

センター調理中学校 (元郷学校給食センター献立)

献立実施校

在家中	小谷場中	芝東中	芝西中
芝中	岸川中	北中	幸並中
上青木中	青木中		

令和6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ございます。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 μg /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」

センター調理中学校
(元郷センター献立)

給食日誌

令和6年1月10日水曜日

<献立名> ごはん 牛乳 お雑煮 さばの辛味焼き 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
煮込みもち(冷凍)	30.00	30.00	
鶏むねこま(皮つき)	8.00	8.00	鶏肉
にんじん(生)	10.31	10.00	
だいこん(生)	11.11	10.00	
干しいたけ(スライス)	0.50	0.50	
かまぼこ(冷凍)	5.00	5.00	
こまつな(生)	17.65	15.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
だしのもと	1.00	1.00	
食塩	0.60	0.60	
こいくちしょうゆ	4.00	4.00	小麦、大豆
清酒	0.50	0.50	
水	160.00	160.00	
さばの辛味焼き(冷凍)	1個	40.00	小麦、大豆、さば、さけ、ごま
いんげん(冷凍)	20.00	20.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
糸こんにゃく	15.00	15.00	
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	3.00	3.00	小麦、大豆
三温糖	1.50	1.50	

センター調理中学校
(元郷センター献立)

給食日誌

令和6年1月11日 木曜日

<献立名> 塩ラーメン 牛乳 春巻 オレンジ

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)	12.00	12.00	豚肉
もやし(生)	18.00	18.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
ながねぎ(生)	16.67	10.00	
キャベツ(生)	17.65	15.00	
カットわかめ	1.00	1.00	
ホールコーン(冷凍)	10.00	10.00	
中華スープのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
食塩	1.50	1.50	
こしょう(白)	0.04	0.04	
ごま油	0.50	0.50	ごま
水	160.00	160.00	
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	
オレンジ(生)	1/6個	20.58	オレンジ

センター調理中学校
(元郷センター献立)

給食日誌

令和6年1月12日 金曜日

<献立名> ごはん 牛乳 肉じゃが 厚焼きたまご 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
豚肉(もも・こま)	20.00	20.00	豚肉
じゃがいも(乱切り)	90.00	90.00	
たまねぎ(生)	31.91	30.00	
にんじん(生)	20.62	20.00	
しらたき	20.00	20.00	
いんげん(冷凍)	10.00	10.00	
三温糖	5.00	5.00	
こいくちしょうゆ	10.00	10.00	小麦、大豆
だしのもと	0.50	0.50	
水	50.00	50.00	
厚焼きたまご(冷凍)	1個	50.00	卵、小麦、大豆
ひじき	2.50	2.50	
大豆(冷凍)	4.00	4.00	大豆
にんじん(生)	10.31	10.00	
油揚げ(カット・冷凍)	7.00	7.00	大豆
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	5.00	5.00	

センター調理中学校
(元郷センター献立)

給食日誌

令和6年1月15日月曜日

<献立名> バーガーパン 牛乳 栄養満点!野菜スープ 寒だらのうまみフライ ポイル
キャベツ 米粉のももタルト

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
子供パンスライス(1コ取り)	1個	70.00	乳、小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
ショルダーベーコン(短冊)	8.00	8.00	豚肉
たまねぎ(生)	31.91	30.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
はくさい(生)	10.64	10.00	
ホールコーン(冷凍)	15.00	15.00	
なたね油	1.00	1.00	
チキンブイヨン(冷凍)	12.00	12.00	鶏肉
食塩	0.50	0.50	
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	2.30	2.30	小麦、大豆
水	150.00	150.00	
たらポーションフライ(冷凍)	1個	40.00	小麦、大豆
なたね油(揚油)	4.00	4.00	
中濃ソース(ボトル)	5.00	5.00	
キャベツ(生)	47.06	40.00	
食塩	0.30	0.30	
こしょう(白)	0.01	0.01	
米粉のももタルト(冷凍)	1個	35.00	大豆、もも

センター調理中学校
(元郷センター献立)

給食日誌

令和6年1月16日 火曜日

<献立名> ごはん 牛乳 さつまいも 和風おろしハンバーグ 磯香和え

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)	18.00	18.00	鶏肉
豆腐(木綿)	20.00	20.00	大豆
さつまいも(角切り)	22.00	22.00	
たまねぎ(生)	10.64	10.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
ごぼう(半月)	5.00	5.00	
みそ(白)	13.00	13.00	大豆
だしのもと	1.00	1.00	
水	150.00	150.00	
ハンバーグ(冷凍)	1個	50.00	大豆、鶏肉、豚肉
なたね油	0.10	0.10	
大根おろし(冷凍)	10.00	10.00	
三温糖	1.60	1.60	
みりん(本みりん)	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	3.50	3.50	小麦、大豆
でん粉(じゃがいも)	0.30	0.30	
水	5.00	5.00	
はくさい(生)	21.28	20.00	
こまつな(生)	17.65	15.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
あおさ(粉末)	0.08	0.08	
かつお節(碎片)	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	2.50	2.50	小麦、大豆

<献立名> ごはん 牛乳 八杯汁 みそカツ きんぴられんこん

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
豆腐(木綿)	30.00	30.00	大豆
油揚げ(カット・冷凍)	5.00	5.00	大豆
にんじん(生)	20.62	20.00	
さといも(いちょう)	20.00	20.00	
ながねぎ(生)	13.33	8.00	
干ししいたけ(スライス)	0.50	0.50	
食塩	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
だしのもと	1.00	1.00	
水	160.00	160.00	
ひれかつ(冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆、豚肉
なたね油(揚油)	5.00	5.00	
みそ(赤)	3.50	3.50	大豆
みりん(本みりん)	1.20	1.20	
清酒	1.00	1.00	
三温糖	2.00	2.00	
すりごま(白)	0.50	0.50	ごま
水	4.00	4.00	
れんこん水煮(いちょう切り)	20.00	20.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
鶏むねひき肉(皮つき)	8.00	8.00	鶏肉
なたね油	0.50	0.50	
三温糖	2.00	2.00	
こいくちしょうゆ	3.50	3.50	小麦、大豆
清酒	1.00	1.00	
とうがらし	0.01	0.01	

<献立名> きつねうどん 牛乳 ちくわの磯辺揚げ 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
豚肉(もも・こま)	10.00	10.00	豚肉
油揚げ(カット・冷凍)	12.00	12.00	大豆
にんじん(生)	12.37	12.00	
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
ほうれんそう(冷凍)	12.00	12.00	
だしのもと	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	12.00	12.00	小麦、大豆
みりん(本みりん)	1.50	1.50	
食塩	0.50	0.50	
三温糖	2.00	2.00	
水	160.00	160.00	
牛乳	1個	206.00	乳
焼きちくわ(4分の1カット)	2個	50.00	
小麦粉	6.00	6.00	小麦
あおさ(粉末)	0.08	0.08	
水	4.00	4.00	
なたね油(揚油)	5.00	5.00	
プレスハム(短冊)	5.00	5.00	豚肉
キャベツ(生)	29.41	25.00	
もやし(生)	15.00	15.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
なたね油	0.50	0.50	
中華スープのもと	0.20	0.20	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
こいくちしょうゆ	0.60	0.60	小麦、大豆
食塩	0.10	0.10	
こしょう(白)	0.01	0.01	

センター調理中学校
(元郷センター献立)

給食日誌

令和6年1月19日 金曜日

<献立名> ごはん 牛乳 わかめとトックのスープ ヤンニョムチキン にんじんと大根と
もやしのナムル 乳酸菌飲料

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
にんじん(生)	15.46	15.00	
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
えのきたけ(バラカット)	15.00	15.00	
トック	30.00	30.00	
カットわかめ	1.00	1.00	
なたね油	0.60	0.60	
食塩	0.50	0.50	
こしょう(白)	0.01	0.01	
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	2.00	2.00	小麦、大豆
水	160.00	160.00	
鶏むね肉(皮なし)	2個	50.00	鶏肉
しょうが(生)	0.50	0.40	
清酒	3.00	3.00	
でん粉(じゃがいも)	9.00	9.00	
なたね油(揚油)	5.00	5.00	
ながねぎ(生)	5.00	3.00	
にんにく(生)	0.22	0.20	
なたね油	0.30	0.30	
トマトケチャップ	4.00	4.00	
コチュジャン	2.10	2.10	大豆
こいくちしょうゆ	1.00	1.00	小麦、大豆
みりん(本みりん)	3.00	3.00	
三温糖	2.00	2.00	
清酒	0.50	0.50	
穀物酢	0.90	0.90	
とうがらし	0.01	0.01	
でん粉(じゃがいも)	0.30	0.30	
水	4.70	4.70	
もやし(生)	20.00	20.00	
にんじん(生)	12.37	12.00	
だいこん(生)	13.33	12.00	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
三温糖	1.20	1.20	
ごま油	0.70	0.70	ごま
ラー油	0.03	0.03	大豆、ごま
にんにく(生)	0.22	0.20	
乳酸菌飲料	1個	65.00	乳

<献立名> 黒パン 牛乳 ラビオリスープ フランクフルトソーセージ チリコンカン

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
黒パン	1個	70.00	乳、小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
ポークラビオリ(冷凍)	25.00	25.00	小麦、豚肉
たまねぎ(生)	26.60	25.00	
にんじん(生)	20.62	20.00	
ほうれんそう(冷凍)	15.00	15.00	
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
コンソメのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉
こしょう(白)	0.01	0.01	
食塩	0.40	0.40	
水	160.00	160.00	
フランクフルトソーセージ	1個	40.00	豚肉
大豆(冷凍)	6.00	6.00	大豆
ひよこ豆	6.00	6.00	
たまねぎ(生)	19.15	18.00	
にんじん(生)	6.19	6.00	
ホールコーン(冷凍)	4.00	4.00	
豚肉(もも・ひき)	8.00	8.00	豚肉
にんにく(生)	0.43	0.40	
しょうが(生)	0.50	0.40	
オリーブ油	1.60	1.60	
三温糖	0.20	0.20	
食塩	0.10	0.10	
こしょう(白)	0.03	0.03	
トマトケチャップ	8.00	8.00	
トマトピューレ	11.00	11.00	
こいくちしょうゆ	0.60	0.60	小麦、大豆
ウスターソース	2.00	2.00	
ぶどう酒(赤)	1.60	1.60	
チリパウダー	0.06	0.06	

<献立名> ごはん 牛乳 すいとん いわしの梅醤油煮 切り干し大根の煮物

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
鶏むねこま(皮つき)	10.00	10.00	鶏肉
にんじん(生)	12.37	12.00	
だいこん(生)	13.33	12.00	
はくさい(生)	12.77	12.00	
こまつな(生)	9.41	8.00	
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	160.00	160.00	
いわし梅醤油煮(冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆
切り干し大根	6.00	6.00	
油揚げ(カット・冷凍)	6.00	6.00	大豆
にんじん(生)	10.31	10.00	
なたね油	0.40	0.40	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
三温糖	1.50	1.50	
だしのもと	0.20	0.20	
水	7.00	7.00	

<献立名> ごはん 牛乳 マーボー豆腐 揚げしゅうまい わかめともやしのごま油炒め

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
豆腐(冷凍)	110.00	110.00	大豆
豚肉(もも・ひき)	20.00	20.00	豚肉
たまねぎ(生)	37.23	35.00	
にんじん(生)	22.68	22.00	
干しいたけ(スライス)	1.00	1.00	
しょうが(生)	0.38	0.30	
にんにく(生)	0.33	0.30	
ながねぎ(生)	13.33	8.00	
トウバンジャン	0.20	0.20	
テンメンジャン	4.00	4.00	小麦、大豆、ごま
清酒	3.00	3.00	
みそ(赤)	8.00	8.00	大豆
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
黒ソース(冷凍)	1.50	1.50	小麦、大豆、鶏肉、ごま
中華スープのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
ごま油	0.50	0.50	ごま
三温糖	1.00	1.00	
なたね油	0.50	0.50	
でん粉(じゃがいも)	1.50	1.50	
水	30.00	30.00	
ポークしゅうまい(冷凍)	2個	36.00	小麦、豚肉
なたね油(揚油)	4.00	4.00	
カットわかめ	1.50	1.50	
もやし(生)	12.00	12.00	
にんじん(生)	12.37	12.00	
ごま・いり(白)	1.00	1.00	ごま
ごま油	0.50	0.50	ごま
清酒	1.00	1.00	
食塩	0.05	0.05	
こいくちしょうゆ	1.50	1.50	小麦、大豆
みりん(本みりん)	2.00	2.00	
水	2.00	2.00	

センター調理中学校
(元郷センター献立)

給食日誌

令和6年1月25日 木曜日

<献立名> ミートソーススパゲティ 牛乳 花野菜のサラダ

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)	42.55	40.00	
にんじん(生)	30.93	30.00	
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)	22.00	22.00	大豆
トマトピューレ	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	7.00	7.00	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	60.00	60.00	
牛乳	1個	206.00	乳
ブロッコリー(冷凍)	25.00	25.00	
カリフラワー(冷凍)	22.00	22.00	
ホールコーン(冷凍)	7.00	7.00	
たまねぎドレッシング(調理用)	8.00	8.00	小麦、大豆、りんご

センター調理中学校
(元郷センター献立)

給食日誌

令和6年1月26日 金曜日

<献立名> ごはん 牛乳 呉汁 さけの塩焼き たくあん入りサラダ

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
鶏むねこま(皮つき)	18.00	18.00	鶏肉
ごぼう(半月)	5.00	5.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
だいこん(生)	11.11	10.00	
じゃがいも(生)	22.22	20.00	
油揚げ(カット・冷凍)	7.00	7.00	大豆
大豆(冷凍)	22.00	22.00	大豆
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
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
キャベツ(生)	29.41	25.00	
にんじん(生)	12.37	12.00	
きゅうり(生)	6.12	6.00	
たくあん(せんぎり)	8.00	8.00	大豆
かつお節(碎片)	0.30	0.30	
こいくちしょうゆ	1.00	1.00	小麦、大豆
三温糖	0.50	0.50	

<献立名> ツイストパン 牛乳 オニオンスープ コーンフライ フレンチサラダ

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
ツイストパン	1個	70.00	乳、小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
ショルダーベーコン(短冊)	10.00	10.00	豚肉
にんじん(生)	25.77	25.00	
たまねぎ(生)	31.91	30.00	
たまねぎ(スライス・冷凍)	20.00	20.00	大豆
オリーブ油	0.35	0.35	
こいくちしょうゆ	1.70	1.70	小麦、大豆
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
パセリ(乾)	0.02	0.02	
水	160.00	160.00	
コーンフライ(冷凍)	1個	60.00	小麦、大豆
なたね油(揚油)	6.00	6.00	
キャベツ(生)	29.41	25.00	
きゅうり(生)	10.20	10.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
穀物酢	1.40	1.40	
三温糖	0.50	0.50	
食塩	0.40	0.40	
なたね油	3.00	3.00	
こしょう(白)	0.01	0.01	

<献立名> カレーライス 牛乳 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
麦ごはん	100.00	100.00	
豚肉(もも・こま)	20.00	20.00	豚肉
たまねぎ(生)	31.91	30.00	
にんじん(生)	20.62	20.00	
じゃがいも(生)	55.56	50.00	
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)	10.00	10.00	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	0.50	0.50	小麦、大豆
こしょう(白)	0.01	0.01	
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	130.00	130.00	
牛乳	1個	206.00	乳
ほうれんそう(冷凍)	28.00	28.00	
にんじん(生)	20.62	20.00	
ホールコーン(冷凍)	10.00	10.00	
プレスハム(短冊)	5.00	5.00	豚肉
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 けんちん汁 豚肉のねぎみそ焼き こんにゃくの炒め煮

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
ごぼう(半月)	5.00	5.00	
にんじん(生)	12.37	12.00	
だいこん(生)	13.33	12.00	
さといも(いちょう)	15.00	15.00	
豆腐(木綿)	25.00	25.00	大豆
ほうれんそう(冷凍)	8.00	8.00	
油揚げ(カット・冷凍)	5.00	5.00	大豆
だしのもと	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	8.00	8.00	小麦、大豆
食塩	0.30	0.30	
水	160.00	160.00	
豚肉(ロース・切り身)	1個	50.00	豚肉
ながねぎ(生)	4.00	2.40	
三温糖	1.30	1.30	
こいくちしょうゆ	1.90	1.90	小麦、大豆
みそ(赤)	3.80	3.80	大豆
清酒	1.30	1.30	
みりん(本みりん)	1.30	1.30	
なたね油	0.10	0.10	
鶏むねこま(皮つき)	12.00	12.00	鶏肉
板こんにゃく	30.00	30.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
さやえんどう(冷凍)	3.00	3.00	
なたね油	0.50	0.50	
だしのもと	0.30	0.30	
三温糖	2.00	2.00	
清酒	1.00	1.00	
みりん(本みりん)	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	3.50	3.50	小麦、大豆