醤・テンメツジャン(大豆・ごま)・ごま油(ごま)・清湯スープ(豚肉・鶏肉)</p>		<p>エネルギー・たんぱく質・しぼう・えんぷん 低 607 kcal・21.9 g・20.7 g・1.7 g 中 666 kcal・24.4 g・22.0 g・1.9 g 高 724 kcal・26.9 g・23.1 g・2.1 g 中学 810 kcal・29.0 g・23.8 g・2.2 g</p> <p>豚肉・キャベツ・玉葱・人参・もやし・さつま揚げ(魚肉・でん粉・砂糖・食塩・菜種油)・ホールコーン・きくらげ・ごま油(ごま)・調整乳(大豆・砂糖・米油・塩)・乳酸カルシウム)・ちゃんぽんスープの素(ポークエキス・動物油脂・しょうゆ・塩・チキンエキス・酵母エキス・メンマパウダー・香辛料・小麦・大豆・豚肉・鶏肉)・中華味噌(鶏肉・豚肉・大豆・牛肉・ゼラチン)</p> <p>キャベツ・玉葱・長葱・にら・生姜・豚肉・豚脂・パン粉・砂糖・食塩・食用植物油・酵母エキス・粉末醤油・香辛料・小麦粉・でん粉・酒粕・発芽糖・大豆・菜種油</p> <p>豚肉・長葱・人参・きざみ椎茸・たけのこ・でん粉・春雨(緑豆)・おろし生姜・味噌(大豆)・醤油(大豆・小麦)・砂糖・にんにく・豆板醤・テンメツジャン(大豆・ごま)・ごま油(ごま)・清湯スープ(豚肉・鶏肉)</p>		<p>エネルギー・たんぱく質・しぼう・えんぷん 低 513 kcal・20.3 g・22.9 g・2.6 g 中 580 kcal・22.6 g・24.4 g・3.1 g 高 687 kcal・26.1 g・26.8 g・3.5 g 中学 778 kcal・29.5 g・30.8 g・3.8 g</p> <p>ポテトニョッキ(じゃがいも・小麦粉・卵・植物油)・食塩・上新粉(でんぷん)・ベーコン(豚肉・塩・砂糖・香辛料)・玉葱・人参・ソテーオニオン(大豆)・パセリ・オニオンスープ(ゼラチン・小麦・大豆・豚肉)・コンソメ(鶏肉・豚肉)・醤油(大豆・小麦)・こしょう・塩</p> <p>豚肉・塩・砂糖・香辛料</p> <p>キャベツ・人参・ツナ油漬フレーク(大豆)・ホールコーン・焼くくまドレッシング(植物油・砂糖・醤油・醸造酢・ごま・しいたけエキス・食塩・酵母エキスパウダー・香辛料・小麦・でんぷん・大豆)</p> <p>トマト・砂糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料</p>		<p>エネルギー・たんぱく質・しぼう・えんぷん 低 538 kcal・25.5 g・13.5 g・2.0 g 中 599 kcal・27.9 g・14.3 g・2.2 g 高 661 kcal・30.5 g・15.4 g・2.4 g 中学 741 kcal・32.3 g・15.8 g・2.5 g</p> <p>豚肉・玉葱・じゃが芋・つきこんにやく・ごぼう・おろし生姜・人参・長葱・塩こうじ(米こうじ・塩・酒粕)・味噌(大豆)・和風だし・減塩味噌(大豆)・鰹だし/バツク・冷凍豆腐(豆乳・でん粉・大豆)</p> <p>真ほっけ・塩</p> <p>もやし・ごまつな・人参・醤油(大豆・小麦)・砂糖・白すりごま</p>	
<p><b>27 わかめごはん</b></p> <p>油揚げと小松菜のみそ汁 野菜コロッケ 大根のそぼろ煮</p>		<p><b>28 うどん</b></p> <p>肉うどん 野菜かき揚げ グレーゼリーのフルーツ和え</p>		<p><b>29 ごはん</b></p> <p>白玉汁 発芽玄米入り平つくね 大豆とひじきの甘辛煮</p>		<p><b>30 ナン</b></p> <p>ポトフ ドライカレー 豆乳プリン</p>		<p><b>31 ごはん</b></p> <p>高野豆腐とわかめのみそ汁 いわしのみそ煮 白菜ののり和え</p>		<p>エネルギー・たんぱく質・しぼう・えんぷん 低 607 kcal・19.9 g・18.1 g・2.4 g 中 663 kcal・22.2 g・18.8 g・2.7 g 高 720 kcal・24.7 g・19.8 g・3.1 g 中学 804 kcal・26.5 g・20.3 g・3.3 g</p> <p>わかめご飯の素(わかめ・塩・砂糖・酵母エキス)</p> <p>きざみ油揚げ(大豆・菜種油)・冷凍豆腐(豆乳・でん粉・大豆)・ごまつな・味噌(大豆)・減塩味噌(大豆)・鰹だし/バツク・こんぶだし・和風だし</p> <p>ばれいしょ・パン粉・小麦粉・にんじん・たまねぎ・とうもろこし・いんげん・砂糖・でん粉・植物油・貝カルシウム・食塩・酵母粉末・大豆・菜種油</p> <p>大根・人参・豚肉・長葱・でん粉・おろし生姜・れんごん・そばつゆ(大豆・小麦・さば)・合わせだし(さば)・和風だし・減塩醤油(大豆・小麦)・醤油(大豆・小麦)・みりん・菜種油・砂糖</p>		<p>エネルギー・たんぱく質・しぼう・えんぷん 低 541 kcal・20.5 g・20.0 g・2.5 g 中 613 kcal・24.0 g・21.2 g・3.1 g 高 645 kcal・26.1 g・22.2 g・3.5 g 中学 727 kcal・27.1 g・26.4 g・3.5 g</p> <p>豚肉・人参・長葱・きざみ油揚げ(大豆・菜種油)・焼くくわ(たらすり身・ばれいしょでん粉・砂糖・みりん・塩)・干椎茸・そばつゆ(大豆・小麦・さば)・醤油(大豆・小麦)・みりん・こんぶだし・鰹だし/バツク</p> <p>たまねぎ・人参・パーム油・小麦粉・ごぼう・春雨・塩・ベーキングパウダー・大豆・菜種油</p> <p>アレンジダイゼンゼリー巨峰(ぶどう果汁・砂糖)・うんしゅうみかん缶・パンチピット</p>		<p>エネルギー・たんぱく質・しぼう・えんぷん 低 599 kcal・23.8 g・16.2 g・2.0 g 中 655 kcal・25.9 g・16.7 g・2.2 g 高 714 kcal・28.2 g・16.9 g・2.6 g 中学 795 kcal・30.0 g・17.4 g・2.7 g</p> <p>白玉ちり(もち米・うるち米)・鶏肉・つと(たらすり身・ばれいしょでん粉・砂糖・塩)・人参・長葱・減塩醤油(大豆・小麦)・そばつゆ(大豆・小麦・さば)・合わせだし(さば)・和風だし</p> <p>鶏肉・パン粉・でん粉・玉ねぎ・豚脂・発芽玄米・砂糖・食塩・酵母エキス・香辛料・醤油・発酵調味料・カツオブシエキス・小麦・大豆</p> <p>菜種油・豚肉・人参・ごぼう・水煮大豆・白濁・芽ひじき・料理酒・砂糖・みりん・醤油(大豆)</p>		<p>エネルギー・たんぱく質・しぼう・えんぷん 低 509 kcal・21.9 g・21.1 g・2.3 g 中 606 kcal・26.1 g・22.7 g・2.8 g 高 647 kcal・28.6 g・24.6 g・3.2 g 中学 750 kcal・32.8 g・27.5 g・3.7 g</p> <p>小麦粉・なたね油・イースト・砂糖・食塩</p> <p>じゃが芋・キャベツ・玉葱・人参・パセリ・こしょう・パイオングラニュール(牛肉・鶏肉・小麦)・カットウインナー(豚肉・塩・砂糖・香辛料)・白ワイン・チキンコンソメ(鶏肉・大豆・小麦)</p> <p>豚肉・鶏肉・カット大豆・玉葱・人参・トマトケチャップ・カレーフレーク(小麦)・おろし生姜・カレー粉・中濃ソース(りんご)・ホウイン・減塩醤油(大豆・小麦)・にんにく・チャツネ(りんご)・砂糖</p> <p>水あめ・砂糖・塩・でん粉・豆乳・ショートニング・大豆</p>		<p>エネルギー・たんぱく質・しぼう・えんぷん 低 537 kcal・21.2 g・15.9 g・1.9 g 中 583 kcal・22.8 g・16.2 g・2.0 g 高 628 kcal・24.6 g・16.7 g・2.5 g 中学 708 kcal・26.9 g・17.0 g・2.6 g</p> <p>細切り高野豆腐(大豆)・玉葱・人参・わかめ・味噌(大豆)・減塩味噌(大豆)・こんぶだし・鰹だし/バツク</p> <p>いわし・みそ・砂糖・発酵調味料・塩・大豆</p> <p>白菜・人参・刻みのだ・醤油(大豆・小麦)・だししょうゆ(小麦・大豆)・さば</p>	