

自校調理小学校

献立実施校

本町小	幸町小	仲町小	上青木小
飯塚小	新郷小	神根小	並木小
安行小	原町小	前川小	青木中央小
元郷南小	芝西小	芝富士小	前川東小
根岸小	慈林小	差間小	戸塚南小
鳩ヶ谷小	中居小	辻小	里小
桜町小	南鳩ヶ谷小		

令和5年

川口市学校給食献立日誌

12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8品目（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）並びに「特定原材料に準ずるもの」20品目（アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、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」

自校調理小学校

12月分献立の栄養価

給食日	献立名	エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	カルシウム	マグネシウム	鉄	亜鉛	RE	VB1	VB2	VC	食物繊維	食塩	価格	価格(税込)
12 - 1	バターコッペ 牛乳 ホワイトシチュー ほうれんそうのソテー	605	22.7	21.8	79.2	390	91	2.0	2.3	352	0.39	0.59	32	8.1	2.9	224.53	242.49
12 - 4	ごはん 牛乳 もうかぎめのサイコロ揚げ のっぺい汁	603	26.7	17.9	79.8	266	63	1.0	2.2	161	0.49	0.43	9	1.8	2.2	280.36	302.79
12 - 5	もやしラーメン 牛乳 てり焼きまん	581	24.2	11.8	90.7	296	58	1.4	2.0	189	0.33	0.49	15	3.9	3.8	200.79	216.85
12 - 6	ごはん 牛乳 ちくぜん煮 白菜のみそ汁 エコふりかけ	597	25.3	17.4	81.1	342	78	1.8	2.8	273	0.51	0.45	12	4.4	2.8	254.86	275.25
12 - 7	ごはん 牛乳 四川どうふ フルーツカクテル	626	24.9	15.9	95.0	338	105	2.6	3.0	253	0.75	0.46	6	3.9	1.8	279.74	302.12
12 - 8	揚げパン(グラニュー糖) 牛乳 ポトフ みかん	598	23.9	23.2	76.4	281	57	2.2	2.1	259	0.68	0.50	57	8.0	2.0	241.98	261.34
12 - 11	カレーライス 牛乳 野菜サラダ	633	19.3	18.5	90.3	361	71	1.6	2.7	280	0.55	0.43	39	7.6	1.9	194.03	209.55
12 - 12	肉なんばん 牛乳 カリコリ揚げ	588	22.8	17.4	79.0	353	52	1.4	1.9	236	0.38	0.45	11	4.1	3.1	204.23	220.57
12 - 13	キムチチャーハン 牛乳 トック 花みかん	574	20.2	16.2	83.9	263	52	1.1	2.0	257	0.52	0.45	29	2.5	2.1	209.28	226.02
12 - 14	ごはん 牛乳 じゃがいものそぼろあんかけ 豚汁	681	22.3	23.7	95.8	301	87	1.6	2.8	294	0.64	0.46	31	10.2	2.7	229.66	248.03
12 - 15	子供パン 牛乳 ハンバーグデミグラスソース ペイザンヌスープ	605	24.4	22.6	66.1	410	51	1.9	1.9	202	0.45	0.51	26	6.3	3.0	230.70	249.16
12 - 18	くわいごはん 牛乳 ししゃもの立田揚げ かきたま汁	575	22.5	21.6	69.2	349	73	1.6	2.7	355	0.41	0.61	13	2.2	3.3	249.17	269.10
12 - 19	みそラーメン 牛乳 春巻 りんご	717	26.4	27.3	89.2	279	57	5.5	2.3	214	0.51	0.45	11	4.1	4.0	257.85	278.48
12 - 20	チキンライス 牛乳 かぼちゃのクリームスープ チョコレートケーキ	635	21.3	20.8	85.7	314	65	1.3	2.5	297	0.51	0.55	28	4.3	2.3	277.11	299.28
	合計	8618	326.9	276.1	1161.4	4543	960	27.0	33.2	3622	7.12	6.83	319	71.4	37.9	3334.29	3601.03
	平均	616	23.4	19.7	83.0	325	69	1.9	2.4	259	0.51	0.49	23	5.1	2.7	238.16	257.22
	(動物性)			(12)	(14.1)												
	平均所要栄養量の基準	650	26.8	18.1		350	50	3.0	2.0	200	0.40	0.40	25	4.5	2.0		
	充足率 (%)	95	87	109		93	138	63	120	130	128	123	92	113	135		
	PFCバランス (%)	100	15	29	56												

※栄養価、正味重量は、中学年(3、4年生)の栄養価、量です。

<献立名> バターコッペ 牛乳 ホワイトシチュー ほうれんそうのソテー

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
バターロール・コッペ (低)	1個	40.00	乳、小麦、大豆
バターロール・コッペ (中)	1個	50.00	乳、小麦、大豆
バターロール・コッペ (高)	1個	60.00	乳、小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
豚肉 (もも・こま)	10.00	10.00	豚肉
たまねぎ (生)	31.91	30.00	
にんじん (生)	15.46	15.00	
じゃがいも (生)	44.44	40.00	
なたね油	0.50	0.50	
食塩	0.30	0.30	
こしょう (白)	0.02	0.02	
コンソメのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉
ホワイトルウ	10.00	10.00	乳、小麦、大豆、豚肉
脱脂粉乳	3.00	3.00	乳
牛乳 (調理用)	50.00	50.00	乳
水	80.00	80.00	
ほうれんそう (生)	44.44	40.00	
ホールコーン (冷凍)	20.00	20.00	
食塩	0.20	0.20	
こしょう (白)	0.01	0.01	
オリーブ油	0.50	0.50	
にんにく (生)	0.22	0.20	

<献立名> ごはん 牛乳 もうかざめのサイコロ揚げ のっぺい汁

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米	(低) 60.00 (中) 70.00 (高) 80.00	60.00 70.00 80.00	
牛乳	1個	206.00	乳
もうかざめ角切り (でん粉付き・冷凍)	60.00	60.00	
なたね油 (揚油)	6.00	6.00	
上白糖	3.00	3.00	
清酒	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ (丸大豆)	3.00	3.00	小麦、大豆
鶏むねこま (皮つき)	15.00	15.00	鶏肉
だいこん (生)	16.67	15.00	
にんじん (生)	10.31	10.00	
れんこん (生)	6.25	5.00	
ながねぎ (生)	13.33	8.00	
さといも (生)	17.65	15.00	
板こんにゃく	10.00	10.00	
油揚げ	2.00	2.00	大豆
食塩	0.50	0.50	
だしのもと	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ (丸大豆)	6.00	6.00	小麦、大豆
でん粉 (じゃがいも)	1.00	1.00	
水	120.00	120.00	
しょうが (生)	0.25	0.20	

<献立名> もやしラーメン 牛乳 てり焼きまん

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 (低)	1個	60.00	小麦
ホット中華めん (中)	1個	70.00	小麦
ホット中華めん (高)	1個	80.00	小麦
豚肉 (もも・せん切り)	10.00	10.00	豚肉
にんじん (生)	10.31	10.00	
たまねぎ (生)	10.64	10.00	
もやし (生)	50.00	50.00	
なたね油	0.50	0.50	
食塩	1.00	1.00	
中華スープのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
こいくちしょうゆ (丸大豆)	7.00	7.00	小麦、大豆
水	130.00	130.00	
ほうれんそう (生)	11.11	10.00	
ごま油	0.50	0.50	ごま
牛乳	1個	206.00	乳
小麦粉	20.00	20.00	小麦
ベーキングパウダー	1.30	1.30	
三温糖	6.40	6.40	
水	18.00	18.00	
鶏ももこま (皮なし)	20.00	20.00	鶏肉
三温糖	3.00	3.00	
穀物酢	3.00	3.00	
こいくちしょうゆ	3.50	3.50	小麦、大豆
アルミカップ	1個		

<献立名> ごはん 牛乳 ちくぜん煮 白菜のみそ汁 エコふりかけ

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米	(低) 60.00 (中) 70.00 (高) 80.00	60.00 70.00 80.00	
牛乳	1個	206.00	乳
鶏もも一口大(皮つき)	15.00	15.00	鶏肉
鶏むね一口大(皮つき)	15.00	15.00	鶏肉
上白糖	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ(丸大豆)	2.00	2.00	小麦、大豆
にんじん(生)	25.77	25.00	
ごぼう(生)	16.67	15.00	
たけのこ(レトルト)	20.00	20.00	
板こんにゃく	25.00	25.00	
干ししいたけ	1.00	1.00	
なたね油	0.50	0.50	
上白糖	1.50	1.50	
みりん(本みりん)	1.00	1.00	
だしのもと	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ(丸大豆)	3.00	3.00	小麦、大豆
はくさい(生)	42.55	40.00	
油揚げ	5.00	5.00	大豆
カットわかめ	0.50	0.50	
かつお節(だし用)	3.00	3.00	
みそ(白)	11.00	11.00	大豆
みそ(赤)	2.00	2.00	大豆
水	130.00	130.00	
かつお節(だし用・ふりかけ使用)	3.00	3.00	
上白糖	1.00	1.00	
みりん(本みりん)	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ(丸大豆)	2.00	2.00	小麦、大豆
ごま・生(白)	1.00	1.00	ごま

<献立名> ごはん 牛乳 四川どうふ フルーツカクテル

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米	(低) 60.00 (中) 70.00 (高) 80.00	60.00 70.00 80.00	
牛乳	1個	206.00	乳
豆腐(木綿)	100.00	100.00	大豆
豚肉(もも・せん切り)	25.00	25.00	豚肉
清酒	0.30	0.30	
こいくちしょうゆ(丸大豆)	1.00	1.00	小麦、大豆
しょうが(生)	0.38	0.30	
にんじん(生)	24.74	24.00	
たけのこ(レトルト)	10.00	10.00	
ながねぎ(生)	13.33	8.00	
しょうが(生)	0.63	0.50	
にんにく(生)	0.33	0.30	
干しいたけ	1.00	1.00	
なたね油	0.50	0.50	
上白糖	1.00	1.00	
食塩	0.50	0.50	
中華スープのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
こいくちしょうゆ(丸大豆)	4.00	4.00	小麦、大豆
とうがらし	0.01	0.01	
でん粉(じゃがいも)	2.00	2.00	
水	30.00	30.00	
ごま油	0.50	0.50	ごま
ミックスフルーツ	62.00	62.00	りんご、もも
ナタデココ	8.00	8.00	
カットゼリー(ぶどう・冷凍)	10.00	10.00	
上白糖	6.00	6.00	
レモン汁(国産・冷凍)	1.00	1.00	
水	30.00	30.00	

<献立名> 揚げパン(グラニュー糖) 牛乳 ポトフ みかん

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
コッペパン(乳・卵抜き 袋なし) (低)	1個	40.00	小麦、大豆
コッペパン(乳・卵抜き 袋なし) (中)	1個	50.00	小麦、大豆
コッペパン(乳・卵抜き 袋なし) (高)	1個	60.00	小麦、大豆
なたね油(揚油)	7.00	7.00	
ざらめ糖(グラニュー糖)	6.00	6.00	
牛乳	1個	206.00	乳
豚肉(もも・角切)	25.00	25.00	豚肉
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
じゃがいも(生)	55.56	50.00	
キャベツ(生)	35.29	30.00	
食塩	0.50	0.50	
こしょう(白)	0.03	0.03	
ローリエ	0.01	0.01	
コンソメのもと	1.20	1.20	大豆、鶏肉、豚肉
水	80.00	80.00	
パセリ(葉・生)	0.56	0.50	
ウィンナーソーセージFe入り(輪切)	15.00	15.00	豚肉
温州みかん(生)	1個	80.00	

<献立名> カレーライス 牛乳 野菜サラダ

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
麦ごはん	(低) 60.00	60.00	
	(中) 70.00	70.00	
	(高) 80.00	80.00	
豚肉(ばら・こま)	8.00	8.00	豚肉
たまねぎ(生)	37.23	35.00	
にんじん(生)	25.77	25.00	
じゃがいも(生)	38.89	35.00	
しょうが(生)	0.38	0.30	
にんにく(生)	0.33	0.30	
なたね油	0.50	0.50	
食塩	0.30	0.30	
コンソメのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉
クッキングチーズ	5.00	5.00	乳
カレールー	12.00	12.00	小麦、豚肉、りんご
カレー粉	0.10	0.10	
脱脂粉乳	3.00	3.00	乳
水	100.00	100.00	
牛乳	1個	206.00	乳
キャベツ(生)	58.82	50.00	
きゅうり(生)	10.20	10.00	
ホールコーン(冷凍)	20.00	20.00	
カットわかめ	0.50	0.50	
なたね油	2.00	2.00	
上白糖	0.40	0.40	
食塩	0.10	0.10	
穀物酢	1.50	1.50	
こいくちしょうゆ(丸大豆)	2.00	2.00	小麦、大豆

<献立名> 肉なんばん 牛乳 カリコリ揚げ

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
地粉うどん (低)	1個	60.00	小麦
地粉うどん (中)	1個	70.00	小麦
地粉うどん (高)	1個	80.00	小麦
豚肉 (もも・せん切り)	15.00	15.00	豚肉
にんじん (生)	10.31	10.00	
はくさい (生)	31.91	30.00	
ながねぎ (生)	8.33	5.00	
なたね油	0.50	0.50	
上白糖	0.80	0.80	
みりん (本みりん)	2.00	2.00	
食塩	1.00	1.00	
だしのもと	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ (丸大豆)	10.00	10.00	小麦、大豆
でん粉 (じゃがいも)	3.00	3.00	
水	130.00	130.00	
牛乳	1個	206.00	乳
プレスハム (短冊)	5.00	5.00	豚肉
ちりめんじゃこ (冷凍)	3.00	3.00	
にんじん (生)	10.31	10.00	
ごぼう (せん切り)	8.00	8.00	
ごま・生 (白)	1.00	1.00	ごま
小麦粉	2.00	2.00	小麦
液卵 (冷凍)	8.00	8.00	卵
水	6.00	6.00	
食塩	0.10	0.10	
小麦粉	8.00	8.00	小麦
なたね油 (揚油)	5.00	5.00	

<献立名> キムチチャーハン 牛乳 トック 花みかん

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米(白)	60.00	60.00	
食塩	0.10	0.10	
コンソメのもと	0.20	0.20	大豆、鶏肉、豚肉
こいくちしょうゆ(丸大豆)	0.50	0.50	小麦、大豆
水	80.00	80.00	
鶏ももこま(皮つき)	20.00	20.00	鶏肉
にんじん(生)	10.31	10.00	
キムチ(ノンアレルギー・冷凍)	15.00	15.00	
なたね油	0.50	0.50	
ごま油	0.50	0.50	ごま
清酒	1.00	1.00	
食塩	0.10	0.10	
スクランブルエッグ(冷凍)	20.00	20.00	卵、大豆
青ピーマン(生)	3.53	3.00	
牛乳	1個	206.00	乳
トック	30.00	30.00	
豚肉(もも・せん切り)	10.00	10.00	豚肉
にんじん(生)	8.25	8.00	
キャベツ(生)	29.41	25.00	
干ししいたけ	0.70	0.70	
食塩	0.50	0.50	
中華スープのもと	1.50	1.50	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
水	130.00	130.00	
ごま油	0.50	0.50	ごま
温州みかん(生)	1/2個	40.00	

<献立名> ごはん 牛乳 ジャがいものそぼろあんかけ 豚汁

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米	(低) 60.00 (中) 70.00 (高) 80.00	60.00 70.00 80.00	
牛乳	1個	206.00	乳
ジャがいも(生)	88.89	80.00	
なたね油(揚油)	8.00	8.00	
鶏ももひき(皮つき)	15.00	15.00	鶏肉
たまねぎ(生)	31.91	30.00	
にんじん(生)	20.62	20.00	
干ししいたけ	0.50	0.50	
上白糖	3.00	3.00	
食塩	0.50	0.50	
だしのもと	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ(丸大豆)	5.00	5.00	小麦、大豆
でん粉(ジャがいも)	3.00	3.00	
水	60.00	60.00	
豚肉(もも・こま)	7.00	7.00	豚肉
豚肉(ばら・こま)	7.00	7.00	豚肉
豆腐(木綿)	27.00	27.00	大豆
だいこん(生)	20.00	18.00	
にんじん(生)	9.28	9.00	
ごぼう(生)	2.78	2.50	
ながねぎ(生)	11.67	7.00	
板こんにゃく	9.00	9.00	
なたね油	0.50	0.50	
だしのもと	0.90	0.90	
みそ(白)	11.00	11.00	大豆
水	100.00	100.00	

<献立名> 子供パン 牛乳 ハンバーグデミグラスソース ペイザンヌスープ

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
子供パン (低)	1個	40.00	乳、小麦、大豆
子供パン (中)	1個	50.00	乳、小麦、大豆
子供パン (高)	1個	60.00	乳、小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
ハンバーグ (冷凍)	1個	60.00	大豆、鶏肉、豚肉
たまねぎ (生)	10.64	10.00	
マッシュルーム (レトルト)	5.00	5.00	
なたね油	0.30	0.30	
トマトケチャップ	4.00	4.00	
中濃ソース	4.00	4.00	
デミグラスソース	3.00	3.00	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
水	8.00	8.00	
ウィンナーソーセージFe入り (輪切)	15.00	15.00	豚肉
にんじん (生)	15.46	15.00	
じゃがいも (生)	33.33	30.00	
かぶ (生)	10.99	10.00	
キャベツ (生)	29.41	25.00	
なたね油	0.50	0.50	
食塩	0.50	0.50	
こしょう (白)	0.02	0.02	
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 (丸大豆)	0.50	0.50	小麦、大豆
水	125.00	125.00	

<献立名> くわいごはん 牛乳 ししゃもの立田揚げ かきたま汁

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米(白)	55.00	55.00	
もち米	5.00	5.00	
鶏ももこま(皮つき)	20.00	20.00	鶏肉
にんじん(生)	10.31	10.00	
ぶなしめじ(バラカット)	5.00	5.00	
なたね油	0.50	0.50	
清酒	1.00	1.00	
食塩	1.00	1.00	
だしのもと	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ(丸大豆)	1.50	1.50	小麦、大豆
水	73.00	73.00	
くわい(生)	18.75	15.00	
なたね油(揚油)	2.00	2.00	
牛乳	1個	206.00	乳
子持ちししゃも立田あげ(冷凍)	1.4個	28.00	小麦、大豆
なたね油(揚油)	3.00	3.00	
			【ししゃもの立田揚げ】 1~4年生 1個 5~6年生 2個
にんじん(生)	10.31	10.00	
ながねぎ(生)	6.67	4.00	
食塩	1.00	1.00	
だしのもと	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ(丸大豆)	2.00	2.00	小麦、大豆
でん粉(じゃがいも)	2.00	2.00	
水	140.00	140.00	
鶏卵、全卵(生)	23.53	20.00	卵
ほうれんそう(生)	16.67	15.00	
たまねぎ(生)	10.64	10.00	

<献立名> みそラーメン 牛乳 春巻 りんご

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 (低)	1個	60.00	小麦
ホット中華めん (中)	1個	70.00	小麦
ホット中華めん (高)	1個	80.00	小麦
豚肉 (もも・ひき)	30.00	30.00	豚肉
にんじん (生)	15.46	15.00	
もやし (生)	30.00	30.00	
ながねぎ (生)	6.67	4.00	
にんにく (生)	0.54	0.50	
なたね油	0.50	0.50	
中華スープのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
みそ (白)	17.00	17.00	大豆
みそ (赤)	2.00	2.00	大豆
水	130.00	130.00	
ごま油	0.50	0.50	ごま
牛乳	1個	206.00	乳
春巻 (冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆、豚肉
なたね油 (揚油)	5.00	5.00	
りんご (生)	1/6個	38.25	りんご

<献立名> チキンライス 牛乳 かぼちゃのクリームスープ チョコレートケーキ

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米(白)	60.00	60.00	
鶏むねこま(皮つき)	25.00	25.00	鶏肉
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
マッシュルーム(レトルト)	5.00	5.00	
なたね油	0.50	0.50	
オリーブ油	1.00	1.00	
食塩	0.50	0.50	
こしょう(白)	0.02	0.02	
コンソメのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉
トマトケチャップ	7.00	7.00	
水	76.00	76.00	
牛乳	1個	206.00	乳
パンプキンペースト(冷凍)	45.00	45.00	
ショルダーベーコン(短冊)	5.00	5.00	豚肉
たまねぎ(生)	15.96	15.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
西洋かぼちゃ(いちょう)	12.00	12.00	
なたね油	1.00	1.00	
食塩	0.40	0.40	
コンソメのもと	1.50	1.50	大豆、鶏肉、豚肉
牛乳(調理用)	40.00	40.00	乳
水	60.00	60.00	
チョコレートケーキ(冷凍) 【アレルギー代替食】	1個	21.00	乳、卵、小麦、大豆
米粉のチョコレートケーキ(冷凍)	1個	32.00	大豆