# 令和7年5月　学校給食予定献立表

川辺町学校給食センター

### 1日(木)
麦ごはん
- 米・精白米 70
- おおむぎ・米粒麦 7

鶏肉の唐揚げ
- 鶏もも皮つき(若鶏) 40
- しょうゆ(こいくち) 2.2
- しょうが 1.8
- 本醸造酒 0.45
- みりん(本みりん) 0.45
- ねぎ 2.7
- にんにく・おろし 0.15
- かたくり粉 12
- 大豆油 1

切り干し大根のお茶サラダ
- 切り干し大根 3.5
- キャベツ 8
- きゅうり 7
- ホールコーン 4
- 粉茶 0.1
- 和風ドレッシング 6

ゆば入りすまし汁
- 湯葉(生) 10
- にんじん 4
- えのきたけ 8
- ねぎ 8
- だし用昆布(りしり) 0.5
- フレーク節 3
- しょうゆ(うすくち) 4
- 塩(食塩) 0.1

ミニアセロラゼリー
- アセロラゼリーミニ 1こ

### 2日(金)
麦ごはん
- 米・精白米 70
- おおむぎ・米粒麦 7

お茶ふりかけ
- おちゃふりかけ 1こ

かつおの竜田揚げ
- かつお・春獲り・生 40
- しょうが 1.5
- 本醸造酒 0.6
- しょうゆ(こいくち) 3
- かたくり粉 7.5
- 大豆油 4

うの花煮
- おから 14
- 鶏もも皮つき(若鶏) 5
- にんじん 7
- 干ししいたけ(乾) 1
- 油あげ 2.1
- 牛乳(調理用) 7
- 砂糖・中ざら 0.9
- しょうゆ(うすくち) 2

ポークシュウマイ
- しゅうまい(冷凍) 2こ

ワカメスープ
- カットわかめ 0.8
- 糸かまぼこほぐし 3
- ねぎ 8
- しょうゆ(こいくち) 4
- フレーク節 3
- みりん(本みりん) 1

青りんごグミ
- 果汁グミ(青りんご) 1こ

### 7日(水)
ビビンバ
- 米・精白米 70
- おおむぎ・米粒麦 7
- 豚もも・脂肪付(大型) 27
- もやし(緑豆) 18
- たけのこ・水煮 12
- 干しぜんまい(ゆで) 5
- チンゲンツアイ 9
- こねぎ・生 3.2
- しょうが・おろし 0.45
- こしょう(白) 0.02
- トウバンジャン 0.2
- しょうゆ(こいくち) 7
- 酢・米酢 2.7
- 三温糖 1.8
- ごま(いりごま) 0.6
- ごま(すりごま) 0.7
- ごま油 1.3
- サラダ油(米サラダ油) 0.9
- いり卵 10
- 里芋 10
- 豆腐(本絹) 15
- 鶏もも皮なし(若鶏) 8
- 干ししいたけ(乾) 0.6
- 塩(食塩) 0.13
- ねぎ 8
- しょうゆ(こいくち) 4
- フレーク節 3
- みりん(本みりん) 1

### 8日(木)
麦ごはん
- 米・精白米 70
- おおむぎ・米粒麦 7

キビナゴたったあげ
- きびなご 28
- しょうが 1
- しょうゆ(こいくち) 1.5
- 本醸造酒 1.5
- 上新粉 4
- 大豆油 4

キャベツとアスパラのサラダ
- キャベツ 27
- アスパラガス(グリーン) 7.2
- にんじん 4.5
- ごまドレッシング 8

けんちん汁
- だいこん 15
- ごぼう 5
- にんじん 8
- 油あげ 3
- 里芋 10
- 豆腐(本絹) 15
- 鶏もも皮なし(若鶏) 8
- 干ししいたけ(乾) 0.6
- 塩(食塩) 0.13
- しょうゆ(こいくち) 4
- フレーク節 3
- みりん(本みりん) 1

### 9日(金)
ソフト麺ミートソース
- ソフトスパゲティ式麺 1袋
- 牛ひき肉 10
- エリンギ 10
- にんじん 20
- キャベツ 25
- たまねぎ 40
- むき枝豆 3
- 洋風だしの素 2
- ケチャップ 19
- トマトピューレー 12
- 塩(食塩) 0.3
- ソース(ウスターソース) 2.5
- 砂糖・中ざら 1
- ナチュラルチーズ 3
- ワイン(赤) 1.5
- サラダ油(米サラダ油) 1
- にんにく・おろし 0.6
- しょうが・おろし 0.6
- 米粉(岐阜県産) 4
- 無塩バター 4

お茶豆
- 大豆(国産) 乾 8
- 大豆油 0.8
- 抹茶 0.27
- 三温糖 3.8
- 脱脂粉乳 0.19
- 水 0.7

もやしのサラダ
- もやし(緑豆) 28
- ホールコーン 5
- きゅうり 8
- 塩中華ドレッシング 5

オレンジ
- バレンシアオレンジ 1袋

12日の続き
- さくらんぼゼリー 1こ

13日の続き
- デミグラスソース 2

### 12日(月)
うめちりごはん
- 米・精白米 70
- おおむぎ・米粒麦 7
- うめちり 2.8

鶏肉の照り焼き
- 鶏もも皮つき(若鶏) 1切
- 塩(食塩) 0.15
- こしょう(白) 0.02
- 本醸造酒 1.5
- みりん(本みりん) 0.9
- しょうゆ(こいくち) 1
- 三温糖 0.15
- かたくり粉 0.04

ひじきの煮付け
- ほしひじき 2
- にんじん 5
- 油あげ 1
- 鶏もも皮つき(若鶏) 3
- さつまいも 10
- 大豆油 1
- 和風だしの素 0.3
- こんにゃく(つき) 4
- 赤こんにゃく(つき) 3
- ごま(すりごま) 0.3
- サラダ油(米サラダ油) 0.7
- しょうゆ(こいくち) 1.5
- 砂糖・中ざら 1
- 本醸造酒 0.7
- むき枝豆 3

田舎汁
- だいこん 22
- ごぼう 10
- にんじん 10
- じゃがいも 12
- こんにゃく(板) 8
- 油あげ 3
- ねぎ 6
- 煮干し 2.5
- 赤みそ 7.7
- 唐辛子(一味) 0.01
- さくらんぼゼリー

### 13日(火)
米粉入り食パン
- 米粉パン(給食用) 1こ

いちごジャム
- いちごジャム 1袋

白身魚のパン粉焼き
- メルルーサ 1切
- 塩(食塩) 0.4
- こしょう(白) 0.02
- ワイン(白) 0.7
- レモン・果汁・生 0.4
- にんにく・おろし 0.1
- オリーブ油 3
- パセリ・乾 0.08
- パン粉・乾燥 3
- アルミカップ・特中判 1枚

コーンわかめサラダ
- ホールコーン 10
- カットわかめ 0.8
- キャベツ 10
- 青じそドレッシング 6

ポークビーンズ
- 大豆(国産) ゆで 20
- たまねぎ 50
- にんじん 15
- じゃがいも 20
- 豚もも・脂肪(大型) 10
- いんげん 3.5
- 塩(食塩) 0.2
- ナチュラルチーズ 4
- ケチャップ 7
- こしょう(白) 0.03
- タイム 0.01
- ローリエ 0.01
- 洋風だしの素 0.9
- ソース(ウスターソース) 4
- 三温糖 0.6
- ワイン(赤) 1.4
- 小麦粉(岐阜県産) 2.5
- 無塩バター 2.5
- サラダ油(米サラダ油) 0.6
- トマトピューレー 7

### 14日(水)
麦ごはん
- 米・精白米 70
- おおむぎ・米粒麦 7

みそカツ
- ぶた・ヒレ・赤身・生 1切
- 塩(食塩) 0.28
- こしょう(白) 0.02
- 小麦粉(岐阜県産) 2.5
- 鶏卵(冷凍液卵) 3
- パン粉・乾燥 7
- 大豆油 4
- 赤みそ 4
- みりん(本みりん) 0.4
- 三温糖 4.5
- ケチャップ 1
- 水 5

春の筑前煮
- 鶏もも皮つき(若鶏) 12
- ごぼう 15
- にんじん 6
- たけのこ・水煮 15
- こんにゃく(板) 18
- 干ししいたけ(乾) 0.6
- いんげん 2
- 砂糖・中ざら 1
- しょうゆ(こいくち) 2.1
- みりん(本みりん) 0.6
- 和風だしの素 0.7
- 本醸造酒 1
- サラダ油(米サラダ油) 0.8
- かき玉汁
- 鶏卵(冷凍液卵) 15
- にんじん 8
- たまねぎ 23
- えのきたけ 10
- ねぎ 8
- 糸かまぼこほぐし 5
- フレーク節 3
- しょうゆ(うすくち) 4

14日の続き
- 塩(食塩) 0.1
- 美生柑
- みしょうかん 1袋

### 15日(木)
チキンカレーライス
- 米・精白米 70
- おおむぎ・米粒麦 7
- じゃがいも 50
- たまねぎ 35
- にんじん 20
- 鶏もも皮つき(若鶏) 25
- むき枝豆 3
- 牛乳(調理用) 8
- 洋風だしの素 1.5
- ソース(ウスターソース) 5
- ナチュラルチーズ 2
- 塩(食塩) 0.5
- しょうが・おろし 0.4
- カレー粉 0.6
- 無塩バター 6
- 小麦粉(岐阜県産) 6
- ケチャップ 3
- サラダ油(米サラダ油) 1

大豆と小魚の揚げ煮
- 大豆(国産) 乾 7.2
- かたくり粉 1.6
- 大豆油 2.4
- 味付け小魚 2.4
- 三温糖 0.9
- しょうゆ(こいくち) 0.8

福神漬け和え
- 福神漬(だいこん) 13
- キャベツ 10
- もやし(緑豆) 20
- にんじん 5

### 16日(金)
かしおのふきごはん
- 米・精白米 55
- おおむぎ・米粒麦 5.5
- まぐろ油漬・フレーク 12
- たけのこ(ゆで) 15
- にんじん 13
- 干ししいたけ(乾) 0.8
- 山ふき 12
- 油あげ 4
- 和風だしの素 0.9
- しょうゆ(こいくち) 5.4
- 砂糖・中ざら 0.63
- 本醸造酒 1.8
- サラダ油(米サラダ油) 0.9

銀鮭の塩焼き
- ぎんざけ・養殖・生 1切
- 本醸造酒 0.5
- 塩(食塩) 0.4

ごぼうサラダ
- ごぼう 23
- にんじん 5
- ホールコーン 5
- こまつな 4
- ごまドレッシング 8

豆腐のすまし汁
- 豆腐(本絹) 30
- えのきたけ 8
- ねぎ 8
- にんじん 8
- かまぼこ(蒸し) 3
- しょうゆ(うすくち) 4
- フレーク節 3
- 塩(食塩) 0.1

生パイン
- パインアップル 1袋

### 19日(月)
麦ごはん
- 米・精白米 70
- おおむぎ・米粒麦 7

豚肉の生姜焼き
- 豚ロース脂付(大型) 1枚
- しょうが 2
- しょうゆ(こいくち) 2
- みりん(本みりん) 0.65
- しょうゆ(こいくち) 1
- かたくり粉 0.1
- 三温糖 1
- みりん(本みりん) 1
- しょうが 1
- サラダ油(米サラダ油) 0.7

五目きんぴら
- じゃがいも 18
- ごぼう 6
- にんじん 9
- こんにゃく(つき) 4
- 赤こんにゃく(つき) 3
- いんげん 3
- ごま(いりごま) 0.7
- しょうゆ(こいくち) 2.3
- 塩(食塩) 0.07
- 三温糖 1.35
- サラダ油(米サラダ油) 0.7

合わせ味噌汁
- 豆腐(木綿) 25
- 油あげ 3
- にんじん 8
- カットわかめ 0.2
- だいこん 15
- ねぎ 7
- 煮干し 2.5
- 白みそ 3.8
- 赤みそ 3.9

ミニりんごゼリー
- すりおろしりんごゼリーミニ 1こ

※学校給食における岐阜県の米・米粉・小麦粉・大豆・きのこ類・青果物・豚肉・牛肉・水産物は「学校給食地産地消推進事業」により、県・川辺町・ＪＡグループからの補助を受けています。

### 20日(火)
コッペパン
- コッペパン(給食用) 1こ

ロングウインナー
- ウインナー・ソーセージ 1本
- ケチャップ 4
- ソース(ウスターソース) 2
- みりん(本みりん) 0.2
- 三温糖 0.06
- トマトピューレー 1
- かたくり粉 0.1
- 水 1

野菜サラダ
- キャベツ 30
- にんじん 8
- きゅうり 7
- 青じそドレッシング 8

にんじんポタージュ
- にんじん 45
- たまねぎ 30
- サラダ油(米サラダ油) 0.5
- パセリ・乾 0.02
- 洋風だしの素 1.2
- コンソメ 0.6
- 牛乳(調理用) 40
- 上新粉 2.5
- 生クリーム 5
- 塩(食塩) 0.4
- こしょう(白) 0.02
- ローリエ 0.01
- 無塩バター 1

のむヨーグルト
- のむヨーグルト 1本

### 21日(水)
焼きそば
- 中華麺・焼きそば用 81
- 豚もも・脂肪(大型) 15
- キャベツ 45
- 酢・米酢 9
- たまねぎ 9
- 砂糖・上白糖 4.5
- いか 14
- 塩(食塩) 0.4
- にんじん 14
- 干ししいたけ(乾) 1
- 青ピーマン 3
- にんじん 10
- サラダ油(米サラダ油) 1.5
- はす(れんこん) 15
- ソース(ウスターソース) 16
- しょうゆ(うすくち) 2.8
- 煮干し粉 0.45
- 砂糖・上白糖 2
- 塩(食塩) 0.36
- 和風だしの素 0.5
- こしょう(白) 0.02
- みりん(本みりん) 0.7
- あおのり(素干し) 0.1
- フレーク節 3
- 抹茶おからドーナツ
- いんげん 3
- 小麦粉(岐阜県産) 23
- ベーキングパウダー 0.8
- 抹茶 0.25
- おから 13
- 無塩バター 3
- 三温糖 8
- 鶏卵(冷凍液卵) 6
- 牛乳(調理用) 3
- 大豆油 6

ブロッコリーとキャベツのサラダ
- ブロッコリー 20
- キャベツ 15
- にんじん 5
- ホールコーン 5
- 和風ドレッシング 8

### 22日(木)
ちらし寿司
- 米・精白米 60
- おおむぎ・米粒麦 6
- 酢・米酢 9
- 砂糖・上白糖 4.5
- 塩(食塩) 0.4
- 干ししいたけ(乾) 1
- にんじん 10
- はす(れんこん) 15
- しょうゆ(うすくち) 2.8
- 砂糖・上白糖 2
- 和風だしの素 0.5
- みりん(本みりん) 0.7
- 塩(食塩) 0.1
- いんげん 3
- 鰆の照り焼き
- さわら 1切
- しょうゆ(こいくち) 2.5
- みりん(本みりん) 0.6
- しょうゆ(こいくち) 1.5
- かたくり粉 0.15
- 三温糖 1.5
- みりん(本みりん) 0.5
- まめまめサラダ
- キャベツ 15
- きゅうり 10
- むき枝豆 8
- 大豆(国産) ゆで 6
- ごまドレッシング 6

すまし汁
- 豆腐(本絹) 30
- えのきたけ 10
- ねぎ 8
- にんじん 8
- かまぼこ(蒸し) 4
- しょうゆ(うすくち) 4
- フレーク節 3
- 塩(食塩) 0.05

メロン
- メロン(温室メロン) 1袋

### 23日(金)
五目ラーメン
- 中華めん(ゆで) 1袋
- もやし(緑豆) 15
- にんじん 12
- はくさい 23
- ホールコーン 6
- 焼き豚 5
- うずら卵(水煮) 15
- ねぎ 10
- しょうゆ(こいくち) 6
- こしょう(白) 0.06
- みりん(本みりん) 1.2
- フレーク節 3
- 鶏ガラスープ 5
- 中華風だしの素 1.8
- 豚ばら・脂肪(大型) 8
- サラダ油(米サラダ油) 0.3
- 塩(食塩) 0.1

ひじきポテト
- じゃがいも 54
- 大豆油 1.8
- 無塩バター 0.55
- ほしひじき 1.4
- しょうゆ(こいくち) 1.1
- みりん(本みりん) 2.3
- あおのり(素干し) 0.09
- 水 0.45

春雨サラダ
- マロニー 4
- キャベツ 15
- にんじん 3
- ホールコーン 7
- 棒々鶏ドレッシング 4

ヨーグルト
- ヨーグルト 1こ

23日　ヨーグルト
生乳　砂糖　脱脂粉乳　クリーム

### 26日(月)
麦ごはん
- 米・精白米 70
- おおむぎ・米粒麦 7

豚肉と高野豆腐のかりん揚げ
- 豚もも・脂肪(大型) 25
- しょうゆ(こいくち) 0.8
- 本醸造酒 1
- かたくり粉 4
- 煮り豆腐 4
- 牛乳(調理用) 12
- かたくり粉 8
- 大豆油 3.5
- 三温糖 1.6
- しょうゆ(こいくち) 2.5
- みりん(本みりん) 1.4
- 水 1
- あおのり(素干し) 0.1

大根サラダ
- だいこん 37
- チンゲンツアイ 7
- にんじん 5
- 和風ドレッシング 8
- 玉ねぎのみそ汁
- 豆腐(本絹) 25
- 油あげ 3
- カットわかめ 0.5
- たまねぎ 25
- ねぎ 8
- にんじん 8
- 赤みそ 3.9
- 白みそ 3.8
- 煮干し 2.5

キャンディーチーズ
- キャンディーチーズ 1こ

### 27日(火)
黒コッペパン
- 黒コッペパン(給食用) 1こ

鶏肉のマーマレード焼き
- 鶏もも皮つき(若鶏) 1切
- 塩(食塩) 0.13
- しょうが・おろし 0.5
- ワイン(白) 1
- マーマレード 3
- しょうゆ(こいくち) 0.5
- みりん(本みりん) 1
- 水 1
- かたくり粉 0.1

アスパラサラダ
- キャベツ 25
- アスパラガス(グリーン) 10
- にんじん 5
- ごまドレッシング 4

豆乳コーンスープ
- 調整豆乳 40
- とうもろこし(クリーム状) 28
- ホールコーン 10
- たまねぎ 35
- にんじん 10
- ベーコン(豚ショルダー) 5
- じゃがいものみそ汁
- じゃがいも 15
- 豆腐(木綿) 10
- 油あげ 3
- 塩(食塩) 0.12
- 上新粉 1
- サラダ油(米サラダ油) 0.3
- パセリ・乾 0.02

冷凍みかん
- みかん(温州)・冷凍 1こ

◎27日　黒コッペパン
小麦粉　グルテン　ショートニング　砂糖　脱脂粉乳　イースト　イーストフード　食塩　黒砂糖　カラメル

### 28日(水)
麦ごはん
- 米・精白米 70
- おおむぎ・米粒麦 7

あじのおろしあんかけ
- あじ 1切
- 塩(食塩) 0.1
- 本醸造酒 1.9
- しょうが・おろし 0.6
- かたくり粉 7.5
- 大豆油 5
- しょうゆ(うすくち) 3.4
- 三温糖 1.3
- みりん(本みりん) 1.1
- だいこん 25
- 水 1

切り干し大根のごま和え
- 切り干し大根 2
- こまつな 15
- にんじん 10
- ごま(いりごま) 1
- ごま(すりごま) 1
- しょうゆ(こいくち) 1.8
- みりん(本みりん) 0.5
- じゃがいものみそ汁
- じゃがいも 15
- 豆腐(木綿) 10
- 油あげ 3
- ねぎ 10
- にんじん 6
- カットわかめ 0.3
- 赤みそ 4
- 白みそ 4
- 煮干し 2.5

レモンゼリー
- レモンゼリー 1こ

28日　レモンゼリー
砂糖・ぶどう糖果糖液糖　砂糖　水あめ　レモン果汁　水　ゲル化剤　酸味料　ビタミンC　香料　紅花色素　クエン酸鉄Na

### 29日(木)
人参ごはん
- 米・精白米 63
- おおむぎ・米粒麦 6.3
- にんじん 30
- 本醸造酒 2
- 鶏もも皮つき(若鶏) 4
- こんにゃく(つき) 10
- 油あげ 5
- 干ししいたけ(乾) 1
- 和風だしの素 1
- しょうゆ(うすくち) 5
- しょうゆ(こいくち) 1
- 砂糖・中ざら 0.8
- サラダ油(米サラダ油) 1
- 水 80

ちくわのお茶天ぷら
- 竹輪(焼き竹輪) 2こ
- 小麦粉(岐阜県産) 6
- 上新粉 1
- 鶏卵(冷凍液卵) 3
- 粉茶 0.15
- 大豆油 3

海藻入りサラダ
- ホールコーン 4
- きゅうり 10
- キャベツ 10
- カットわかめ 0.5
- 砂糖・中ざら 3.1
- 和風だしの素 0.5
- 本醸造酒 1.1
- サラダ油(米サラダ油) 1
- メロン
- メロン(温室メロン) 1袋

15日　豆乳プリン
豆乳　水あめ　ショートニング　砂糖　水溶性食物繊維　食塩　水　ゲル化剤　乳化剤　香料　ピロリン酸第二鉄　カロチノイド色素　カラメルソース(水あめ　砂糖　デキストリン　カラメル色素)

### 30日(金)
麦ごはん
- 米・精白米 70
- おおむぎ・米粒麦 7

しゃものカレー天ぷら
- ししゃも 2尾
- 小麦粉(岐阜県産) 5
- かたくり粉 0.8
- 鶏卵(冷凍液卵) 2.4
- カレー粉 0.32
- 水 6
- 大豆油 3.2

おひたし
- もやし(緑豆) 15
- こまつな 17
- にんじん 4
- ごま(いりごま) 1
- ごま(すりごま) 1
- しょうゆ(こいくち) 1.6
- みりん(本みりん) 0.3

肉じゃが
- 豚もも・脂肪(大型) 15
- じゃがいも 70
- たまねぎ 40
- にんじん 15
- むき枝豆 5
- こんにゃく(糸) 10
- しょうゆ(こいくち) 4.6
- 砂糖・中ざら 3.1
- 和風だしの素 0.5
- 本醸造酒 1.1
- サラダ油(米サラダ油) 1
- メロン
- メロン(温室メロン) 1袋

15日　豆乳プリン
豆乳　水あめ　ショートニング　砂糖　水溶性食物繊維　食塩　水　ゲル化剤　乳化剤　香料　ピロリン酸第二鉄　カロチノイド色素　カラメルソース(水あめ　砂糖　デキストリン　カラメル色素)

### 加工食品配合表
(◎年間　○前期(4～9月)
無印は5月のみ使用)

◎1日　アセロラゼリーミニ

12日　さくらんぼゼリー

異性化液糖
アセロラ濃縮果汁
還元水あめ　ゲル化剤　酸味料　紫いも色素・唐辛子色素　クエン酸第一鉄ナトリウム　香料　クチナシ赤色素　消泡剤　水

さくらんぼ果汁
砂糖・ぶどう糖果糖液糖　砂糖　さくらんぼシラップづけ　ぶどう糖　ワイン　レモン果汁　ビタミンC　香料　紅麹色素　クエン酸鉄Na　酸化防止剤　酸味料

2日　お茶ふりかけ
白ごま　白川茶
調整ごま　アオサ
抹茶果粒(乳糖など)

◎13日　いちごジャム
糖類(砂糖・水あめ)
いちご
コンタミ)乳　小麦　落花生　他

2日　かしわもち
小豆粒あん　米粉
砂糖　加工でん粉
植物油脂　酵素製剤
水　柏葉(包材)
コンタミ)小麦　乳　卵ほか

◎15日　福神漬(だいこん)
だいこん　きゅうり　なす
れんこん　しょうが　しそ
ぶどう糖果糖液糖
濃口しょうゆ　砂糖
食塩　梅酢

◎8日　青りんごグミ
水あめ　砂糖　ゼラチン
りんご濃縮果汁
粉末オブラート

20日　ロングウインナー
豚肉　食塩　砂糖
白コショウ　カルワイ
マスタード

◎12日　うめちり
しらす　ごま　塩蔵梅
塩蔵青じそ　ぶどう糖
昆布エキス　酵母エキス
砂糖　食塩　麦芽糖　加工でん粉　酸味料　炭酸カルシウム　ビタミンE　香料　アントシアニン色素

20日　のむヨーグルト
砂糖・異性化液糖
脱脂粉乳　加糖練乳
イソマルトオリゴ糖シロップ
全粉乳　砂糖　クリーム
リン酸三カルシウム
乳たんぱく質濃縮物
香料　ビタミンD　水

◎21日　中華麺・やきそば用
小麦粉　食塩　水
食用植物油脂(菜種)
かんすい　クチナシ黄色素

加工食品の内容等についてご質問がある方は、給食センターまでご連絡ください。

※牛乳は毎日つきます。　※分量（ｇ）は、小学校３，４年生基準の可食量です。