





10月予定献立表



3日 月曜日	4日 火曜日	5日 水曜日	6日 木曜日	7日 金曜日	
<div style="text-align: center;"> <p>代休日</p> </div>	(主菜)・とりてんのあまずあんかけ (副菜)・はくさいとはるさめのおひたし (汁物)・キムチのスープ (主食)・ごはん ・ぎゅうにゅう	(主菜)・カレーのみそに (副菜)・コーンシウマイ あんかけ (汁物)・はくさいとワカメのすましじる (主食)・むぎごはん ・ジョア(ストロベリー)	(主菜)・とんかつ おろしポンずがけ (副菜)・ブロッコリーとカリフラワーのツナあえ (汁物)・さつまいもとおあげのみそしる (主食)・ごはん ・ぎゅうにゅう	(主菜・主食)・ポークカレーライス (むぎごはん) (副菜)・にんじんとレーズンのサラダ (副菜)・メロンいりフルーツカクテル ・ぎゅうにゅう	
	鶏天の甘酢あんかけ ・鶏天ぶら (鶏肉、醤油、香辛料、でん粉、) (酒、砂糖、食塩、小麦粉、コーン粉、) (大豆油、アミノ酸、膨張剤) ・料理酒 ・食塩 ・なす ・大豆油 ・玉ねぎ ・にんにく ・なたね油 ・パーム油 ・ヤングコーン ・黒酢	キムチのスープ ・キムチ (白菜、唐辛子、砂糖、大根、) (水あめ、にんにく、かつおエキス、) (りんご、しょうが、食塩、干えび、) (人参、昆布だし) ・豆腐 ・食塩 ・みりん ・テンメシジャン ・鶏がらスープ ・ごま油 ・醤油	カレーの味噌煮 ・カレー ・味噌 ・食塩 ・料理酒 ・田舎味噌 ・人参 ・みりん ・醤油 ・でん粉 ・砂糖 ・ワカメ ・かつおぶし ・麩 ・だし昆布 ・しょうが ・こんにゃく ・ごぼう	とんかつ おろしポンずがけ ・豚肉 ・小麦粉 ・卵白粉 ・大豆たん白 ・でん粉 ・食塩 ・トマトパン粉 ・大豆油 ・香辛料 ・なたね油 ・大根 ・人参 ・サヤインゲン ・かつおぶし ・だし昆布 ・みりん ・ポン酢	ポークカレーライス ・麦ご飯 ・豚肉 ・じゃがいも ・玉ねぎ ・パプリカ ・グリーンピース ・にんにく ・パーム油 ・食塩 ・醤油 ・鶏がらスープ ・野菜ブイヨン ・トマトピューレ ・大豆油 ・セロリ ・人参 ・カレーフレーク ・オリーブ油 ・しょうが ・ピーコンソメ ・トマトケチャップ ・ガラムマサラ ・はちみつ ・ローリエ ・なす ・ウスターソース
	白菜と春雨のお浸し ・人参 ・白菜 ・さやいんげん ・春雨 ・醤油 ・ねりごま	汁:えび、小麦、大豆、鶏、りんご、ごま ・えび ・小麦 ・大豆 ・鶏 ・りんご ・ごま	コーンシウマイ あんかけ (とうもろこし、たらすり身、小麦粉、) (玉ねぎ、豚脂、でん粉、パン粉、) (みりん、植物性たん白、大豆粉、) (デキストリン、砂糖、食塩、液糖、) (酵母エキス) ・かつおぶし ・だし昆布 ・しょうが ・でん粉 ・マスタード	ブロッコリーとカリフラワーのツナ和え ・ツナフレーク ・食塩 ・パプリカ ・カリフラワー ・ブロッコリー ・醤油 ・玉ねぎ ・オリーブ油 ・ポッカレモン	鶏がらスープ ・野菜ブイヨン ・トマトピューレ ・大豆油 ・セロリ ・人参
	主菜:小麦、大豆、鶏 副菜:小麦、大豆、ごま	汁:えび、小麦、大豆、鶏、りんご、ごま	主菜:小麦、大豆 副菜:小麦、大豆、豚	主菜:卵、小麦、大豆、豚 副菜:小麦、大豆	主菜:小麦、大豆、牛、豚、鶏、 セラチン 副菜:鶏、りんご フルーツ:もも
	エネルギー 557kcal たんぱく質 18.5g 脂質 13.5g	エネルギー 571kcal たんぱく質 23.0g 脂質 6.3g	エネルギー 608kcal たんぱく質 22.0g 脂質 17.4g	エネルギー 659kcal たんぱく質 21.3g 脂質 20.2g	
	エネルギー 656kcal たんぱく質 21.8g 脂質 15.8g	エネルギー 672kcal たんぱく質 27.1g 脂質 7.5g	エネルギー 715kcal たんぱく質 25.9g 脂質 20.5g	エネルギー 776kcal たんぱく質 25.0g 脂質 23.8g	
	エネルギー 754kcal たんぱく質 25.0g 脂質 18.2g	エネルギー 773kcal たんぱく質 31.1g 脂質 8.6g	エネルギー 823kcal たんぱく質 29.8g 脂質 23.6g	エネルギー 892kcal たんぱく質 28.8g 脂質 27.4g	

10日 月曜日	11日 火曜日	12日 水曜日	13日 木曜日	14日 金曜日	
<div style="text-align: center;"> <p>体育の日</p> </div>	(主菜)・さんまのカレーふうみやき (副菜)・ひじきとおめそぼろのもの (汁物)・たまねぎとふのみそしる (主食)・ごはん ・ぎゅうにゅう	(主菜)・にくじゃが (副菜)・こまつなとじゃこのおひたし (汁物)・とうふとくきわかめのすましじる (主食)・むぎごはん ・ジョア(プレーン)	(主菜・主食)・きぬがさどんぶり (ごはん) (副菜)・ちょうじふとだいのからのからしあえ (汁物)・なめこととうふのあかだし ・ぎゅうにゅう	(主菜)・ぶたのしょうがやき (副菜)・コーン・きゅうり・にんじんの マカロニサラダ (汁物)・はくさいとおあげのいなかみそしる (主食)・むぎごはん ・ぎゅうにゅう	
	さんまのカレー風味焼き ・さんま ・食塩 ・料理酒 ・醤油 ・砂糖 ・オリーブ油 ・パセリ ・にんにく ・カレー粉	玉ねぎと麩の味噌汁 ・葉大根 ・玉ねぎ ・麩 ・しめじ ・かつおぶし ・味噌 ・いりこだし ・だし昆布	肉じゃが ・牛肉 ・食塩 ・料理酒 ・こんにゃく ・玉ねぎ ・人参 ・和風だし ・じゃがいも ・サヤインゲン	衣笠井 ・ご飯 ・鶏肉 ・油揚げ ・玉ねぎ ・白ねぎ ・青葱 ・しめじ ・ごぼう ・料理酒 ・醤油 ・しょうが ・食塩 ・かつおぶし ・だし昆布 ・和風だし ・みりん ・砂糖 ・やきり	豚のしょうが焼き ・豚肉 ・食塩 ・料理酒 ・にんにく ・しょうが ・でん粉 ・醤油 ・サヤインゲン ・みりん ・砂糖 ・大豆油 ・だし昆布 ・かつおぶし ・人参
	ひじきとお豆そぼろの煮物 ・ひじき ・人参 ・醤油 ・油揚げ ・発酵調味料 ・砂糖 ・乾燥大豆 ・枝豆 ・食塩	汁:小麦、大豆 ・小麦 ・大豆	小松菜とじゃこのお浸し ・ちりめんじゃこ ・食塩 ・小松菜 ・人参 ・油揚げ ・醤油	豆腐とまわかめの清まし汁 ・豆腐 ・まわかめ ・白ねぎ ・柚子 ・だし昆布 ・かつおぶし	豚のしょうが焼き ・豚肉 ・食塩 ・料理酒 ・にんにく ・しょうが ・でん粉 ・醤油 ・サヤインゲン ・みりん ・砂糖 ・大豆油 ・だし昆布 ・かつおぶし ・人参
	主菜:小麦、大豆、鶏、セラチン 副菜:小麦、大豆、さば、鶏	汁:小麦、大豆	主菜:小麦、大豆、牛 副菜:小麦、大豆	主菜:卵、乳、小麦、豚、鶏、大豆 汁:大豆	主菜:小麦、大豆、豚 副菜:小麦、大豆
	エネルギー 640kcal たんぱく質 24.9g 脂質 24.3g	エネルギー 542kcal たんぱく質 19.8g 脂質 9.9g	エネルギー 677kcal たんぱく質 26.8g 脂質 23.3g	エネルギー 706kcal たんぱく質 25.2g 脂質 22.5g	
	エネルギー 753kcal たんぱく質 29.3g 脂質 28.6g	エネルギー 638kcal たんぱく質 23.3g 脂質 11.7g	エネルギー 796kcal たんぱく質 31.6g 脂質 27.4g	エネルギー 830kcal たんぱく質 29.6g 脂質 26.4g	
	エネルギー 866kcal たんぱく質 33.7g 脂質 32.9g	エネルギー 734kcal たんぱく質 26.8g 脂質 13.5g	エネルギー 915kcal たんぱく質 36.3g 脂質 31.5g	エネルギー 955kcal たんぱく質 34.1g 脂質 30.4g	

17日 月曜日	18日 火曜日	19日 水曜日	20日 木曜日	21日 金曜日			
<p style="text-align: center;">代休日</p> 	<p style="text-align: center;">お弁当の日</p> 	<p>(主菜)・たちうおのこうそうだいずこやき (副菜)・じゃがいもとごぼうのきんぴら (汁物)・キャベツとしめじのみそしる (主食)・むぎごはん ・おさかなふりかけ ・ジョア(ストロベリー)</p>	<p>(主菜)・チキンとやさいのソテー コーンのスース (副菜)・さつまいもとれんこんのあまずあえ (汁物)・はくさいとなめこのいなかみそしる (主食)・ごはん ・ぶどうゼリー ・ぎゅうにゅう</p>	<p>(主菜)・ぶたにくのキーマカレー (副菜)・タイ・キャベツ・アスパラのサラダ (汁物)・みかん入りフルーツカクテル (主食)・ナン ・ぎゅうにゅう</p>			
		<p>太刀魚の香草大豆粉焼き</p> <ul style="list-style-type: none"> 太刀魚 小麦粉 にんにく 料理酒 みりん 醤油 砂糖 パセリ 食塩 香辛料 	<p>お魚ふりかけ</p> <ul style="list-style-type: none"> トロマイト 昆布 砂糖 ごま 食塩 かつおエキス 醤油 みりん 酵母エキス 	<p>チキンと野菜のソテー コーンのスース</p> <ul style="list-style-type: none"> 鶏肉 食塩 ブロccoli カリフラワー なたね油 コーン 砂糖 豆乳 粉末おから 大豆粉 玉ねぎ 	<p>白菜となめこの田舎味噌汁</p> <ul style="list-style-type: none"> 油揚げ なめこ 白菜 だし昆布 かつおぶし 田舎味噌 いりこだし 	<p>豚肉のキーマカレー</p> <ul style="list-style-type: none"> 豚肉 食塩 料理酒 人参 じゃがいも グリーンピース 醤油 大豆 鶏がらスープ トマトピューレ 大豆油 	<p>みかん入りフルーツカクテル</p> <ul style="list-style-type: none"> みかん缶 洋梨缶 パイン缶 ぶどう缶 クエン酸 黄桃缶 砂糖 ぶどう糖 糖 さくらんぼ缶
		<p>じゃがいもと牛蒡の金平</p> <ul style="list-style-type: none"> 牛蒡 人参 醤油 砂糖 みりん 植物油 	<p>じゃがいもと牛蒡の金平</p> <ul style="list-style-type: none"> じゃがいも ごま油 いりごま 食塩 	<p>さつまいもと蓮根の甘酢和え</p> <ul style="list-style-type: none"> さつまいも 人参 蓮根 牛蒡 食塩 なたね油 	<p>ぶどうゼリー</p> <ul style="list-style-type: none"> ぶどう果汁 ぶどう糖 デキストリン 酸味料 液糖 グラニュー糖 増粘多糖類 鉄分 	<p>ナン</p> <ul style="list-style-type: none"> 小麦粉 砂糖 食塩 麦芽 酵母 ショートニング 菜種油 ドライイースト 	
		<p>キャベツとしめじの味噌汁</p> <ul style="list-style-type: none"> キャベツ しめじ 玉ねぎ だし昆布 	<p>キャベツとしめじの味噌汁</p> <ul style="list-style-type: none"> かつおぶし いりこだし 味噌 	<p>ジョア(ストロベリー)</p> <ul style="list-style-type: none"> 脱脂粉乳 いちご果汁 砂糖 乳酸Ca 	<p>さつまいもと蓮根の甘酢和え</p> <ul style="list-style-type: none"> 砂糖 醤油 米酢 いりごま ごま油 	<p>鯛・キャベツ・アスパラのサラダ</p> <ul style="list-style-type: none"> マダイ 食塩 コーン 玉ねぎ 料理酒 醤油 マスタートード 砂糖 ポッカレモン 人参 キャベツ アスパラ ソエグマヨネーズ 	<p>主菜:小麦、大豆、鶏、セラチン 副菜:小麦、大豆、ごま</p>
		<p>主菜:小麦、大豆、鶏、セラチン 副菜:小麦、大豆、ごま</p>	<p>汁:大豆 副菜:小麦、大豆、ごま、さば</p>	<p>主菜:小麦、大豆、鶏、セラチン 副菜:小麦、大豆、ごま</p>	<p>汁:大豆 副菜:なし</p>	<p>主菜:小麦、牛、豚、鶏、大豆、セラチン 副菜:小麦、大豆</p>	<p>フルーツ:もも ナン:小麦</p>
		<p>低学年 エネルギー 570kcal たんぱく質 20.9g 脂質 14.9g</p>	<p>低学年 エネルギー 621kcal たんぱく質 22.8g 脂質 17.6g</p>	<p>低学年 エネルギー 573kcal たんぱく質 23.3g 脂質 22.4g</p>	<p>低学年 エネルギー 621kcal たんぱく質 22.8g 脂質 17.6g</p>	<p>低学年 エネルギー 573kcal たんぱく質 23.3g 脂質 22.4g</p>	
		<p>中学年 エネルギー 671kcal たんぱく質 24.6g 脂質 17.5g</p>	<p>中学年 エネルギー 731kcal たんぱく質 26.8g 脂質 20.7g</p>	<p>中学年 エネルギー 675kcal たんぱく質 27.4g 脂質 26.4g</p>	<p>中学年 エネルギー 731kcal たんぱく質 26.8g 脂質 20.7g</p>	<p>中学年 エネルギー 675kcal たんぱく質 27.4g 脂質 26.4g</p>	
		<p>高学年 エネルギー 771kcal たんぱく質 28.2g 脂質 20.2g</p>	<p>高学年 エネルギー 841kcal たんぱく質 30.8g 脂質 23.8g</p>	<p>高学年 エネルギー 776kcal たんぱく質 31.5g 脂質 30.3g</p>	<p>高学年 エネルギー 841kcal たんぱく質 30.8g 脂質 23.8g</p>	<p>高学年 エネルギー 776kcal たんぱく質 31.5g 脂質 30.3g</p>	

※ふりかけの「のり」は、えび・かにの生息域で採取されています

24日 月曜日	25日 火曜日	26日 水曜日	27日 木曜日	28日 金曜日				
<p>(主菜)・やきさばとあげなすの オイスターソースあんかけ (副菜)ようふうのはな (汁物)・とりとキャベツ・ダイコン・ニンジンのスープ (主食)・むぎごはん ・ぎゅうにゅう</p>	<p>(主菜)・ビーフシチュー (副菜)・あまえびとキャベツのフレンチサラダ (主食)・ロールパン ・なめらかプリン ・ぎゅうにゅう</p>	<p>(主菜)・チキンのつばマスタードやき (副菜)・ほうれんそうとりんごのしらあえ (汁物)・はくさいとわかめのみそしる (主食)・むぎごはん ・ジョア(プレーン)</p>	<p>(主菜)・ぶたにくのアップルソース (副菜)・エリンギとマイタケのゆずみそあえ (汁物)・ごぼう・たまねぎ・おあげのみそしる (主食)・ごはん ・ぎゅうにゅう</p>	<p style="text-align: center;">お弁当の日</p> 				
<p>焼き鯖と揚げ茄子のオイスターソースあんかけ</p> <ul style="list-style-type: none"> さば でん粉 食塩 なす 大豆油 パブリカ 蓮根 オイスターソース ごま油 鶏がらスープ みりん 	<p>洋風うのはな</p> <ul style="list-style-type: none"> おから 液糖 砂糖 しょうが にんにく バーム油 小麦粉 オリーブ油 唐辛子 粉山椒 	<p>ビーフシチュー</p> <ul style="list-style-type: none"> 牛肉 食塩 香辛料 玉ねぎ 人参 じゃがいも グリーンピース しめじ ビーフコンソメ 野菜ブイオン 	<p>ロールパン</p> <ul style="list-style-type: none"> 小麦粉 イースト 砂糖 		<p>チキンの粒マスタード焼き</p> <ul style="list-style-type: none"> 鶏肉 食塩 かぼちゃ カリフラワー 胡椒 ソエグマヨネーズ マスタートード カレー粉 トマケチャップ 野菜ブイオン 	<p>白菜とワカメの味噌汁</p> <ul style="list-style-type: none"> 白菜 ワカメ かぼちゃ 玉ねぎ だし昆布 かつおぶし いりこだし 味噌 	<p>豚肉のアップルソース</p> <ul style="list-style-type: none"> 豚肉 食塩 胡椒 なたね油 ブロccoli 人参 りんご ほしぶどう パセリ ポッカレモン 白ワイン 砂糖 でん粉 	<p>牛蒡・玉ねぎ・お揚げの味噌汁</p> <ul style="list-style-type: none"> 牛蒡 玉ねぎ 白ねぎ 油揚げ だし昆布 かつおぶし 味噌 いりこだし
<p>主菜:小麦、大豆、鶏、ごま、さば 副菜:小麦、大豆</p>	<p>汁:小麦、大豆、鶏、セラチン 副菜:えび、小麦、大豆</p>	<p>主菜:鶏、セラチン 副菜:小麦、大豆、りんご、ごま</p>	<p>汁:小麦、大豆 副菜:なし</p>		<p>主菜:豚、りんご 副菜:えび、小麦、大豆</p>			
<p>低学年 エネルギー 585kcal たんぱく質 23.7g 脂質 19.9g</p>	<p>低学年 エネルギー 610kcal たんぱく質 20.0g 脂質 23.4g</p>	<p>低学年 エネルギー 553kcal たんぱく質 20.0g 脂質 15.5g</p>	<p>低学年 エネルギー 565kcal たんぱく質 25.5g 脂質 14.4g</p>					
<p>中学年 エネルギー 686kcal たんぱく質 27.9g 脂質 23.5g</p>	<p>中学年 エネルギー 718kcal たんぱく質 23.5g 脂質 27.5g</p>	<p>中学年 エネルギー 651kcal たんぱく質 23.6g 脂質 18.3g</p>	<p>中学年 エネルギー 665kcal たんぱく質 30.0g 脂質 16.9g</p>					
<p>高学年 エネルギー 792kcal たんぱく質 32.0g 脂質 27.0g</p>	<p>高学年 エネルギー 825kcal たんぱく質 27.0g 脂質 31.7g</p>	<p>高学年 エネルギー 749kcal たんぱく質 27.1g 脂質 21.0g</p>	<p>高学年 エネルギー 765kcal たんぱく質 34.5g 脂質 19.5g</p>					

31日 月曜日			
(主菜)・サーモンのかぼちゃシチュー (副菜)・キャベツとウインナーのイタリアンレッシング (主食)・こくとうコッペパン ・ハロウィンデザート ・ぎゅうにゅう			
サーモンのかぼちゃシチュー	ハロウィンデザート		
・サーモン ・食塩 ・料理酒 ・じゃがいも ・人参 ・かぼちゃ ・砂糖 ・豆乳 ・玉葱 ・大豆粉 ・食塩	・枝豆 ・鶏がらスープ ・野菜ブイヨン ・醤油 ・コーン ・植物油 ・粉末おから ・酵母エキス ・デキストリン ・香辛料	・かぼちゃ ・豆乳加工品 ・グラニュー糖 ・砂糖 ・ぶどう糖 ・でん粉	・ゲル化剤 ・炭酸カルシウム ・セルロース ・鉄分
キャベツとウインナーのイタリアンレッシング	黒糖コッペパン		
・ホークウインナー ・キャベツ ・玉ねぎ ・パプリカ ・食塩 ・醤油 ・ポッカレモン ・パーム油	・植物油 ・米粉 ・胡椒 ・砂糖 ・大豆油 ・なたね油 ・にんにく ・小麦粉	・小麦粉 ・イースト ・黒糖 ・食塩	・マーガリン ・ショートニング ・脱脂粉乳
主菜:さけ、小麦、大豆、鶏、セラチン 副菜:小麦、大豆、豚	デザート:大豆 パン:乳、小麦		
低学年	学年	学年	学年
エネルギー 592kcal	たんぱく質 24.9g	脂質 21.3g	
エネルギー 697kcal	たんぱく質 29.3g	脂質 25.0g	
エネルギー 801kcal	たんぱく質 33.7g	脂質 28.8g	

献立のポイント

☆19日の主菜(しゅさい) たちうおの香草大豆粉焼き☆

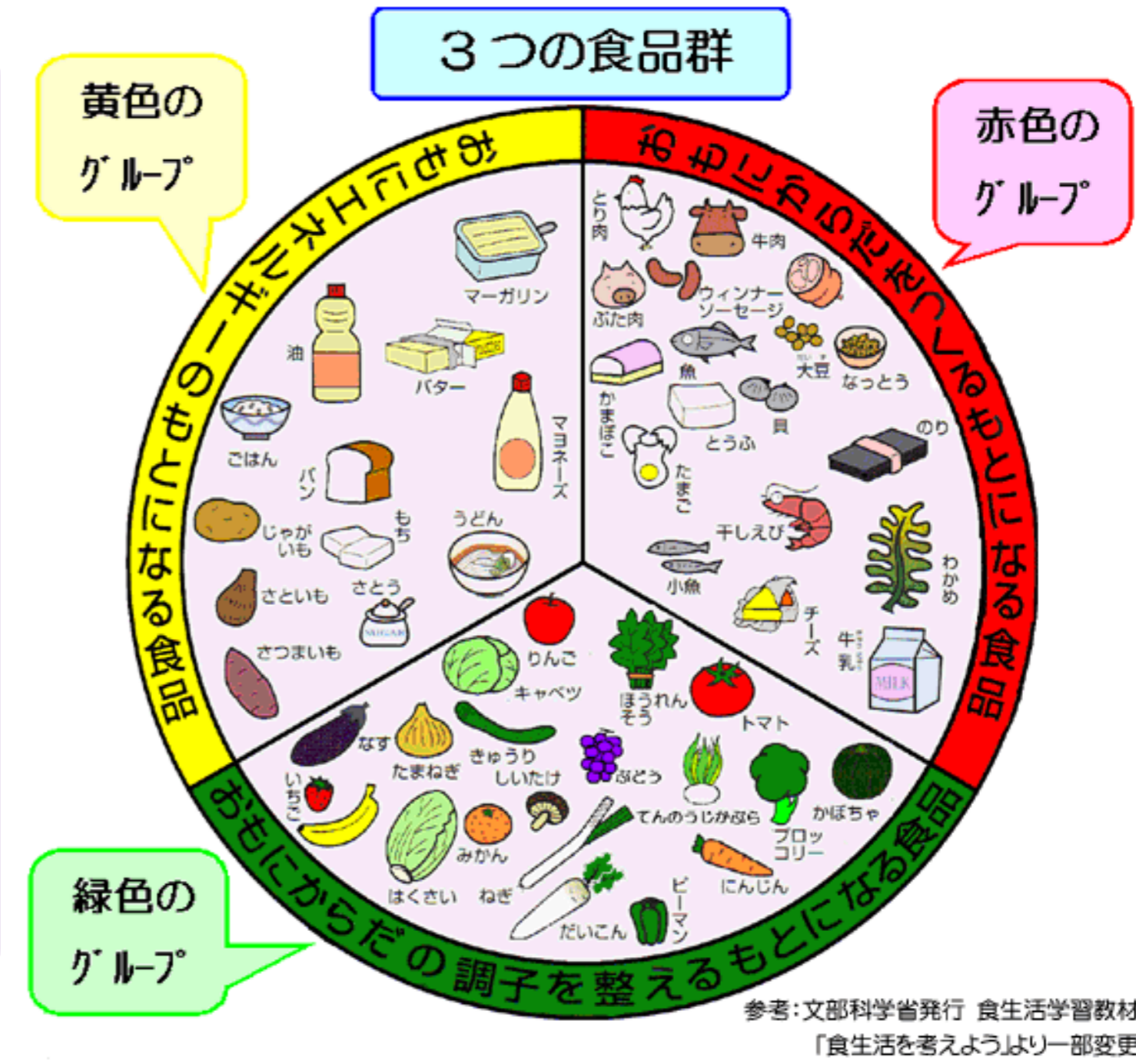
「パン粉(こ)」のかわりに、大豆(だいず)を乾燥(かんそう)させて、フレーク状(じょう)にした「大豆粉」をつかいます。いつもとちがう食感(しょっかん)をたのしんでください。

☆7日の副菜(ふくさい) にんじんとレーズンのサラダ☆

フランスの定番(ていばん)デリカテッセン、ラペをアレンジしたサラダです。甘(あま)みと酸味(さんみ)の絶妙(ぜつみょう)のあじわいです。

☆27日の副菜 エリンギと舞茸の柚子味噌和え☆

旬(しゅん)のきのこや、ゆず、しろみそをつかった京都(きょうと)らしい一品(いっぴん)です。ゆずみそあえは、小芋(こいも)や茄子(なす)にもよく合(あ)います。



低学年	学年	平均値/月	中 学 年	学年	平均値/月	高 学 年	学年	平均値/月									
エネルギー	602kcal	たんぱく質	22.7g	脂質	17.9g	エネルギー	708kcal	たんぱく質	26.7g	脂質	21.1g	エネルギー	814kcal	たんぱく質	30.7g	脂質	24.3g



季節のお話



☆寒露(かんろ)☆

10月8日ごろ(秋分から15日目ごろ)のことで、本格的(ほんかくてき)な秋(あき)のはじまりです。露(つゆ)が霜(しも)にかわる直前(ちよくぜん)で、五穀(ごこく)の収穫(しゅうかく)もたけなわとなります。大気(たいき)の状態(じょうたい)が安定(あんてい)して、空気(くうき)が澄(す)んで秋晴(あきば)れの日がおおくなります。

☆十三夜(じゅうさんや)☆

「十五夜(じゅうごや)」を中秋(ちゅうしゅう)の名月(めいげつ)と呼(よ)ぶのに対(たい)して、「後(のち)の月(つき)」、「豆(まめ)名月(めいげつ)」、「栗(くり)名月(めいげつ)」などといいます。むかしは、十五夜(じゅうごや)だけ鑑賞(かんしょう)するのは「片月見(かたつきみ)」といって忌(い)まれ、十五夜(じゅうごや)とおなじ場所(ばしょ)で十三夜(じゅうさんや)にも月見(つきみ)をするものとされていたそうです。

☆Halloween(ハロウィン)☆

古代(こだい)ケルト人(じん)がはじめたとされ、10月31日におこなわれる、収穫(しゅうかく)を祝(いわ)い、悪霊(あくりょう)を退散(たいさん)する行事(ぎょうじ)です。現代(げんだい)では、宗教(しゅうきょう)にかんけいなく、おおぜいのひとが参加(さんか)するおまつりになっています。かぼちゃでつくったランタンをかざったり、おばけの格好(かっこう)をします。

10月の目標

☆「あとかたづけ」をきちんとしよう

- ・みんなで協力して後片付けをしましょう
- ・牛乳パックは牛乳がのこらないようにしましょう
- ・ごみの分類をきちんとしましょう
ストロー=プラ、
ティッシュ=もえるごみ など

☆バランスよく食事をしよう

- ・食品の組み合わせと栄養についてまなぼう
- ・すききらいせず、いろいろな食品をとろう
- ・「3つの食品群(しょくひんぐん)」をみて色(いろ)のぶんるいをおぼえよう



※原材料は、天候不順、感染症、家畜病等の調達事情により、変更する可能性があります。
※コンタミネーションとは、原材料には使用していないけれど、別製品の製造工程で同じラインを使う食材のことを言います。
※料理ごとのアレルギー表示をしていますが、同じ調理室内で作っております。また、調理器具は洗った上で使い回しています。
※汁物には和風だし(ワナルゲン)を使用することもあります。
※ちりめんじゃこは、えび・かにに生息域で採取しています。