<u>献立実施校</u>

鳩ヶ谷中 八幡木中 里中

令和7年

川口市学校給食献立日誌

3月



川口市マスコット「きゅぽらん」

川口市教育委員会

~食物アレルギーに関する留意事項~

〇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、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン)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、記載しておりません。

〇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。コンタミネーションについて必要な場合は、学校にご相談ください。

〇調理場・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。

〇揚げ油は、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。

〇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。

〇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 μ g/ml の濃度レベル又は数 μ g/mg 含有レベルに満たない食品についても、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。



3 月 分 献 立 の 栄 養 価

	自认购在个子伙					-											
給食日	献立名	エネルキ*ー	蛋白質	脂質	炭水 化物	カルシ ウム	マク゛ネ シウム	鉄	亜鉛	RE	VB1	VB2	VC	食物 繊維	食塩	価格	価格(税込)
3 - 3	メロンパン 牛乳 野菜スープ ウインナーのバジル揚げ 枝豆の サラダ 三色ゼリー	806	26.3	34.5	96.9	333	63	4.1	2.6	245	0.49	0.50	31	6.6	3.1	344.39	371.94
3 - 4	鶏ごぼうごはん 牛乳 菜の花のすまし汁 白ごまつくね	762	28.5	20.7	110.7	371	106	2.9	3.4	906	0.68	0.60	16	5.1	2.9	299.20	323.14
3 - 5	ごはん 牛乳 ごまキムチみそ汁 豚肉のにんにくソースがけ 海藻サラダ	780	30.5	23.7	106.8	290	80	2.1	4.4	194	1.00	0.59	10	2.8	2.6	308.58	333.27
3 - 6		747	24.2	31.3	94.2	313	90	1.6	2.1	263	0.41	0.46	21	4.7	3.2	310.36	335.19
3 - 7	わかめごはん 牛乳 とん汁 いろどりたまご焼き きんぴられんこん	779	26.2	26.3	104.9	321	87	2.1	3.3	226	0.76	0.54	17	2.8	3.5	288.19	311.25
3 - 10) 黒パン 牛乳 コーヒー飲料 キャベツと肉団子のスープ 川口さ といもコロッケ コーンサラダ	793	24.0	24.7	116.4	434	106	9.4	2.4	234	0.37	0.58	47	6.6	3.6	312.33	337.32
3 - 11	カレーライス 牛乳 温野菜サラダ 乳酸菌飲料	851	24.9	20.8	119.2	326	85	2.2	3.2	230	0.86	0.48	35	9.1	2.4	259.03	279.75
3 - 12	, ごはん 牛乳 まゆ玉汁 あんかけ豆腐ハンバーグ こんにゃくの ・炒め煮	744	23.5	19.7	108.7	374	102	2.9	2.7	267	0.64	0.44	12	3.6	2.8	261.05	281.93
3 - 13	みそラーメン 牛乳 春巻 ブロッコリーと根菜のサラダ 米粉の お祝いいちごケーキ	950	30.8	34.9	131.0	292	70	5.8	2.5	278	0.46	0.47	22	6.3	4.2	433.87	468.58
3 - 17	, はちみつパン [・] 牛乳 野菜のクリームスープ ミートかぽちゃフラ イ ミニトマト	778	24.3	26.2	109.9	386	76	2.0	2.5	245	0.38	0.57	32	6.5	3.8	296.86	320.61
3 - 18	・1 ・ガパオライス 牛乳 たまご入りヌードルスープ 白身魚のチリ ソースがけ 豆乳プリン	801	30.9	20.5	117.5	312	79	2.0	3.1	203	0.87	0.57	35	2.5	2.3	353.66	381.95
3 - 19)ごはん 牛乳 マーボー豆腐 パオズ 小松菜ともやしのナムル ミニピーチゼリー	825	33.8	20.3	109.3	395	141	3.8	4.2	336	1.02	0.56	48	5.6	3.0	342.26	369.64
	合 計	9616	327.9	303.6	1325.5	4147	1085	40.9	36.4	3627	7.94	6.36	326	62.2	37.4	3809.78	4114.57
	平 均	801	27.3	25.3	110.5	346	90	3.4	3.0	302	0.66	0.53	27	5.2	3.1	317.48	342.88
	(動物性)		(11.8)	(14.2)													
	平均所要栄養量の基準	830	34.2	23.1		450	120	4.5	3.0	300	0.50	0.60	35	7.0	2.5		
	充 足 率 (%)	97	80	110		77	75	76	100	101	132	88	77	74	124		
	PFCバランス (%)	100	14	28	58												

給 食 日 誌

中ロ 及 ロ 誌 令和7年3月3日月曜日 <献立名> メロンパン 牛乳 野菜スープ ウインナーのバジル揚げ 枝豆のサラダ 三色 ゼリー

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
鶏ももこま(皮なし)	10.00	10.00	 鶏肉
たまねぎ(生)	18.09	17.00	
にんじん(生)	12.37	12.00	
キャベツ (生)	35.29	30.00	
ホールコーン(冷凍)	12.00	12.00	
オリーブ油	0.60	0.60	
チキンブイヨン(冷凍)	17.00		鶏肉
食塩	0.40	0.40	\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \
こしょう(白)	0.40	0.01	
コンソメのもと	1.20		大豆 雞肉 医肉
			大豆、鶏肉、豚肉
こいくちしょうゆ	2.30		小麦、大豆
水	150.00	150.00	
ウィンナーソーセージFe入り	2個	40.00	
小麦粉	3.00		小麦
バジル 粉	0.05	0.05	• •
水	4.00	4.00	
小 なたね油(揚油)	4.00	4.00	
なたは心(物心)	4.00	4.00	
えだまめ(冷凍)	10.00	10.00	大豆
にんじん(生)	10.31	10.00	
もやし (生)	20.00	20.00	
たまねぎドレッシング(ボトル)	6.00		小麦、大豆、りんご
三色ゼリー(冷凍)	1個	50.00	ŧŧ

自校調理中学校給食 日誌令和7年3月4日火曜日<献立名> 鶏ごぼうごはん 牛乳 菜の花のすまし汁 白ごまつくね

	一人使用号	二人元吐舌早	
食 品 名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米(自)	100.00	100.00	
水	120.00	120.00	
鶏むねこま(皮なし)	15.00	15.00	鶏肉
にんじん (生)	10.31	10.00	
ごぼう(生)	16.67	15.00	
干ししいたけ(スライス)	0.20	0.20	
えだまめ(冷凍)	5.00	5.00	大豆
なたね油	0.50	0.50	八亚
三温糖	1.50	1.50	
清酒	2.00	2.00	
みりん(本みりん)	1.50	1.50	
だしのもと	0.50	0.50	
	3.00		
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
たまねぎ(生)	15.96	15.00	
にんじん (生)	12.37	12.00	
かまぼこ(梅型)	10.00	10.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
カットわかめ	0.60	0.60	
菜の花(冷凍)	17.00	17.00	
食塩	0.80	0.80	
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	 小麦、大豆
だしパック(厚削り)	5.00	5.00	小支、八立
水	195.00	195.00	
X	193.00	193.00	
白ごまつくね(冷凍)	3個	60.00	小麦、大豆、鶏肉、豚肉、ごま
三温糖	1.50	1.50	
みりん (本みりん)	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
でん粉(じゃがいも)	0.50	0.50	
水	10.00	10.00	

自校調理中学校給食 日誌令和 7 年 3 月 5 日 水曜日<献立名> ごはん 牛乳 ごまキムチみそ汁 豚肉のにんにくソースがけ 海藻サラダ

食品名	一人使用量	一人正味重量	備考
精米・強化米(自)	(g) 100.00	(g) 100.00	
水	120.00	120.00	
	120.00	120.00	
牛乳	1個	206.00	乳
鶏ももこま(皮なし)	10.00	10.00	鶏肉
にんじん(生)	10.31	10.00	
だいこん(生)	13.33	12.00	
ごぼう(生)	6.67	6.00	
さといも(いちょう)	12.00	12.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
キムチ(ノンアレルギー・冷凍)	12.00	12.00	
なたね油	0.50	0.50	
清酒	1.20	1.20	
みりん(本みりん)	1.50	1.50	
煮干し(だしパック)	5.00	5.00	
みそ(白)	7.50	7.50	大豆
みそ(赤)	2.00	2.00	大豆
すりごま(白)	1.00	1.00	ごま
ねりごま	2.20	2.20	ごま
水	165.00	165.00	
豚肉(かたロース・角切)	60.00	60.00	
でん粉(じゃがいも)	6.00	6.00	
なたね油(揚油)	6.00	6.00	
にんにく(生)	0.54	0.50	
なたね油	0.30	0.30	
三温糖	3.00	3.00	
清酒	1.40	1.40	
みりん(本みりん)	1.40	1.40	
こいくちしょうゆ	2.70		小麦、大豆
水	5.00	5.00	
海藻ミックス	0.50	0.50	
にんじん (生)	5.15	5.00	
もやし (生)	30.00	30.00	
和風ドレッシング(ボトル)	6.00	6.00	

給 食 日 誌

令和7年3月6日木曜日

<献立名> きつねうどん 牛乳 野菜のかき揚げ デコポン

	一」片田里	一十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二	T
食 品 名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
地粉うどん	210.00	210.00	小麦
なたね油	5.00	5.00	
豚肉(もも・こま)	15.00	15.00	豚肉
油揚げ	13.00	13.00	大豆
にんじん (生)	10.31	10.00	
たまねぎ(生)	15.96	15.00	
ながねぎ(生)	11.67	7.00	
ほうれんそう (生)	11.11	10.00	
だしパック(厚削り)	5.00	5.00	
こいくちしょうゆ	15.00		小麦、大豆
みりん (本みりん)	1.00	1.00	
食塩	0.30	0.30	
三温糖	2.00	2.00	
水	170.00	170.00	
	170.00	170.00	
牛乳	1個	206.00	乳
野菜のかき揚げ(冷凍)	1個	50.00	 小麦、大豆
なたね油(揚油)	5.00	5.00	, , , , , , ,
CACACAE (1971A)	0.00	0.00	
不知火(デコポン)(生)	1/6個	19.30	

給 食 日 誌

食 品 名 / / / / / / / / / / / / / / / / / /	使用量 (g) 100.00 3.00 120.00 1個 18.00	一人正味重量 (g) 100.00 3.00 120.00 206.00	備考
炊き込みわかめ 水	3.00 120.00 1個	3.00 120.00	函
水	120.00 1個	120.00	函
	1個		函
上		206.00	피
1 70	18.00		-
豚肉(ロース・スライス)			豚肉
豆腐(木綿)	30.00		大豆
にんじん(生)	10.31	10.00	
だいこん(生)	11.11	10.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
により、生まれる。	5.56	5.00	
板こんにゃく	5.00	5.00	
なたね油	0.50 5.00	0.50 5.00	
煮干し(だしパック) みそ(白)	9.00		大豆
みそ(赤)	2.00		大豆
水	155.00	155.00	八立
いろどりたまご焼き(冷凍)	1個	50.00	卵、小麦、大豆、豚肉、ゼラチン
れんこん (いちょう)	22.00	22.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
さつまあげ(冷凍)	8.00	8.00	
なたね油	0.50	0.50	
三温糖	1.40	1.40	
だしのもと	0.30	0.30	
清酒	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	2.00		小麦、大豆
とうがらし	0.01	0.01	

給 食 日 誌

中ロ 及 口 応 令和7年3月10日月曜日 <献立名> 黒パン 牛乳 コーヒー飲料 キャベツと肉団子のスープ 川口さといもコロッケ コーンサラダ

食品名	一人使用量	一人正味重量	備考
	(g)	(g)	
黒パン	1個	70.00	乳、小麦、大豆
上 一 牛乳	1個	206.00	乳
コーヒー飲料	1個	12.50	
	00.00		 - st.
肉団子(冷凍)	38.00		大豆、鶏肉、豚肉
キャベツ(生) にんじん(生)	35.29 10.31	30.00 10.00	
たまねぎ(生)	10.64	10.00	
ほうれんそう(生)	11.11	10.00	
食塩	0.20	0.20	
コンソメのもと	1.20		大豆、鶏肉、豚肉
こいくちしょうゆ	3.00		小麦、大豆
水	150.00	150.00	
	1個	50.00	 小麦、大豆、鶏肉
なたね油(揚油)	5.00	5.00	
中濃ソース	5.00	5.00	
ホールコーン(冷凍)	30.00	30.00	
カットわかめ	0.50	0.50	
にんじん(生) サウザンアイランドドレッシング (ボトル)	5.15 6.00	5.00 6.00	
	0.00	0.00	

給 食 日 誌

令和7年3月11日火曜日

<献立名> カレーライス 牛乳 温野菜サラダ 乳酸菌飲料

		・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	T
食 品 名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米(自)	100.00	100.00	
米粒麦	10.00	10.00	
水	132.00	132.00	
豚肉(ロース・スライス)	30.00	30.00	豚肉
たまねぎ(生)	26.60	25.00	
にんじん (生)	20.62	20.00	
じゃがいも (生)	55.56	50.00	
しょうが(生)	0.38	0.30	
にんにく(生)	0.33	0.30	
カレールー	18.00		 小麦、豚肉、りんご
豆乳	6.00	6.00	大豆
トマトケチャップ	6.50	6.50	
ウスターソース	2.50	2.50	
ウヘメーノーへ 中濃ソース	1.00	1.00	
中張ノ一へ コンソメのもと	1.20	1.20	 大豆、鶏肉、豚肉
カレ一粉	0.40	0.40	八立、枸内、豚内
カレー初 なたね油	0.50	0.50	
水	120.00	120.00	
牛乳	1個	206.00	乳
カットわかめ	0.50	0.50	
キャベツ(生)	41.18	35.00	
ホールコーン(冷凍)	20.00	20.00	
ごまドレッシング(ボトル)	9.00	9.00	大豆、ごま
乳酸菌飲料	1個	65.00	乳
			<u> </u>

給 食 日 誌

和 及 口 配 令和 7 年 3 月 12 日 水 曜日 <献立名> ごはん 牛乳 まゆ玉汁 あんかけ豆腐ハンバーグ こんにゃくの炒め煮

食品名	一人使用量	一人正味重量	備考
	(g)	(g)	WIN - 0
精米・強化米(自)	100.00	100.00	
水	120.00	120.00	
小	1.40	206.00	
牛乳	1個	206.00	乳
 玄米団子(冷凍)	23.00	23.00	
1	4.00	4.00	大豆
油揚げだいこん(生)	15.56	14.00	^ 호
にんじん(生)	12.37	12.00	
にんじん(生)	4.44	4.00	
こまつな(生)	10.59	9.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
ながねさ(エ) 煮干し(だしパック)	5.00	5.00	
私干し(たしハッケ) みそ(白)	9.00		大豆
みそ(赤)	2.20	2.20	大豆
水	165.00	165.00	\ ^
/	105.00	105.00	
 豆腐バーグ(冷凍)	1個	50.00	 小麦、大豆、鶏肉
だしのもと	0.10	0.10	
三温糖	3.00	3.00	
一価値 みりん(本みりん)	0.70	0.70	
穀物酢	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	3.00		小麦、大豆
でん粉(じゃがいも)	0.50	0.50	, , , , , , ,
水	10.00	10.00	
	10.00	10.00	
鶏ももこま(皮なし)	15.00	15.00	鶏肉
板こんにゃく	22.00	22.00	
にんじん(生)	8.25	8.00	
いんげん(冷凍)	6.00	6.00	
なたね油	0.50	0.50	
三温糖	1.50	1.50	
だしのもと	0.50	0.50	
清酒	0.50	0.50	
みりん (本みりん)	0.50	0.50	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
水	2.00	2.00	
		L	l .

給 食 日 誌

	一人使用量	一人正味重量	T
食 品 名	(g)	一人正味里里 (g)	備考
蒸し中華めん	180.00	180.00	小麦
ごま油	2.50	2.50	ごま
豚肉(もも・こま)	20.00	20.00	豚肉
にんじん(生)	12.37	12.00	
もやし (生)	17.00	17.00	
ながねぎ(生)	13.33	8.00	
ホールコーン(冷凍)	12.00	12.00	
しょうが (生)	1.38	1.10	
にんにく(生)	0.65	0.60	
なたね油	0.50	0.50	
中華スープのもと	2.00	2.00	 大豆、鶏肉、豚肉、ごま
かそ(白)	9.00	9.00	大豆
	5.00 5.00		
みそ(赤)		5.00	大豆・カラ・鶏肉・デオ
黒ソース(冷凍)	2.00	2.00	小麦、大豆、鶏肉、ごま
トウバンジャン	0.05	0.05	
水	170.00	170.00	
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	
ブロッコリー(冷凍)	20.00	20.00	
にんじん (生)	10.31	10.00	
だいこん(生)	16.67	15.00	
塩中華ドレッシング(ボトル)	6.00	6.00	
	0.00	0.00	
米粉のお祝いケーキ(冷凍)	1個	30.00	大豆

給 食 日 誌

長 口 応 令和 7 年 3 月 17 日 月 曜日 <献立名> はちみつパン 牛乳 野菜のクリームスープ ミートかぼちゃフライ ミニトマ

	一人使用量	一人正味重量	
食品名	ス区川里 (g)	(g)	備考
はちみつパン	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)	8.00	8.00	豚肉
にんじん(生)	15.46	15.00	
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
じゃがいも(生)	16.67	15.00	
キャベツ(生)	35.29	30.00	
なたね油	0.50	0.50	
食塩	0.60	0.60	
こしょう(白)	0.01	0.01	
コンソメのもと	1.10	1.10	 大豆、鶏肉、豚肉
ホワイトルウ	7.30		乳、小麦、大豆、豚肉
牛乳(調理用)	70.00		乳
水	85.00	85.00	
ミートかぼちゃフライ(冷凍)	1個	60.00	 小麦、大豆、豚肉、りんご
なたね油(揚油)	6.00	6.00	
中濃ソース	5.00	5.00	
ミニトマト (生)	2個	21.56	

給食日誌

#1 **長 口 誌** 令和 7 年 3 月 18 日 火 曜日 <献立名> ガパオライス 牛乳 たまご入りヌードルスープ 白身魚のチリソースがけ 豆 乳プリン

食 品 名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米(自)	100.00	100.00	
水	120.00	120.00	
豚肉(もも・ひき)	25.00	25.00	豚肉
たまねぎ(生)	15.96	15.00	
パプリカ(赤)	11.11	10.00	
青ピーマン(生)	5.88	5.00	
にんにく(生)	0.65	0.60	
しょうが (生)	0.50	0.40	
ごま油	0.50	0.50	ごま
ナンプラー	0.50	0.50	
みりん (本みりん)	1.00	1.00	
清酒	1.00	1.00	
オイスターソース	1.00		小麦、大豆
こいくちしょうゆ	1.00		小麦、大豆
三温糖	1.00	1.00	
<u> </u>	0.06	0.06	
民価 こしょう(白)	0.00	0.01	
	0.01	0.01	
牛乳	1個	206.00	乳
米粉めん	7.00	7.00	
鶏ももこま(皮つき)	10.00	10.00	乳肉
鶏卵. 全卵(生)	11.76	10.00	即
にんじん(生)	10.31	10.00	
たまねぎ(生)	24.47	23.00	
キャベツ(生)	23.53	20.00	
ホールコーン(冷凍)	8.00	8.00	
なたね油	0.60	0.60	
食塩	0.50	0.50	
こしょう(白)	0.01	0.01	
コンソメのもと	1.20		 大豆、鶏肉、豚肉
こいくちしょうゆ	2.50		小麦、大豆
でん粉(じゃがいも)	2.00	2.00	小友、入立
水	160.00	160.00	
	160.00		
ほき(でん粉付・冷凍)	1個	50.00	
なたね油(揚油)	5.00	5.00	
しょうが(生)	0.25	0.20	
にんにく(生)	0.11	0.10	
なたね油	0.30	0.30	
三温糖	1.70	1.70	
清酒	2.00	2.00	
食塩	0.10	0.10	
中華スープのもと	0.10	0.10	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
トマトケチャップ	2.50	2.50	
とうがらし	0.01	0.01	
でん粉(じゃがいも)	0.30	0.30	
水	7.00	7.00	
豆乳プリン(冷凍)	1個	40.00	 大豆
<u> エTUノ ノン (/ 休/</u>		70.00	/ \ ''

給 食 日 誌

門 及 口 配 令和 7 年 3 月 19 日 水 曜日 <献立名> ごはん 牛乳 マーボー豆腐 パオズ 小松菜ともやしのナムル ミニピーチゼ リー

食 品 名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
	100.00	100.00	
水	120.00	120.00	
牛乳	1個	206.00	乳
豆腐(木綿)	100.00	100.00	大豆
豚肉(もも・ひき)	25.00	25.00	豚肉
たまねぎ(生)	31.91	30.00	
にんじん (生)	20.62	20.00	
干ししいたけ (スライス)	0.80	0.80	
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	0.30	0.30	
清酒	3.00	3.00	
みそ(赤)	3.00		大豆
黒ソース(冷凍)	2.00		 小麦、大豆、鶏肉、ごま
こいくちしょうゆ	5.00		小麦、大豆
中華スープのもと	1.00		大豆、鶏肉、豚肉、ごま
でん粉 (じゃがいも)	4.00	4.00	
ごま油	0.50	0.50	ごま
三温糖	0.30	0.30	
なたね油	0.50	0.50	
水	60.00	60.00	
肉パオズ(冷凍)	2個	60.00	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
こまつな(生)	17.65	15.00	
もやし (生)	20.00	20.00	
にんじん (生)	10.31	10.00	
韓国ナムルドレッシング(ボトル)	6.00		小麦、大豆、鶏肉、豚肉、ごま
ピーチゼリー(冷凍)	1個	30.00	ŧ ŧ
			l .