

令和5年度 6月 月間使用食品配合表

使用日	食品名	原料配合(%)	卵	乳	小麦	えび	かに	その他	※コンタミネーション	備考
AB12日(月曜)	いわしの梅しょうゆ煮	いわし70.00 砂糖6.86 みりん6.57 しょう油(小麦・大豆)6.29 梅肉1.43 米でん粉1.06 香辛料(ガーリック、ジンジャー、ホワイトペパー)0.10 水 7.69			小麦			大豆	原料の一部に魚卵が 残存している場合が あります。	
	梅ゼリー	ぶどう糖果糖液糖8.00 グラニュー糖5.00 果糖5.00 ポリデキストロース 3.50 うめ果汁2.00 ゲル化剤(増粘多糖類)1.05 酸味料0.45 香料0.25 ビタミンC0.10 クエン酸第一鉄Na0.01 水74.64							コンタミなし	
A16日(金曜) B15日(木曜)	麦みそ	(配合割合記載なし) はだか麦、大麦、大豆、食塩、味の素(L-グルタミン酸Na(サトウキビ))、 プロアミGTF(L-グルタミン酸Na(サトウキビ)、グリシン、フマル酸-ナトリ ウム、DL-メチオニン、コハク酸=ナトリウム、5-イノシン酸ナトリウム、た ん白加水分解物(大豆)、デキストリン(とうもろこし)、次亜硫酸ナトリウ ム、ネオリチン18(甘草)(甘草抽出物、クエン酸三ナトリウム(とうもろこ し、さつまいも、苛性ソーダ)、デキストリン(タピオカ)、ビタミンB2						大豆	記載なし	
A30日(金曜) B29日(木曜)	さば一塩	サバ98.00 塩2.00						さば	同一施設内のコンタ ミネーションは洗浄を もって無しとします。	

※ コンタミネーションとは・・・同一工場内、もしくは同一製造ラインで特定原材料を使用した別製品の製造を行っているため、ときに原材料以外の特定原材料が微量混入する可能性を示すものです。
また、表記について「記載なし」とは、コンタミネーションに関して未確認を意味します。

年間・月間使用食品配合表は、食品製造業者から提出された規格表に基づいて作成しています。規格表に記載のある情報及び食品製造業者から得た情報のみ提供することを原則としています。

上記に記載のない食品は、「令和5年度 年間使用食品配合表」でご確認ください。その他、ご不明な点等ございましたら、お手数ですが下記までお問い合わせください。

第一学校給食センター(Tel:0774-72-2362、Fax:0774-72-5345)、第二学校給食センター(Tel:0774-76-0031、Fax:0774-76-0032)



B 令和5年度 6月 アレルギー詳細献立表(小・中学校用)

木津川市立学校給食センター

<確認欄>1/5から5/5ページまでの全ての献立確認後、ここにサインをお願いします。

保護者 (保護者氏名)	学校	給食センター	
		センター所長	担当栄養士

* 二重線の太枠内を記入し、期日までの提出をお願いします。除去食・代替食は「卵(鶏卵、うずら卵)、乳、小麦、えび、かに」のみの対応です。

学校名	学校	学年組	年 組	氏名	校長宛て 以下の通り対応をお願いします。
アレルギー (鶏卵・うずら卵)	卵 ・ 乳 ・ 小麦 ・ えび ・ かに	その他 アレルギー	※そば、落花生、生卵は、給食提供がないため、記入不要です。		弁当持参 ・ 除去食 ・ 欠食 代替食
					対応なし

<参考手順> ①通常食が食べられる場合は、通常食の献立名に直接「○」をし、除去食・代替食に献立名の記載があれば、二重線を引いてください。 ②通常食が食べられない場合は、通常食の献立名及び原因となる食品に二重線をし、除去食・代替食の献立名に「○」をしてください。
③通常食及び除去食・代替食のどちらも食べられない場合は、太枠の記入欄へ弁当持参「弁」、欠食「欠」のいずれかを必ず記入し、通常食、除去食・代替食の献立名及び原因となる食品に二重線を引いてください。



アレルギー表記欄の「卵、乳、小麦、えび、かに」について、色分け表記をしたアレルギー詳細献立表を木津川市のホームページに掲載しております。

【検索場所】

- 木津川市ホーム → 暮らし
- 教育・生涯学習
- 学校給食センター
- 食物アレルギー対応給食

【QRコード】 QRコードは、毎月変更します。



6月1日(木曜)					6月2日(金曜)				
通常食			除去食・代替食		通常食			除去食・代替食	
献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー	記入欄	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー	記入欄
新しょうがごはん					きなこ揚げパン				代替:ピラフ(乳・小麦×)
いりどり					ベーコンのスープ煮				
キャベツのみそ汁					海と畑のサラダ				
牛乳					牛乳				
新しょうがごはん	米 75				きなこ揚げパン	小麦 40			代替:ピラフ(乳・小麦×)
薄口しょうゆ	2.3	小麦・大豆			小学校	40			
だし昆布	0.1				中学校	50			
新しょうが	1.3				きなこ	4	大豆		
新しょうが	2.7				グラニュー糖	2.4			
油揚げ	6	大豆			粉糖	1.7			
薄口しょうゆ	1.4	小麦・大豆			塩	0.01			
みりん	1.5				なたね油	4			
三温糖	0.5								
日本酒	1.67				厚切りベーコン	15	豚肉		
なたね油	0.1				鶏肉	10	鶏肉		
					じゃがいも	50			
いりどり	鶏肉 30	鶏肉			にんじん	15			
色紙こんにやく	15				玉ねぎ	45			
ごぼう	15				ズッキーニ	15			
たけのこ水煮	11				パセリ	0.5			
にんじん	10				チキンブイヨン	4	鶏肉		
きやいんげん	5				塩	0.4			
濃口しょうゆ	2.7	小麦・大豆			薄口しょうゆ	1	小麦・大豆		
日本酒	1.75				濃口しょうゆ	1	小麦・大豆		
みりん	1.17				こしょう	0.01			
三温糖	0.93				日本酒	0.1			
薄口しょうゆ	0.23	小麦・大豆			なたね油	0.2			
塩	0.06								
なたね油	0.23				海と畑のサラダ				
キャベツ	25				大豆水煮	8	大豆		
玉ねぎ	20				ツナ油漬	10			
にんじん	10				キャベツ	15			
しめじ	8				きゅうり	5			
油揚げ	8	大豆			にんじん	5			
青ねぎ	3				コーン	5			
信州みそ	3.6	大豆			濃口しょうゆ	1.27	小麦・大豆		
赤みそ	3.6	大豆			米酢	1			
削り節	2				上白糖	0.63			
					なたね油	0.09			
					白いりごま	0.4	ごま		

B

令和5年度 6月 アレルギー詳細献立表(小・中学校用)

木津川市立学校給食センター

<参考手順> ①通常食が食べられる場合は、通常食の献立名に直接「○」をし、除去食・代替食に献立名の記載があれば、二重線を引いてください。 ②通常食が食べられない場合は、通常食の献立名及び原因となる食品に二重線をし、除去食・代替食の献立名に「○」をしてください。
 ③通常食及び除去食・代替食のどちらも食べられない場合は、太枠の記入欄へ弁当持参「弁」、欠食「欠」のいずれかを必ず記入し、通常食、除去食・代替食の献立名及び原因となる食品に二重線を引いてください。

6月5日(月曜)				6月6日(火曜)				6月7日(水曜)				6月8日(木曜)				6月9日(金曜)							
通常食		除去食・代替食		通常食		除去食・代替食		通常食		除去食・代替食		通常食		除去食・代替食		通常食		除去食・代替食					
献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー				
ごはん	米	80		ごはん	米	80		ごはん	米	80		ゆかりごはん	米	80		コッペパン	コッペパン	60	乳・小麦				
切干大根とじゃがいもの煮物	切干大根 10 豚肉 20 じゃがいも 45 にんじん 15 油揚げ 10 さやいんげん 5 なたね油 0.3 三温糖 2.2 みりん 0.7 濃口しょうゆ 6 日本酒 1 削り節 1.5			くじらのオーロラソース	くじら肉 50 しょうが 1 日本酒 1.2 濃口しょうゆ 1 塩 0.1 片栗粉 6 なたね油 5 トマトケチャップ 11 濃口しょうゆ 1.2 三温糖 0.9 赤ワイン 0.6			カミカミ豚キムチ	豚肉 30 ごぼう 13 にんじん 8 玉ねぎ 15 白菜キムチ 15 たけのこ水煮 10 青ねぎ 3 塩 0.1 ごま油 0.15 にんにく 0.2 しょうが 0.2 日本酒 0.3 三温糖 0.7 濃口しょうゆ 1.8			ししゃものカレー揚げ	ししゃも(丸ごと) 30 小学校 2本 30 中学校 3本 45 魚卵にご注意ください。 日本酒 0.6 しょうが 0.2 片栗粉 5 カレー粉 0.1 なたね油 4			ポークビーンズ	大豆水煮 20 豚肉 30 ベーコン 5 じゃがいも 45 玉ねぎ 45 にんじん 15 トマトケチャップ 10 赤ワイン 1.15 ウスターソース 1.2 塩 0.4 三温糖 0.4 なたね油 0.3 こしょう 0.01			代替:ごはん(乳・小麦×)	米 80		
茎わかめの炒め煮	茎わかめ(乾) 2.4 白いりごま 1 ごま油 0.25 濃口しょうゆ 1.5 日本酒 0.5 三温糖 0.8			玉ねぎのみそ汁	わかめ(乾) 0.3 油揚げ 10 玉ねぎ 35 緑豆もやし 10 にんじん 10 青ねぎ 3 信州みそ 3.6 赤みそ 3.6 削り節 2			中華スープ	鶏肉 15 玉ねぎ 20 緑豆もやし 15 小松菜 8 にんじん 10 干し椎茸 0.3 青ねぎ 3 薄口しょうゆ 2.8 塩 0.28 日本酒 0.5 なたね油 0.3 こしょう 0.01 チキンブイヨン 5 ごま油 0.3			ほうれん草のみそ汁	じゃがいも 10 豆腐 小 15 玉ねぎ 25 にんじん 10 ほうれん草 15 信州みそ 3.7 赤みそ 3.7 削り節 2			切干大根のごまマヨサラダ	ツナ油漬 6 切干大根 4.5 にんじん 7 きゅうり 20 ノンエッグマヨネーズ 6 薄口しょうゆ 1.26 上白糖 0.4 塩 0.03 白いりごま 1 白すりごま 1						

★ 分量は目安量で、小学校中学年1人分量(g)です。低学年は0.9倍、高学年は1.1倍、中学校は1.3倍です(個付けの場合は除く)。
 パン(小麦量)は小学校低学年50g、中学年60g、高学年70g、中学校80gです。
 小型パン(小麦量)は小学生30g(1~3年)、40g(4~6年)、中学生50gです。
 ☆ 材料の都合で献立を変更することがあります。
 ☆ アレルゲンの表記は、表示義務8品目*1、表示義務に準ずるもの20品目*2のみです。
 *1 表示義務8品目: 卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生、くるみ
 *2 表示義務に準ずるもの20品目: アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご

<お知らせ>
 ※ちりめんじゃこ、わかめ等の海産物はエビ、カニが混入している可能性があります。調理の際にできる限り取り除きますが、まれに混入する可能性がありますので、ご了承ください。
 ※魚は内臓を取り除いている加工品であっても、洗浄処理だけのものもあり、魚卵が残っている可能性がありますので、ご注意ください。
 献立についてご不明な点は、第一学校給食センター(Tel:0774-72-2362、Fax:0774-72-5345)、第二学校給食センター(Tel:0774-76-0031、Fax:0774-76-0032)までお問い合わせください。

B

令和5年度 6月 アレルギー詳細献立表(小・中学校用)

木津川市立学校給食センター

* 二重線の太枠内を記入し、期日までの提出をお願いします。除去食・代替食は「卵(鶏卵、うずら卵)、乳、小麦、えび、かに」のみの対応です。

学校名	学校	年	組	氏名
-----	----	---	---	----

<参考手順> ①通常食が食べられる場合は、通常食の献立名に直接「○」をし、除去食・代替食に献立名の記載があれば、二重線を引いてください。 ②通常食が食べられない場合は、通常食の献立名及び原因となる食品に二重線をし、除去食・代替食の献立名に「○」をしてください。
 ③通常食及び除去食・代替食のどちらも食べられない場合は、太枠の記入欄へ弁当持参「弁」、欠食「欠」のいずれかを必ず記入し、通常食、除去食・代替食の献立名及び原因となる食品に二重線を引いてください。

6月12日(月曜)					6月13日(火曜)					6月14日(水曜)					6月15日(木曜)					6月16日(金曜)				
通常食			除去食・代替食		記入欄	通常食			除去食・代替食		記入欄	通常食			除去食・代替食		記入欄	通常食			除去食・代替食		記入欄	
献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー	
ごはん				ごはん				ごはん				しょうゆ飯				小型パン				代替:ごはん(乳・小麦×)				
いわしの梅しょうゆ煮				厚揚げと豚肉のみそ炒め				ハッシュドポーク				鶏肉のみかん照り焼き				焼きそば				代替:米麺の焼きそば(小麦×)				
白菜の吉野煮				かき玉汁				アスパラ入りフレンチサラダ				麦みそのみそ汁				バンバンジー風サラダ								
梅ゼリー				牛乳				牛乳				牛乳				牛乳								
牛乳				牛乳				牛乳				牛乳				牛乳								
ごはん	米	80		ごはん	米	80		ごはん	米	80		しょうゆ飯	米	70		小型パン	小型パン	30	乳・小麦	ごはん	米	65		
いわしの梅しょうゆ煮(筒切り)	いわし	40	小麦・大豆	厚揚げと豚肉のみそ炒め	豚肉	30		ハッシュドポーク	豚肉	25		鶏肉のみかん照り焼き	鶏肉	8		焼きそば	焼きそば類	60	小麦	豚肉	30	豚肉	30	
白菜の吉野煮	鶏肉	20		かき玉汁	豆腐	20	大豆	アスパラ入りフレンチサラダ	アスパラ	7	鶏肉	鶏肉のみかん照り焼き	鶏肉	1		バンバンジー風サラダ	ササミフレーク	15	鶏肉	きゅうり	35			
梅ゼリー	梅ゼリー	40		卵除去	かまぼこ	5		アスパラ入りフレンチサラダ	キャベツ	27		麦みそのみそ汁	油揚げ	10	大豆	バンバンジー風サラダ	きゅうり	35		にんじん	10			

B

令和5年度 6月 アレルギー詳細献立表(小・中学校用)

木津川市立学校給食センター

<参考手順> ①通常食が食べられる場合は、通常食の献立名に直接「○」をし、除去食・代替食に献立名の記載があれば、二重線を引いてください。 ②通常食が食べられない場合は、通常食の献立名及び原因となる食品に二重線をし、除去食・代替食の献立名に「○」をしてください。
 ③通常食及び除去食・代替食のどちらも食べられない場合は、太枠の記入欄へ弁当持参「弁」、欠食「欠」のいずれかを必ず記入し、通常食、除去食・代替食の献立名及び原因となる食品に二重線を引いてください。

6月19日(月曜)				6月20日(火曜)				6月21日(水曜)				6月22日(木曜)				6月23日(金曜)			
通常食		除去食・代替食		通常食		除去食・代替食		通常食		除去食・代替食		通常食		除去食・代替食		通常食		除去食・代替食	
献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー
ごはん	米	80		ごはん	米	80		ごはん	米	80		麦ごはん	米	70		黒糖パン	黒糖パン	60	乳・小麦
開拓井の具	豚ひき肉 にんにく しょうが 日本酒 ひじき(乾) にんじん 玉ねぎ コーン 信州みそ 三温糖 みりん 濃口しょうゆ なたね油	20 0.4 0.4 0.8 0.8 12 20 8 3.2 0.8 1.2 0.4 0.15	豚肉	豚肉のごま煮	豚肉 ちくわ じゃがいも 玉ねぎ にんじん さやいんげん 白いりごま 三温糖 濃口しょうゆ 薄口しょうゆ なたね油 削り節 日本酒 白すりごま	25 10 50 50 15 6 1.5 1.5 2 2 0.2 1.5 0.5 1	豚肉	あじの香味焼き	あじ(切身) 1切 小学校 中学校 魚卵にご注意ください。 玉ねぎ 濃口しょうゆ 日本酒 三温糖 白いりごま 一味唐辛子	50 60 1.5 3.5 2 1 1.3 0.01		マーボーなす	豚ひき肉 なす 玉ねぎ にんじん 青ねぎ しょうが 干し椎茸 赤みそ 濃口しょうゆ 三温糖 日本酒 ごま油 なたね油 塩 トウバンジャン 片栗粉	30 30 25 10 2 0.25 0.25 3.41 1.32 0.99 0.45 0.2 0.3 0.11 0.02 0.7	豚肉	鶏肉のレモンケチャップソース	鶏肉 しょうが 濃口しょうゆ 日本酒 片栗粉 トマトケチャップ 三温糖 レモン果汁 なたね油	50 0.6 2 2 11 10 1.6 1.3 5	鶏肉
沢煮椀	豚肉 突こんにやく ごぼう 大根 にんじん 青ねぎ 薄口しょうゆ 塩 こしょう 削り節 日本酒	15 10 13 20 10 3 2.8 0.28 0.02 2 0.5	豚肉	きゅうりの香り漬け	きゅうり 白いりごま 濃口しょうゆ 米酢 上白糖 ごま油 塩 ラー油	35 0.3 2.5 0.8 0.4 0.4 0.1 0.08	ごま	万願寺とうがらしのおかか炒め	万願寺とうがらし ちくわ 突こんにやく 糸かつお みりん 濃口しょうゆ 薄口しょうゆ なたね油	12 12 10 1 1.5 1.5 0.5 0.3		わかめスープ	わかめ(乾) 鶏肉 玉ねぎ にんじん 緑豆もやし チンゲンサイ 青ねぎ しょうが チキンブイヨン 薄口しょうゆ 塩 こしょう 日本酒 ごま油 なたね油	0.8 10 25 10 12 8 3 0.3 5 2.8 0.28 0.01 0.5 0.3 0.3	鶏肉	コンソメスープ	豚肉 キャベツ じゃがいも 玉ねぎ にんじん 小松菜 チキンブイヨン 薄口しょうゆ 塩 なたね油	10 10 15 25 10 6 5 1 0.6 0.2	豚肉
牛乳	牛乳			牛乳	牛乳			牛乳	牛乳			牛乳	牛乳			牛乳	牛乳		

☆ 分量は目安量で、小学校中学年1人分量(g)です。低学年は0.9倍、高学年は1.1倍、中学校は1.3倍です(個付けの場合は除く)。
 パン(小麦量)は小学校低学年50g、中学年60g、高学年70g、中学校80gです。
 小型パン(小麦量)は小学生30g(1~3年)、40g(4~6年)、中学生50gです。
 ☆ 材料の都合で献立を変更することがあります。
 ☆ アレルギーの表記は、表示義務8品目*1、表示義務に準ずるもの20品目*2のみです。
 *1 表示義務8品目: 卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生、くるみ
 *2 表示義務に準ずるもの20品目: アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご

<お知らせ>
 ※ちりめんじゃこ、わかめ等の海産物はエビ、カニが混入している可能性があります。調理の際にできる限り取り除きますが、まれに混入する可能性がありますので、ご了承ください。
 ※魚は内臓を取り除いている加工品であっても、洗浄処理だけのものもあり、魚卵が残っている可能性がありますので、ご注意ください。
 献立についてご不明な点は、第一学校給食センター(Tel:0774-72-2362、Fax:0774-72-5345)、第二学校給食センター(Tel:0774-76-0031、Fax:0774-76-0032)までお問い合わせください。

B
令和5年度 6月 アレルギー詳細献立表(小・中学校用)
木津川市立学校給食センター

* 二重線の太枠内を記入し、期日までの提出をお願いします。除去食・代替食は「卵(鶏卵、うずら卵)、乳、小麦、えび、かに」のみの対応です。

学校名 _____ 学校 _____ 年 _____ 組 _____ 氏名 _____

<参考手順> ①通常食が食べられる場合は、通常食の献立名に直接「○」をし、除去食・代替食に献立名の記載があれば、二重線を引いてください。 ②通常食が食べられない場合は、通常食の献立名及び原因となる食品に二重線をし、除去食・代替食の献立名に「○」をしてください。
③通常食及び除去食・代替食のどちらも食べられない場合は、太枠の記入欄へ弁当持参「弁」、欠食「欠」のいずれかを必ず記入し、通常食、除去食・代替食の献立名及び原因となる食品に二重線を引いてください。

6月26日(月曜)				6月27日(火曜)				6月28日(水曜)				6月29日(木曜)				6月30日(金曜)							
通常食		除去食・代替食		記入欄		通常食		除去食・代替食		記入欄		通常食		除去食・代替食		記入欄		通常食		除去食・代替食		記入欄	
ごはん				ごはん				ごはん				たこめし				味付けパン							
肉団子の甘酢あんかけ				にこにこポークカレー				五目ビーフン				さばの塩焼き				チキンとポテトのハーブ炒め							
ワントンスープ				フルーツ白玉				チンゲンサイのスープ				具だくさんみそ汁				米粉マカロニのミネストローネ							
牛乳				牛乳				牛乳				牛乳				牛乳							
献立名		食品名及び調味料名		1人分量		アレルギー		献立名		食品名及び調味料名		1人分量		アレルギー		献立名		食品名及び調味料名		1人分量		アレルギー	
ごはん		米		80				ごはん		米		80				味付けパン		米		80			
肉団子の甘酢あんかけ		大豆・鶏肉・豚肉		40				五目ビーフン		豚肉		10		えび		豚肉		10		豚肉		40	
ワントンスープ		小麦		5				チンゲンサイ		豚肉		10		大豆		5		鶏肉		5			
		鶏肉		10				えのきたけ		8				大豆		20		鶏肉		5			
		玉ねぎ		20				玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
		緑豆もやし		20				玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
		青ねぎ		5				玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
		干し椎茸		0.5				玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
		チキンピリオン		5				玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
		薄口しょうゆ		1.2		小麦・大豆		玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
		塩		0.6				玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
		日本酒		0.3				玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
		ごま油		0.15		ごま		玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
		なたね油		0.2				玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
								玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
								玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
								玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
								玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
								玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
								玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
								玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
								玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
								玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
								玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
								玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
								玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
								玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
								玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
								玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
								玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
								玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
								玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
								玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
								玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
								玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
								玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
								玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
								玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
								玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
								玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
								玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
								玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
								玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
								玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
								玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
								玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
								玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
								玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
								玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
								玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
								玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
								玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
								玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
								玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
								玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
								玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
								玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
								玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
								玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
								玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
								玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
								玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
								玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
								玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
								玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
								玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
								玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
								玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
								玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
								玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
								玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
								玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
								玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
								玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
								玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
								玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
								玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
								玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
								玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
								玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
								玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
								玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
								玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
								玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
								玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
								玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
								玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
								玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
								玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
								玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
								玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
								玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
								玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
								玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
								玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
								玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
								玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
								玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
								玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
								玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
								玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
								玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
								玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
								玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
								玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
								玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
								玉ねぎ		20				大豆		15		鶏肉		5			
								玉ねぎ															