



平成30年6月

和歌山市中学校給食献立表



- ・毎週水曜日はパンの日となっています。
- ・6月27日は「夏をのりきるスタミナ献立」です。
- ・給食日には、おはしを各自持ってきてください。
なお、マークの付いている日は、おはしに加えてスプーンも持ってきてください。
- ・日付の横に主食・牛乳・副食の総エネルギー量を、献立名の横には各々のエネルギー量を示しています。
- ・献立に使用する食材は、天候等により変更する場合があります。
- ・献立表に記載されていても、学校行事などにより給食を実施しない場合があります。
- ・学校行事等によって申込方法欄にある給食申込期間、振込期間等が変更になる場合、別途学校から連絡がありますので、その指示に従って申込み等を行ってください。

1日(金) 888kcal

- 豚肉のトマト煮:**173kcal
豚肉、大豆油、ぶどう酒(赤)、塩、こしょう(白)、玉ねぎ、キャベツ、ホールトマト、ウスターソース、固形コンソメ、とんかつソース、にんにく、ケチャップ
- もやしとピーマンのゴマ和え:**86kcal
緑豆もやし、ピーマン、ベーコン、ごま、(濃)醤油、米酢、砂糖、ごま油
- ほうれん草ときのこのボン酢炒め:**15kcal
ほうれん草、えのきたけ、しめじ、オリーブ油、塩、こしょう(白)、ボン酢
- 揚げ大豆の甘辛:**84kcal
大豆、片栗粉、揚げ油、(濃)醤油、砂糖、みりん

4日(月) 898kcal

- 麦ご飯:**392kcal
- 豚肉の甘醤油がけ:**198kcal
豚肉、片栗粉、揚げ油、(濃)醤油、砂糖、みりん、酒、しょうが、こねぎ菜、小松菜、大豆油、塩、こしょう(白)、固形コンソメ
- 大根のそぼろあん:**77kcal
鶏ひき肉、えび、しょうが、酒、砂糖、(淡)醤油、大豆油、大根、みりん、かつお節、片栗粉
- ごぼうのマヨネーズサラダ:**77kcal
ごぼう、砂糖、米酢、キャベツ、にんじん、スイートコーンホール、ごま、(淡)醤油、オリーブ油、マヨネーズ
- パイン:**17kcal

5日(火) 895kcal

- 酢鶏:**261kcal
鶏肉、しょうが、酒、(濃)醤油、片栗粉、揚げ油、玉ねぎ、にんじん、たけのこ、しいたけ、大豆油、ガラスープの素、ケチャップ、砂糖、米酢
- ビーフンのカレー炒め:**74kcal
ビーフン、ベーコン、チンゲンサイ、根深ねぎ菜、ピーマン、キャベツ、大豆油、バター、ウスターソース、カレー粉、塩、こしょう(白)
- きゅうりのナムル:**24kcal
きゅうり、緑豆もやし、砂糖、塩、米酢、(濃)醤油、ごま油、ラー油、ごま
- 白菜のゆかり和え:**6kcal
白菜、ゆかり

6日(水) 857kcal

- フィッシュバーガー:**196kcal
白身フライ、揚げ油、キャベツ、大豆油、固形コンソメ、ケチャップ、塩、タルタルソース
- ポークビーンズ:**100kcal
豚肉、大豆、じゃがいも、玉ねぎ、にんじん、大豆油、ケチャップ、ビュレー、砂糖、固形コンソメ、片栗粉
- シャキシャキサラダ:**41kcal
れんこん、えだ豆、スイートコーンホール、固形コンソメ、(淡)醤油、砂糖
- ブロッコリーの甘酢和え:**14kcal
ブロッコリー、砂糖、米酢、(淡)醤油

7日(木) 921kcal

- ドライカレー:**253kcal
牛ひき肉、豚ひき肉、玉ねぎ、にんじん、ピーマン、しょうが、大豆油、カレーパウダー、塩、こしょう(白)、砂糖、ケチャップ、ウスターソース、固形コンソメ、片栗粉
- 杏仁フルーツ:**57kcal
もも、パイン、杏仁豆腐、みかん
- 野菜のレモン風味:**18kcal
キャベツ、きゅうり、レモン果汁、砂糖、(淡)醤油
- 甘辛ごぼう:**61kcal
ごぼう、ごま、片栗粉、小麦粉、揚げ油、砂糖、(濃)醤油、みりん

8日(金) 959kcal

- 麦ご飯:**392kcal
- 中華スープ:**7kcal
にら、ぶなしめじ、塩、こしょう(白)、中華スープの素、(淡)醤油
- 豚肉のみそだれ:**261kcal
豚肉、酒、片栗粉、揚げ油、ウスターソース、砂糖、ケチャップ、米みそ(赤)、ごま、緑豆もやし、大豆油、こしょう(白)、(淡)醤油、塩
- ほうれん草と卵のソテー:**39kcal
ほうれん草、キャベツ、卵、大豆油、塩、こしょう(白)、(淡)醤油
- ハムポテト:**103kcal
スイートコーンホール、ハム、じゃがいも、玉ねぎ、大豆油、塩、こしょう(黒)、マヨネーズ
- はりはり漬け:**24kcal
切干し大根、昆布、きゅうり、米酢、砂糖、(濃)醤油、唐辛子、ごま油

11日(月) 829kcal

- 鶏肉のカリッと揚げ:**226kcal
鶏肉、塩、ぶどう酒(白)、牛乳、(淡・濃)醤油、パン粉、小麦粉、揚げ油、スイートコーンホール、大豆油、砂糖
- こんにゃくと大根の煮物:**19kcal
こんにゃく、大根、にんじん、さやいんげん、砂糖、塩、(淡・濃)醤油、かつお節
- 小松菜の和え物:**29kcal
小松菜、えのきたけ、しらす干し、砂糖、米酢、(淡・濃)醤油、ごま油、みりん、酒
- ツナわかめそぼろ:**26kcal
ツナ、わかめ、大豆油、酒、ごま、砂糖、(淡・濃)醤油

12日(火) 810kcal

- 玄米ご飯:**394kcal
- 豚キムチ:**155kcal
豚肉、にんにく、しょうが、大豆油、キャベツ、キムチ、玉ねぎ、砂糖、(濃)醤油、トウバンジャン
- サイコロサラダ:**54kcal
じゃがいも、スイートコーンホール、グリーンピース、にんじん、オリーブ油、塩、こしょう(白)、固形コンソメ、(淡)醤油
- えんどう豆の高野豆腐の卵とじ:**46kcal
高野豆腐、卵、さやえんどう、砂糖、(淡)醤油、塩、昆布、かつお節
- ごまじゃこ炒め:**21kcal
小松菜、しらす干し、(淡)醤油、みりん、酒、ごま油、ごま

13日(水) 849kcal

- ハンバーグのトマトパジル:**175kcal
ハンバーグ、玉ねぎ、バジル、ビュレー、ホールトマト、(濃)醤油、砂糖、ぶどう酒(白)、塩、こしょう(白)、片栗粉、なす、揚げ油
- キャベツの和風スパゲティ:**94kcal
スパゲティ、塩、ベーコン、にんにく、ぶなしめじ、キャベツ、オリーブ油、こしょう(白)、(濃)醤油、みりん
- きゅうりサラダ:**30kcal
きゅうり、スイートコーンホール、茎わかめ、(淡)醤油、砂糖、米酢、オリーブ油
- ブロッコリーのツナマヨ和え:**48kcal
ブロッコリー、ツナ、マヨネーズ、ごま油、ごま

14日(木) 784kcal

- 白身魚の甘酢あん:**178kcal
白身魚、酒、片栗粉、小麦粉、揚げ油、玉ねぎ、しいたけ、ピーマン、大豆油、砂糖、ケチャップ、中華スープの素、米酢、(濃)醤油、片栗粉
- 中華炒め:**47kcal
豚肉、酒、キャベツ、にら、にんじん、大豆油、塩、こしょう(白)、(濃)醤油、中華スープの素
- 小松菜のお浸し:**10kcal
小松菜、ぶなしめじ、かつお節、(淡)醤油
- りんご:**17kcal

15日(金) 838kcal

- 麦ご飯:**392kcal
- 鶏肉と根菜の炒めもの:**135kcal
鶏肉、しょうが、れんこん、ごぼう、にんじん、酒、みりん、砂糖、(濃)醤油、大豆油
- じゃがいもの素揚げ:**83kcal
じゃがいも、塩、パセリ、揚げ油
- ごまサラダ:**16kcal
小松菜、(淡)醤油、砂糖、酒、みりん、緑豆もやし、きゅうり、ごま、ごま油、米酢、こしょう(黒)
- みたらし豆腐:**74kcal
高野豆腐、砂糖、片栗粉、小麦粉、揚げ油、(濃)醤油、きな粉、塩

18日(月) 832kcal

- ゆかりごはん:**356kcal
- 豚じゃが:**134kcal
豚肉、じゃがいも、にんじん、玉ねぎ、こんにゃく、さやいんげん、塩、かつお節、昆布、みりん、酒、大豆油、砂糖、(淡)醤油
- 揚げシューマイ:**173kcal
シューマイ、揚げ油、小麦粉
- 白菜と大根の昆布和え:**17kcal
白菜、大根、塩昆布、(淡)醤油、砂糖
- オクラの酢の物:**15kcal
オクラ、きゅうり、わかめ、ごま油、(淡)醤油、米酢、砂糖

19日(火) 854kcal

- 鮭のごま風味揚げ:**190kcal
鮭、片栗粉、小麦粉、揚げ油、砂糖、みりん、(淡)醤油、ごま、キャベツ、塩
- 厚揚げのピリ辛炒め:**100kcal
豚肉、酒、こしょう(白)、(淡)醤油、しょうが、にんにく、大豆油、厚揚げ、ぶなしめじ、緑豆はるさめ、にら、中華スープの素、トウバンジャン、米みそ(赤)、ごま油、片栗粉
- 三色ひたし:**20kcal
にんじん、ほうれん草、白菜、砂糖、(淡)醤油、かつお節
- 金平こんにゃく:**15kcal
こんにゃく、酒、(淡)醤油、砂糖、みりん

20日(水) 893kcal

- 黒糖パン:**378kcal
- ペペロンチーノ:**177kcal
スパゲティ、ベーコン、キャベツ、アスパラガス、(淡)醤油、にんにく、塩、こしょう(黒)、オリーブ油、ぶどう酒(白)、鷹の爪
- フライセットケチャップ添え:**138kcal
チキンナゲット、じゃがいも、揚げ油、ケチャップ
- カラフルピクルス:**22kcal
カリフラワー、きゅうり、ピーマン(赤・黄)、塩、砂糖、米酢、(淡)醤油
- 小松菜のピーナッツ炒め:**41kcal
小松菜、にんじん、落花生、ごま、塩、砂糖、(濃)醤油、大豆油

21日(木) 993kcal

- ハヤシライス:**161kcal
牛肉、にんじん、玉ねぎ、マッシュルーム、ハヤシルー、ホールトマト、固形コンソメ、大豆油、ぶどう酒(赤)、ローリエ
- 鶏肉のごまザンギ:**203kcal
鶏肉、酒、しょうが、にんにく、(濃)醤油、塩、ごま、片栗粉、揚げ油、小松菜、ごま油
- 野菜サラダ:**50kcal
キャベツ、きゅうり、スイートコーンホール、マヨネーズ
- ゼリーフルーツ:**37kcal
甘夏ゼリー、寒天、もも、パイン、みかん
- アスパラガスの中華炒め:**9kcal
アスパラガス、塩、ごま油、(淡)醤油、ウスターソース

22日(金) 860kcal

- 麻婆なす:**144kcal
なす、揚げ油、豚ひき肉、鶏肉、しょうが、たけのこ、ピーマン、玉ねぎ、こねぎ菜、トウバンジャン、米みそ(赤)、(濃)醤油、酒、中華スープの素、砂糖、ごま油、片栗粉
- 塩焼きそば:**114kcal
中華めん、いか、緑豆もやし、キャベツ、大豆油、砂糖、塩、こしょう(白)、にんにく、ガラスープの素、中華スープの素、(淡)醤油
- 炒めなす:**30kcal
ひじき、にんじん、れんこん、こんにゃく、大豆油、米酢、砂糖、(濃)醤油、みりん、ごま油
- 竹輪の照り炒め:**38kcal
竹輪、砂糖、(淡)醤油、ごま、ピーマン、塩、こしょう(白)、大豆油

25日(月) 829kcal

- 親子煮:**161kcal
鶏肉、卵、大豆油、玉ねぎ、えのきたけ、根深ねぎ菜、酒、砂糖、(淡)醤油、かつお節
- 竹輪の磯辺揚げ:**83kcal
竹輪、あおのり、小麦粉、揚げ油
- ブロッコリーサラダ:**36kcal
ブロッコリー、スイートコーンホール、砂糖、米酢、(淡)醤油、オリーブ油、ごま
- グレープフルーツ:**18kcal

26日(火) 895kcal

- 豚肉のりんごソース:**223kcal
豚肉、しょうが、酒、小麦粉、片栗粉、揚げ油、りんごピューレ、レモン果汁、玉ねぎ、デミグラスソース、ケチャップ、ウスターソース、ブロッコリー、バターオイル
- 一口がんもの含め煮:**110kcal
がんもどき、かぼちゃ、さやいんげん、かつお節、(濃)醤油、砂糖
- キャベツの柚子香:**14kcal
キャベツ、にんじん、塩、砂糖、米酢、ゆず果汁、(淡)醤油
- オクラの和え物:**15kcal
オクラ、スイートコーンホール、塩、ごま油、めんつゆ

27日(水) 860kcal

- スパイシーチキン:**176kcal
鶏肉、ぶどう酒(白)、カレー粉、にんにく、小麦粉、唐揚げ粉、揚げ油、ブロッコリー、塩
- 茹で野菜のごまソースかけ:**65kcal
キャベツ、ごぼう、にんじん、ごま、塩、米みそ(白)、酒、マヨネーズ、かつお節
- もやしとウインナーのチリソース:**94kcal
ウインナー、豚ひき肉、たけのこ、玉ねぎ、緑豆もやし、塩、しょうが、にんにく、大豆油、砂糖、ケチャップ、トウバンジャン、片栗粉、(淡)醤油、中華スープの素、こしょう(白)
- かぼちゃのコンソメ煮:**19kcal
かぼちゃ、固形コンソメ、バター、砂糖

28日(木) 943kcal

- ブルコギ:**259kcal
牛肉、玉ねぎ、根深ねぎ菜、しょうが、にんにく、砂糖、(濃)醤油、ごま油、ごま
- 春巻き:**89kcal
春巻き、揚げ油、キャベツ、カレー粉、塩
- 豆とひじきのサラダ:**47kcal
ひじき、大豆、きゅうり、スイートコーンホール、大豆油、砂糖、米酢、(淡)醤油、ごま、ごま油
- にんじんのナムル:**15kcal
緑豆もやし、にんじん、ごま油、砂糖、(濃)醤油

29日(金) 866kcal

- 白身魚のバーベキューソース:**152kcal
白身魚、酒、小麦粉、片栗粉、揚げ油、砂糖、大豆油、りんごピューレ、にんにく、レモン果汁、(濃)醤油、米酢、デミグラスソース、ケチャップ、キャベツ、こしょう(白)、塩
- ジャージャー麺:**149kcal
中華めん、ごま油、豚ひき肉、こねぎ菜、しょうが、たけのこ、しいたけ、米みそ(赤)、酒、砂糖、トウバンジャン、ガラスープの素、緑豆もやし、わかめ酢の物:14kcal
わかめ、きゅうり、(淡)醤油、米酢、砂糖
- 小松菜の中華和え:**18kcal
小松菜、えび、かつお節、大豆油、中華スープの素、塩、こしょう(白)、(淡)醤油

⚠ 注意事項

- アレルギーをお持ちのお子さんの保護者さんは、献立表裏面のアレルギー特定原材料一覧表を熟読のうえ、お子さんの給食申込みの可否を判断してください。その上で、万一お子さんが給食によってアレルギー反応を起こされたとしても、和歌山市教育委員会及び学校は、それによって生じるいかなる責任も負いません。
- 給食申込者等の個人情報は、中学給食調理配送等業務の委託業者に提供され、中学校給食の申込受付、納付確認、統計処理の目的にのみ使用されます。給食を申し込んだ生徒の保護者さんは、委託業者への個人情報提供に同意したものとみなします。

給食費を返金できない場合

- ・インフルエンザ等によって学級閉鎖を決定した当日
- ・気象警報が当日午前6時を過ぎて発令されたとき
- ・個人的な理由によるキャンセルは原則不可

申込方法

給食を申し込まれる生徒保護者様へ

- ※①申込期間内に生徒さんを通じて、左下の給食申込書を学級担任に渡してください。申込期間を過ぎると、その月の給食申込みを受け付けることができません。
- ※②給食を申し込んだ生徒さんに後日、学級担任が振込用紙を配布します。配布された振込用紙を用いて、振込期間内にゆうちょ銀行で当月の給食費(1か月分)を振込んでください。
- ※③自動払込み(自動引落し)を利用している方は、自動払込日前日(前日が土日祝の場合直前の平日)までに、当月の給食費(1か月分)と自動払込手数料(10円)を口座に入金してください。
- ※④振込手数料及び自動払込手数料は保護者負担となります。
- ※⑤振込期間内の振込み又は自動払込日の自動払込みを確認できなかった場合、給食申込みは取消しとなります。
- ※⑥生活保護、就学援助対象のご家庭には給食費が援助されますが、給食申込みは必要です。
- ※⑦給食申込みの時点で、生活保護又は就学援助に認定されていないご家庭が後日、生活保護又は就学援助に認定された場合、その期間のすでに支払っている給食費は、学校を通じて返金されます。

ただし、振込手数料・自動払込手数料は返金されません。
※⑧給食申込みの時点で、生活保護又は就学援助に認定されていたご家庭で、申し込んだ給食月(生徒が既に給食を食べていた場合も含む)の生活保護が廃止された、又は就学援助の認定が取り消された場合、廃止又は取り消された期間の給食費を自費で納付していただく必要があります。そのときは早急に学校へ連絡をおこない、学校の指示に従って必ずその給食費を納付してください。

給食申込票(6月分)

中学校名	学年	組	出席番号	生徒氏名
中学校	年	組		(フリガナ)

- ※①給食を申し込む方は上の欄に必要事項を記入し、申込期間内に学級担任に渡してください。
- ※②給食を申し込まない方は提出の必要はありません。

キリトリ

6月分の給食申込期間、振込期間および自動払込日

申込期間	4/24(火) ~ 4/27(金)
振込期間	5/11(金) ~ 5/16(水)
自動払込日	5/16(水)

平成30年6月アレルギー特定原材料一覧表

※厚生労働省より表示義務および奨励されている特定原材料を表記

日	献立名・料理名	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	いわし	いくら	オレシジ	キウイフルーツ	牛肉	くまみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カンシューナッツ	
1 金	豚肉のトマト煮	●			●												●	●	●				●				
	もやしとピーマンのゴマ和え	●															●	●	●							●	
	ほうれん草ときのこのボン酢炒め	●															●	●	●								
	揚げ大豆の甘辛	●	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	●	●	●	△	△	△	△	△	△	△
4 月	豚肉の甘醤油がけ	●	△	△	●	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	●	●	●	△	△	△	△	△	△	△	△
	大根のそぼろあん	●				●											●	●	●								
	ごぼうのマヨネーズサラダ	●	●														●	●	●							●	
	パイナップル																										●
5 火	酢鶏	●	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	●	●	●	△	△	△	△	△	△	△	△
	ビーフンのカレー炒め	●			●												●	●	●				●				
	きゅうりのナムル	●															●	●	●							●	
	白菜のゆかり和え																●	●	●							●	
6 水	フィッシュバーガー	●	△	●	●	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	●	●	●	△	△	△	△	△	△	△	△
	ポークビーンズ	●			●												●	●	●								
	シャキシャキサラダ	●			●												●	●	●								
	ブロッコリーの甘酢和え	●															●	●	●								
7 木	ドライカレー	●			●								●				●	●	●			●	●	●	●	●	
	杏仁フルーツ				●																	●				●	
	野菜のレモン風味	●															●	●	●								
	甘辛ごぼう	●	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	●	●	●	△	△	△	△	△	△	△
8 金	中華スープ	●			●								●				●	●	●				●			●	
	豚肉のみそだれ	●	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	●	●	●	△	△	△	△	△	△	△	△
	ほうれん草と卵のソテー	●		●													●	●	●								
	ハムポテト	●			●												●	●	●				●				
11 月	鶏肉のカリッと揚げ	●	△	△	●	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	●	●	●	△	△	△	△	△	△	△	△
	こんにやくと大根の煮物	●															●	●	●								
	ごまつなの和え物	●															●	●	●							●	
	ツナわかめそぼろ	●															●	●	●							●	
12 火	豚キムチ	●			●								●				●	●	●								
	サイコロサラダ	●			●												●	●	●								
	えんどう豆の高野豆腐の卵とじ	●		●													●	●	●								
	ごまじゃこ炒め	●															●	●	●							●	
13 水	ハンバーグのトマトバジル	●											●				●	●	●								
	キャベツの和風スバゲティ	●															●	●	●								
	きゅうりサラダ	●															●	●	●								
	ブロッコリーのツナマヨ和え	●			●												●	●	●							●	
14 木	白身魚の甘酢あん	●	△	△	●	△	△	△	△	△	△	△	●	△	△	△	●	●	●	△	△	△	△	△	△	△	△
	中華炒め	●			●								●				●	●	●				●				
	小松菜のお浸し	●															●	●	●								
	りんご																									●	
15 金	鶏肉と根菜の炒めもの	●											●				●	●	●								
	じゃがいもの素揚げ	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	●	●	●	△	△	△	△	△	△	△	△
	ごまサラダ	●															●	●	●							●	
	みたらし豆腐	●	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	●	●	●	△	△	△	△	△	△	△	△

日	献立名・料理名	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	いわし	いくら	オレシジ	キウイフルーツ	牛肉	くまみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カンシューナッツ
18 日	豚じゃが	●															●	●	●							
	揚げシューマイ	●	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	●	●	●	△	△	△	△	△	△	△
	白菜と大根の昆布和え	●															●	●	●							
	おくら酢の物	●															●	●	●							●
19 月	鮭のごま風味揚げ	●	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	●	●	●	△	△	△	△	△	△	△
	厚揚げのピリ辛炒め	●			●									●			●	●	●					●		●
	三色ひたし	●															●	●	●							
	金平こんにやく	●															●	●	●							
20 火	ペペロンチーノ	●															●	●	●							
	フライセットケチャップ添え	●	△	△	●	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	●	●	●	△	△	△	△	△	△	△
	カラフルピクルス	●															●	●	●							
	小松菜のピーナッツ炒め	●				●											●	●	●							●
21 水	ハヤシライス	●			●								●				●	●	●							
	鶏肉のごまザンギ	●	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	●	●	●	△	△	△	△	△	△	△
	野菜サラダ	●			●												●	●	●							
	ゼリーフルーツ											●										●	●			
22 木	アスパラガスの中華炒め	●															●	●	●							●
	麻婆なす	●	△	△	●	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	●	●	●	△	△	△	△	△	△	△
	塩焼きそば	●			●												●	●	●							●
	炒めなます	●															●	●	●							●
25 日	親子煮	●		●													●	●	●							
	竹輪の磯辺揚げ	●	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	●	●	●	△	△	△	△	△	△	△
	ブロッコリーサラダ	●															●	●	●							●
	グレープフルーツ																									
26 火	豚肉のりんごソース	●	△	△	●	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	●	●	●	△	△	△	△	△	△	△
	一口がんもの含め煮	●															●	●	●							