

センター調理中学校 (元郷学校給食センターB献立)

献立実施校

在家中
青木中

芝西中

芝中

幸並中

令和5年

川口市学校給食献立日誌

1月



川口市マスコット「きゅぼらん」

川口市教育委員会

～食物アレルギーに関する留意事項～

- 本誌に記載の食物アレルギーについては、食品衛生法施行規則で「特定原材料」として定める7品目（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生）並びに「特定原材料に準ずるもの」21品目（アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、ごま、カシューナッツ）についてのみ記載しており、その他のアレルギー物質については、記載していません。
- コンタミネーション（食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまうことです。）については記載してありませんのでご注意ください。
- 調理場・調理従事者・調理機器・器具・食器はアレルギー専用ではございません。注意して調理しておりますが、同じ調理場内で調理しておりますのでご了承ください。
- 揚げ油は、ろ過して数回使用しているため、アレルゲンを含む原材料及び加工食品も調理しております。
- 丸ごと食べられる魚は魚卵を含む場合がございます。また、魚介類（ちりめんじゃこ等の小魚）や海藻類には収穫の際に、えび、かに、いか等の混入の可能性があります。それらを調理過程において、完全に除去することはできませんのでご了承ください。
- 製造業者からの食品内容報告時、最終加工品における特定原材料等の総タンパク質量が数 $\mu\text{g}/\text{ml}$ の濃度レベル又は数 $\mu\text{g}/\text{mg}$ 含有レベルに満たないこと等によりアレルギー症状を誘発する可能性が極めて低いため、アレルギー物質の表示を省略して報告を受けましたが、学校保健課判断によりアレルギー物質を原材料として使用していることから、極微量であっても食物アレルギー症状が起きるのを避けるために表示をしております。



川口市マスコット「きゅぼらん」

<献立名> ごはん 牛乳 お雑煮 ぶりの照り焼き いんげんのごま和え

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米	100.00	100.00	
牛乳	1個	206.00	乳
鶏ももこま(皮つき)	20.00	20.00	鶏肉
煮込みもち(冷凍)	30.00	30.00	
にんじん(生)	8.25	8.00	
だいこん(生)	13.33	12.00	
干しいたけ(スライス)	0.50	0.50	
かまぼこ(梅型)	8.00	8.00	
小松菜(冷凍)	15.00	15.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
だしのもと	1.00	1.00	
食塩	0.50	0.50	
こいくちしょうゆ	4.00	4.00	小麦、大豆
清酒	0.50	0.50	
水	150.00	150.00	
ぶりの照り焼き(冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆
なたね油	0.10	0.10	
いんげん(冷凍)	30.00	30.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
糸こんにゃく	10.00	10.00	
すりごま(白)	1.00	1.00	ごま
ごま・いり(白)	0.50	0.50	ごま
こいくちしょうゆ	4.00	4.00	小麦、大豆
三温糖	2.00	2.00	

<献立名> けんちんうどん 牛乳 ししゃもフライ 野菜炒め

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
地粉うどん	1個	100.00	小麦
油揚げ(カット・冷凍)	10.00	10.00	大豆
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
ごぼう(半月)	5.00	5.00	
さといも(いちょう)	10.00	10.00	
豆腐(木綿)	10.00	10.00	大豆
だしのもと	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	15.00	15.00	小麦、大豆
みりん(本みりん)	3.00	3.00	
食塩	0.60	0.60	
三温糖	0.20	0.20	
水	160.00	160.00	
牛乳	1個	206.00	乳
ししゃもフライ(冷凍)	2個	50.00	小麦、大豆
なたね油(揚油)	5.00	5.00	
中濃ソース(ボトル)	5.00	5.00	
プレスハム(短冊)	3.60	3.60	豚肉
キャベツ(生)	32.94	28.00	
もやし(生)	14.00	14.00	
にんじん(生)	6.19	6.00	
なたね油	0.50	0.50	
こいくちしょうゆ	0.60	0.60	小麦、大豆
食塩	0.12	0.12	
こしょう(白)	0.01	0.01	

センター調理中学校
(元郷センターB献立)

給食日誌

令和5年1月13日 金曜日

<献立名> ケチャップライス 牛乳 コンソメスープ オムレツ 海藻サラダ 米粉のみかんタルト

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
チキンライス	100.00	100.00	大豆、鶏肉
牛乳	1個	206.00	乳
ショルダーベーコン(短冊)	9.00	9.00	豚肉
にんじん(生)	22.68	22.00	
たまねぎ(生)	26.60	25.00	
たまねぎ(スライス・冷凍)	12.00	12.00	大豆
オリーブ油	0.30	0.30	
食塩	0.70	0.70	
こしょう(白)	0.01	0.01	
コンソメのもと	1.20	1.20	大豆、鶏肉、豚肉
こいくちしょうゆ	1.70	1.70	小麦、大豆
パセリ(乾)	0.02	0.02	
水	175.00	175.00	
プレーンオムレツ(冷凍)	1個	50.00	卵、大豆
トマトケチャップ(ボトル)	5.00	5.00	
海藻ミックス	0.50	0.50	
にんじん(生)	5.15	5.00	
ホールコーン(冷凍)	10.00	10.00	
もやし(生)	20.00	20.00	
たまねぎドレッシング(調理用)	6.00	6.00	小麦、大豆、りんご
米粉のみかんタルト(冷凍)	1個	35.00	大豆

センター調理中学校
(元郷センターB献立)

給食日誌

令和5年1月16日月曜日

<献立名> パインパン 牛乳 キャベツとウインナーのスープ ポークストロガノフ スパ
イシーポテト

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
パインパン	1個	70.00	乳、小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
ウインナーソーセージFe入り(輪切)	10.00	10.00	豚肉
たまねぎ(生)	26.60	25.00	
キャベツ(生)	35.29	30.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
にんにく(生)	0.33	0.30	
コンソメのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
食塩	0.50	0.50	
こしょう(白)	0.02	0.02	
水	160.00	160.00	
豚肉(ロース・スライス)	30.00	30.00	豚肉
にんにく(生)	0.54	0.50	
たまねぎ(生)	31.91	30.00	
ぶなしめじ(バラカット)	5.00	5.00	
なたね油	0.50	0.50	
トマトピューレー	6.00	6.00	
コンソメのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉
ぶどう酒(赤)	2.00	2.00	
食塩	0.20	0.20	
こしょう(白)	0.01	0.01	
小麦粉	2.00	2.00	小麦
水	5.00	5.00	
じゃがいも(乱切り)	50.00	50.00	
なたね油(揚油)	5.00	5.00	
食塩	0.30	0.30	
パプリカパウダー	0.02	0.02	
チリパウダー	0.02	0.02	
こしょう(白)	0.02	0.02	
カレー粉	0.02	0.02	

センター調理中学校
(元郷センターB献立)

給食日誌

令和5年1月17日 火曜日

<献立名> ごはん 牛乳 えびと豆腐のチリソース ぎょうざ 中華サラダ

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米	100.00	100.00	
牛乳	1個	206.00	乳
むきえび(冷凍)	30.00	30.00	えび
豆腐(冷凍)	100.00	100.00	大豆
豚肉(もも・ひき)	10.00	10.00	豚肉
たまねぎ(生)	31.91	30.00	
にんじん(生)	20.62	20.00	
しょうが(生)	0.63	0.50	
にんにく(生)	0.54	0.50	
なたね油	1.00	1.00	
トマトケチャップ	18.00	18.00	
こいくちしょうゆ	4.00	4.00	小麦、大豆
清酒	1.00	1.00	
中華スープのもと	1.50	1.50	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
とうがらし	0.03	0.03	
でん粉(じゃがいも)	1.50	1.50	
水	25.00	25.00	
ぎょうざ(冷凍)	3個	60.00	小麦、大豆、豚肉
なたね油(揚油)	6.00	6.00	
キャベツ(生)	23.53	20.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
ホールコーン(冷凍)	10.00	10.00	
はるさめ	1.00	1.00	
プレスハム(短冊)	8.00	8.00	豚肉
こいくちしょうゆ	3.20	3.20	小麦、大豆
三温糖	1.60	1.60	
ごま油	0.50	0.50	ごま

センター調理中学校
(元郷センターB献立)

給食日誌

令和5年1月18日水曜日

<献立名> ごはん 牛乳 根菜豆乳汁 いわしの梅しょうゆ煮 チンゲンサイの炒め物

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米	100.00	100.00	
牛乳	1個	206.00	乳
豚肉(もも・こま)	15.00	15.00	豚肉
さつまいも(角切り)	20.00	20.00	
小松菜(冷凍)	15.00	15.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
れんこん水煮(いちょう切り)	6.00	6.00	
ごぼう(ささがき)	6.00	6.00	
だしのもと	1.00	1.00	
みそ(白)	12.00	12.00	大豆
豆乳(調製豆乳)	60.00	60.00	大豆
水	100.00	100.00	
いわし梅醤油煮(冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆
チンゲンサイ(生)	23.53	20.00	
もやし(生)	20.00	20.00	
ホールコーン(冷凍)	10.00	10.00	
食塩	0.20	0.20	
こしょう(白)	0.01	0.01	
だしのもと	0.10	0.10	
こいくちしょうゆ	0.20	0.20	小麦、大豆
なたね油	0.50	0.50	

<献立名> みそラーメン 牛乳 かぼちゃのそぼろあん ブロッコリー

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
ホット中華めん	1個	100.00	小麦
豚肉 (もも・こま)	25.00	25.00	豚肉
キャベツ (生)	29.41	25.00	
にんじん (生)	10.31	10.00	
もやし (生)	20.00	20.00	
ながねぎ (生)	8.33	5.00	
ホールコーン (冷凍)	8.00	8.00	
しょうが (生)	1.25	1.00	
にんにく (生)	0.54	0.50	
中華スープのもと	2.00	2.00	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
みそ (白)	10.00	10.00	大豆
みそ (赤)	3.00	3.00	大豆
ごま油	0.50	0.50	ごま
水	150.00	150.00	
牛乳	1個	206.00	乳
西洋かぼちゃ (角切り)	55.00	55.00	
なたね油 (揚油)	6.00	6.00	
鶏ももひき (皮つき)	5.00	5.00	鶏肉
たまねぎ (生)	5.32	5.00	
しょうが (生)	0.50	0.40	
なたね油	1.00	1.00	
だしのもと	0.20	0.20	
こいくちしょうゆ	2.80	2.80	小麦、大豆
三温糖	2.00	2.00	
みりん (本みりん)	0.60	0.60	
清酒	0.70	0.70	
でん粉 (じゃがいも)	0.50	0.50	
水	3.00	3.00	
ブロッコリー (冷凍)	40.00	40.00	
ごまドレッシング (ボトル)	6.00	6.00	小麦、大豆、ごま

センター調理中学校
(元郷センターB献立)

給食日誌

令和5年1月20日 金曜日

<献立名> チキンカレー 牛乳 ちくわと野菜のサラダ マスカットゼリー

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
麦ごはん	100.00	100.00	
鶏ももこま(皮つき)	20.00	20.00	鶏肉
たまねぎ(生)	26.60	25.00	
にんじん(生)	20.62	20.00	
じゃがいも(生)	44.44	40.00	
しょうが(生)	1.25	1.00	
にんにく(生)	0.54	0.50	
カレーフレーク	16.00	16.00	小麦
たまねぎ(スライス・冷凍)	20.00	20.00	大豆
トマトケチャップ	3.00	3.00	
中濃ソース	3.00	3.00	
コンソメのもと	1.20	1.20	大豆、鶏肉、豚肉
カレー粉	0.20	0.20	
こいくちしょうゆ	1.50	1.50	小麦、大豆
こしょう(白)	0.03	0.03	
鶏レバーペースト	1.00	1.00	鶏肉
ガラムマサラ(粉末)	0.01	0.01	
なたね油	0.50	0.50	
水	120.00	120.00	
牛乳	1個	206.00	乳
だいこん(生)	27.78	25.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
こまつな(生)	14.12	12.00	
焼きちくわ(冷凍)	12.00	12.00	小麦、大豆
なたね油	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
穀物酢	0.70	0.70	
三温糖	0.60	0.60	
食塩	0.20	0.20	
マスカットゼリー	1個	60.00	大豆

センター調理中学校
(元郷センターB献立)

給食日誌

令和5年1月23日月曜日

<献立名> メロンパン 牛乳 にんじんポタージュ ハンバーグデミグラスソース ほうれんそうとコーンのソテー

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
スクールメロン	1個	50.00	乳、小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
にんじん(うらごし)(冷凍)	35.00	35.00	
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
鶏ももこま(皮つき)	15.00	15.00	鶏肉
ホワイトルウ	6.00	6.00	乳、小麦、大豆、豚肉
牛乳(調理用)	80.00	80.00	乳
食塩	0.50	0.50	
こしょう(白)	0.01	0.01	
コンソメのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉
なたね油	0.50	0.50	
水	90.00	90.00	
ハンバーグ(冷凍)	1個	50.00	大豆、鶏肉、豚肉
たまねぎ(生)	8.51	8.00	
エリンギ(冷凍)	5.00	5.00	
なたね油	0.20	0.20	
デミグラスソース	7.00	7.00	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
トマトケチャップ	5.00	5.00	
水	3.00	3.00	
ほうれんそう(冷凍)	35.00	35.00	
ホールコーン(冷凍)	15.00	15.00	
なたね油	0.40	0.40	
食塩	0.30	0.30	
こしょう(白)	0.02	0.02	

<献立名> ごはん 牛乳 すいとん くじらの甘辛和え ひじきの煮物

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米	100.00	100.00	
牛乳	1個	206.00	乳
すいとん(乳・卵抜き・冷凍)	30.00	30.00	小麦
鶏ももこま(皮つき)	10.00	10.00	鶏肉
油揚げ(カット・冷凍)	8.00	8.00	大豆
にんじん(生)	20.62	20.00	
だいこん(生)	22.22	20.00	
小松菜(冷凍)	18.00	18.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
だしのもと	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
食塩	0.70	0.70	
水	140.00	140.00	
くじら立田揚(角切・冷凍)	60.00	60.00	小麦、大豆
なたね油(揚油)	6.00	6.00	
三温糖	2.50	2.50	
こいくちしょうゆ	2.50	2.50	小麦、大豆
清酒	0.50	0.50	
水	5.00	5.00	
ひじき	2.50	2.50	
豚肉(もも・ひき)	5.00	5.00	豚肉
大豆(冷凍)	3.00	3.00	大豆
にんじん(生)	10.31	10.00	
さつまあげ(冷凍)	3.00	3.00	
なたね油	0.30	0.30	
だしのもと	0.30	0.30	
三温糖	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
水	10.00	10.00	

<献立名> ごはん 牛乳 きのこ汁 鶏肉のごま照り焼き 高野豆腐の煮物

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米	100.00	100.00	
牛乳	1個	206.00	乳
豚肉(もも・こま)	15.00	15.00	豚肉
にんじん(生)	20.62	20.00	
干しいたけ(スライス)	0.30	0.30	
えのきたけ(バラカット)	15.00	15.00	
ぶなしめじ(バラカット)	15.00	15.00	
油揚げ(カット・冷凍)	8.00	8.00	大豆
小松菜(冷凍)	12.00	12.00	
だしのもと	1.00	1.00	
清酒	2.00	2.00	
こいくちしょうゆ	3.50	3.50	小麦、大豆
食塩	0.90	0.90	
水	160.00	160.00	
鶏もも(皮つき)	1個	60.00	鶏肉
こいくちしょうゆ	4.00	4.00	小麦、大豆
三温糖	1.60	1.60	
清酒	1.00	1.00	
なたね油	0.10	0.10	
ごま・いり(白)	1.00	1.00	ごま
凍り豆腐(サイコロ)	7.50	7.50	大豆
にんじん(生)	10.93	10.60	
板こんにゃく	10.00	10.00	
さやえんどう(冷凍)	2.00	2.00	
三温糖	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	2.50	2.50	小麦、大豆
清酒	1.50	1.50	
みりん(本みりん)	1.00	1.00	
だしのもと	0.30	0.30	
水	10.00	10.00	

センター調理中学校
(元郷センターB献立)

給食日誌

令和5年1月26日 木曜日

<献立名> ミートソーススパゲティ 牛乳 じゃことチーズのサラダ グレープゼリー

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
ソフトめん	1個	100.00	小麦
豚肉(もも・ひき)	30.00	30.00	豚肉
にんにく(生)	0.33	0.30	
たまねぎ(生)	53.19	50.00	
にんじん(生)	20.62	20.00	
エリンギ(しなちくカット)	12.00	12.00	
たまねぎ(スライス・冷凍)	10.00	10.00	大豆
トマトピューレー	10.00	10.00	
トマトケチャップ	28.00	28.00	
中濃ソース	4.60	4.60	
ハヤシルウ	8.00	8.00	小麦、大豆、豚肉
デミグラスソース	7.00	7.00	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
コンソメのもと	1.20	1.20	大豆、鶏肉、豚肉
三温糖	1.20	1.20	
こしょう(白)	0.03	0.03	
なたね油	0.60	0.60	
水	70.00	70.00	
牛乳	1個	206.00	乳
キャベツ(生)	35.29	30.00	
にんじん(生)	8.25	8.00	
きゅうり(生)	10.20	10.00	
ちりめんじゃこ(冷凍)	3.00	3.00	
プロセスチーズ(ダイス)	6.00	6.00	乳
ごま・いり(白)	1.00	1.00	ごま
ごま油	0.50	0.50	ごま
食塩	0.20	0.20	
穀物酢	1.00	1.00	
グレープゼリー(冷凍)	1個	50.00	

センター調理中学校
(元郷センターB献立)

給食日誌

令和5年1月27日 金曜日

<献立名> わかめごはん 牛乳 呉汁 さけの塩焼き 里芋の煮物

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
わかめごはん	100.00	100.00	
牛乳	1個	206.00	乳
豚肉(もも・こま)	15.00	15.00	豚肉
ごぼう(半月)	12.00	12.00	
にんじん(生)	12.37	12.00	
だいこん(生)	22.22	20.00	
油揚げ(カット・冷凍)	8.00	8.00	大豆
大豆(冷凍)	20.00	20.00	大豆
ながねぎ(生)	13.33	8.00	
だしのもと	1.00	1.00	
なたね油	1.00	1.00	
みそ(白)	12.00	12.00	大豆
水	140.00	140.00	
さけの塩焼き(冷凍)	1個	50.00	さけ
なたね油	0.10	0.10	
さといも(いちょう)	25.00	25.00	
鶏ももこま(皮つき)	18.00	18.00	鶏肉
にんじん(生)	5.15	5.00	
ごぼう(半月)	4.00	4.00	
いんげん(冷凍)	4.00	4.00	
なたね油	0.30	0.30	
だしのもと	0.30	0.30	
三温糖	1.30	1.30	
こいくちしょうゆ	2.30	2.30	小麦、大豆
水	7.00	7.00	

センター調理中学校
(元郷センターB献立)

給食日誌

令和5年1月30日月曜日

<献立名> さきたまライスボール 牛乳 さつまいもときのこのクリームシチュー 豚肉のバーベキューソース ツナサラダ

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
ライスボール	1個	50.00	乳、小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
鶏ももこま(皮つき)	20.00	20.00	鶏肉
さつまいも(角切り)	30.00	30.00	
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
にんじん(生)	20.62	20.00	
エリンギ(しなちくカット)	5.00	5.00	
ぶなしめじ(バラカット)	5.00	5.00	
ホワイトルウ	9.00	9.00	乳、小麦、大豆、豚肉
牛乳(調理用)	60.00	60.00	乳
コンソメのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉
食塩	0.30	0.30	
こしょう(白)	0.01	0.01	
なたね油	0.10	0.10	
水	80.00	80.00	
豚肉(ロース・切り身)	1個	50.00	豚肉
食塩	0.20	0.20	
こしょう(白)	0.01	0.01	
なたね油	0.10	0.10	
こいくちしょうゆ	1.50	1.50	小麦、大豆
トマトピューレー	5.00	5.00	
ウスターソース	1.00	1.00	
三温糖	2.00	2.00	
たまねぎ(生)	10.64	10.00	
にんにく(生)	0.22	0.20	
キャベツ(生)	35.29	30.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
ライトツナ(水煮・レトルト)	6.00	6.00	
食塩	0.10	0.10	
穀物酢	2.00	2.00	
ごま油	2.00	2.00	ごま
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
三温糖	0.80	0.80	

センター調理中学校
(元郷センターB献立)

給食日誌

令和5年1月31日 火曜日

<献立名> ごはん 牛乳 ワンタンスープ 油淋鶏 キャベツと油揚げの卵とじ フルーツ
杏仁プリン

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考	
精米・強化米	100.00	100.00		
牛乳	1個	206.00	乳	
生わんたん(冷凍)	20.00	20.00	小麦、大豆、豚肉	
にんじん(生)	20.62	20.00		
たまねぎ(生)	18.09	17.00		
えのきたけ(バラカット)	6.00	6.00		
小松菜(冷凍)	18.00	18.00		
清酒	1.20	1.20		
食塩	0.50	0.50		
中華スープのもと	1.20	1.20		大豆、鶏肉、豚肉、ごま
こいくちしょうゆ	3.50	3.50		小麦、大豆
ごま油	0.35	0.35		ごま
水	160.00	160.00		
鶏もも(皮なし)	2個	50.00		鶏肉
でん粉(じゃがいも)	9.00	9.00		
なたね油(揚油)	5.00	5.00		
しょうが(生)	0.38	0.30		
にんにく(生)	0.33	0.30		
ながねぎ(生)	8.33	5.00		
なたね油	0.20	0.20		
三温糖	3.50	3.50		
こいくちしょうゆ	3.50	3.50	小麦、大豆	
穀物酢	3.50	3.50		
でん粉(じゃがいも)	0.20	0.20		
水	3.00	3.00		
キャベツ(生)	41.18	35.00		
油揚げ(カット・冷凍)	5.00	5.00	大豆	
スクランブルエッグ(冷凍)	20.00	20.00	卵、大豆	
だしのもと	0.50	0.50		
食塩	0.10	0.10		
こいくちしょうゆ	1.70	1.70	小麦、大豆	
なたね油	0.30	0.30		
フルーツ杏仁プリン(冷凍)	1個	40.00	大豆、りんご、もも	