

★の詳細は使用食材原材料一覧表に記載があります

# 明細献立表 (8東部)

令和8年5月1日金曜 ~ 令和8年5月31日日曜

1(金)	7(木)	8(金)	11(月)	12(火)	13(水)	14(木)	15(金)	18(月)
C	C	C	C	C	C	C	C	C
ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	丸パン	ごはん	ごはん	★たけのこごはん	ごはん
<b>じゃがいもの具だくさんみそ汁</b> 油揚げ 5. じゃが芋 20. にんじん 10. たまねぎ 15. えのきたけ 5. はくさい 15. 煮干し(パック) 1.8 みそ 7.	<b>若竹汁</b> 鶏ムネ肉 5. たまねぎ 15. たけのこ(切) 10. 豆腐 20. にんじん 5. ★かぶとかまぼこ 5. わかめ 0.5 長ねぎ 3. かつお厚削り(ダシ) 1.8 白しょうゆ 3. 酒 1. 塩 0.3	<b>わかめスープ</b> 鶏ムネ肉 10. たまねぎ 10. にんじん 10. えのきたけ 5. ★豆腐(凍) Fe添加 20. けんがらスープ 5. 長ねぎ 3. わかめ 0.5 塩 0.25 しょうゆ 3.3 酒 1. こしょう 0.02 ごま油 0.2	<b>なめこ汁</b> なめこ 10. ★豆腐(凍) Fe添加 20. はくさい 20. 油揚げ 5. 長ねぎ 3. 煮干し(パック) 1.8 みそ 7.	<b>大豆入りわかめスープ</b> 豚肉(肩・もも) 10. たまねぎ 30. にんじん 10. 大豆(凍) 15. ベジダシ 3. 塩 0.2 しょうゆ 2.5 こしょう 0.02	<b>山菜入りみそ汁</b> 豚肉(肩・もも) 10. 酒 1. たまねぎ 15. にんじん 10. だいこん 20. ★山菜水煮 5. 油揚げ 8. 長ねぎ 3. 煮干し(パック) 1.8 みそ 7.	<b>春雨スープ</b> 鶏ムネ肉 10. にんじん 10. はくさい 25. ★春雨 5. 長ねぎ 3. けんがらスープ 5. しょうゆ 3.5 酒 1. 塩 0.3 こしょう 0.02	<b>かきたま汁</b> ★細切かまぼこ 10. たまねぎ 20. えのきたけ 5. にんじん 10. 卵 20. チンゲンサイ 5. 塩 0.3 白しょうゆ 3. 酒 1. でんぷん 0.5 かつお厚削り(ダシ) 1.8	<b>チキンカレー</b> しょうが 0.2 にんにく 0.2 鶏モモ肉 30. たまねぎ 40. にんじん 20. じゃが芋(凍) 30. 油P 1. 塩 0.2 カレー粉 0.05 ケチャップ 5. おろしりんご(ピ) 5. チャツネ 1.5 カレールウ 11. しょうゆ 2. 中濃ソース 2. ガラムマサラ 0.01
<b>さばのみりん焼き</b> ★さば(下味) 1. 切	<b>かつおフライ</b> ★かつお柔らかフライ 1. 個 揚げ油 6. 中濃ソース 5.	<b>キムタクごはんの具</b> 豚肉(肩・もも) 30. たまねぎ 20. 長ねぎ 5. ★白菜キムチ漬 15. ★つぼ漬 5. 酒 1. みりん 1. ごま油 0.5	<b>そばろ丼の具</b> 油P 1. 豚ももひき肉 20. 鶏ひき肉 20. 大豆の華粒 5. ホールコーン 10. えだまめ(ムキ) 10. しょうが 0.1 みりん 1. しょうゆ 4. 酒 0.5 さとう 2.	<b>タンドリーチキン</b> ★鶏もも肉(下味) 1. 個	<b>きんぴら肉団子</b> ★きんぴら肉団子 2. 個	<b>豚肉とポトフのケチャップあえ</b> 豚もも肉(揚げがらめ用) 30. でんぷん 6. ★じゃが芋(切) 30. 揚げ油 7. 中濃ソース 2.6 さとう 1. ケチャップ 3.5 赤ワイン 0.5 トマトピューレ 5.8	<b>赤魚の塩麹漬け焼き</b> ★赤魚塩麹漬け 1. 個	<b>美生柑</b> 美生柑 0.25 個
<b>ごぼうマヨサラダ</b> ごぼう(切) 25. きゅうり 5. にんじん 5. ホールコーン 5. 海水塩 0.25 黒こしょう 0.02 ノイタッグマヨネーズ(サラダ) 6. 米酢 1.5	<b>ゆかりあえ</b> キャベツ 40. にんじん 5. きゅうり 5. ゆかり 0.5 海水塩 0.1 米酢 0.5	<b>のり酢あえ</b> もやし 40. きゅうり 5. にんじん 5. チンゲンサイ 3. 角きざみのり 0.5 さとう 0.1 米酢 1.5 白しょうゆP 3. 油P 0.4	<b>じゃこあえ</b> キャベツ 35. きゅうり 5. にんじん 5. ★しらす干し 1. 白しょうゆP 1.5 海水塩 0.1	<b>わかめサラダ</b> キャベツ 30. きゅうり 5. にんじん 5. ホールコーン 5. わかめ 0.5 米酢 1. 海水塩 0.1 白しょうゆP 2. さとう 0.3 油P 0.5	<b>チーズおかかサラダ</b> キャベツ 35. きゅうり 5. にんじん 5. ★角チーズ 5. 白しょうゆP 1.5 米酢 1. 油P 1. さとう 0.2 花かつお(サラダ) 0.5	<b>キャベツの香味あえ</b> チンゲンサイ 5. きゅうり 5. キャベツ 30. にんじん 5. ごま油 1. 白しょうゆP 2.5 米酢 1. 白いりごま 1.	<b>かぼちゃサラダ</b> かぼちゃ(冷) 35. きゅうり 5. にんじん 5. 海水塩 0.3 黒こしょう 0.02 油P 1. 米酢 1.	<b>福神漬あえ</b> キャベツ 30. きゅうり 5. にんじん 5. ★福神漬 10. 海水塩 0.1

# 明細献立表 (8東部)

令和8年5月1日金曜 ~ 令和8年5月31日日曜

2 ページ

19(火)	20(水)	21(木)	22(金)	25(月)	26(火)	27(水)	28(木)	29(金)
C	C	C	C	C	C	C	C	C
★米粉パン	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	背割りコッペパン	★わかめごはん	ごはん	ごはん
白菜スープ 豚肉(肩・もも) 10. じゃが芋 15. にんじん 10. たまねぎ 10. はくさい 25. けんがらスープ 5. 塩 0.5 白しょうゆ 2. こしょう 0.02	厚揚げのみそ汁 だいこん 20. たまねぎ 10. えのきたけ 5. 厚揚げ 25. 長ねぎ 3. 煮干し(パック) 1.8 みそ 7.  鶏肉の梅ソース ★鶏もも(皮付き下味) 1. 個 白しょうゆ 1.2 さとう 3.6 みりん 3.6 酒 2. ★ねり梅 3.6 でんぷん 0.2  和風おさつサラダ さつまいも(凍) 40. にんじん 5. きゅうり 5. 海水塩 0.2 油P 1. 米酢 1. 白しょうゆP 1.	ポトフ 油P 0.5 セロリー 3. たまねぎ 15. にんじん 10. 豚肉(肩・もも) 15. じゃが芋 15. キャベツ 15. 白ワイン 1. 塩 0.3 こしょう 0.02 けんがらスープ 5. 白しょうゆ 3.  ハンバーグ 照り焼きソース ★国産ハンバーグ 1. 個 しょうゆ 2. みりん 1.5 さとう 1.5 酒 1.5 でんぷん 0.2  もやしのカレーサラダ もやし 35. きゅうり 5. ★ツナフレーク 5. カレー粉 0.15 白しょうゆP 2. 油P 0.5 さとう 0.2	担々こんにゃく麺スープ 豚ももひき肉 10. にんにく 0.2 しょうが 0.2 にんじん 10. たまねぎ 15. ★なると 5. 長ねぎ 3. ★こんにゃく麺 30. けんがらスープ 5. けんがらスープ 5. しょうゆ 1. みそ 7. 酒 1. トウバンジャン 0.1 白すりごま 1. ★白ねりごま 1.  えびしゅうまい ★えびしゅうまい 2. 個 米酢 1.5 白しょうゆP 1.  中華あえ チンゲンサイ 5. もやし 35. きゅうり 5. にんじん 5. 白しょうゆP 2.5 さとう 0.4 米酢 1. ごま油 0.5	さつまいも汁 鶏ムネ肉 10. にんじん 10. たまねぎ 15. 油揚げ 5. さつまいも 20. 長ねぎ 3. 酒 1. 煮干し(パック) 1.8 みそ 7.  ちくわの蒲揚げ ★ちくわ(切) 2. 個 でんぷん 4. 揚げ油 5. さとう 1.5 しょうゆ 2.5 みりん 2.5 水 4.5 白いりごま 0.5  こんぶあえ キャベツ 30. きゅうり 5. えだまめ(♂) 5. にんじん 5. 塩こんぶ 1. 海水塩 0.05 白しょうゆP 1.	コーン入り野菜スープ 鶏ムネ肉 10. にんじん 10. たまねぎ 20. ★コーン 20. ホールコーン 10. チンゲンサイ 3. けんがらスープ 5. 塩 0.3 黒こしょう 0.01 白しょうゆ 3.  ワンタンのケチャップソース ★ワンタン 1. 本 ケチャップ 2. 中濃ソース 2. トマトピューレ 4. さとう 0.3  アスパラツナサラダ ★ツナフレーク 5. キャベツ 30. アスパラガス 5. きゅうり 5. にんじん 5. 米酢 1. 油P 0.3 こしょう 0.02 白しょうゆP 1. 海水塩 0.1 さとう 0.5	ABCスープ 鶏ムネ肉 10. セロリー 2. たまねぎ 20. にんじん 10. はくさい 10. ホールコーン 5. 塩 0.5 こしょう 0.02 白しょうゆ 2.5 けんがらスープ 5. マカロニ(ABC) 5.  山賊焼き ★鶏むね肉(下味) 1. 枚 でんぷん 8. 揚げ油 6.  春雨サラダ マロニー 5. きゅうり 5. キャベツ 20. にんじん 3. 米酢 1. さとう 0.5 白しょうゆP 2. 海水塩 0.1 ごま油 0.5 白いりごま 1.  豆乳いちごクレープ ★豆乳いちごクレープ(乳卵小麦なし) 1. 個	おふのすまし汁 鶏ムネ肉 10. えのきたけ 5. はくさい 25. にんじん 10. ★玉ふ 0.8 みつば 3. かつお厚削り(ダシ) 1.8 白しょうゆ 3. 酒 1. 塩 0.3  さんまかぼすレモン煮 ★さんまかぼすレモン煮 1. 個  切干大根のいり煮 豚ももひき肉 15. にんじん 10. ★ちくわ 5. ★切干し大根 5. 油揚げ 2. みりん 0.8 さとう 2. 酒 0.8 しょうゆ 3.5 かつお厚削り(ダシ) 0.3 油P 0.5 水 40.  たくあんあえ はくさい 30. 小松菜 5. きゅうり 5. ★細切たくあん 10. 白しょうゆP 0.5 さとう 0.05	いも団子汁 鶏ムネ肉 10. だいこん 20. にんじん 10. しめじ 5. ★いも団子 25. 長ねぎ 3. 塩 0.2 酒 1. 白しょうゆ 4. かつお厚削り(ダシ) 1.8
ホキのマリネ ホキ 1. 切 でんぷん 5. 揚げ油 5. 白ワイン 2. たまねぎ 5. 米酢 2. レモン汁(凍) 2. さとう 2.5 塩 0.3 赤パプリカ 2.	厚揚げのみそ汁 だいこん 20. たまねぎ 10. えのきたけ 5. 厚揚げ 25. 長ねぎ 3. 煮干し(パック) 1.8 みそ 7.  鶏肉の梅ソース ★鶏もも(皮付き下味) 1. 個 白しょうゆ 1.2 さとう 3.6 みりん 3.6 酒 2. ★ねり梅 3.6 でんぷん 0.2  和風おさつサラダ さつまいも(凍) 40. にんじん 5. きゅうり 5. 海水塩 0.2 油P 1. 米酢 1. 白しょうゆP 1.	ポトフ 油P 0.5 セロリー 3. たまねぎ 15. にんじん 10. 豚肉(肩・もも) 15. じゃが芋 15. キャベツ 15. 白ワイン 1. 塩 0.3 こしょう 0.02 けんがらスープ 5. 白しょうゆ 3.  ハンバーグ 照り焼きソース ★国産ハンバーグ 1. 個 しょうゆ 2. みりん 1.5 さとう 1.5 酒 1.5 でんぷん 0.2  もやしのカレーサラダ もやし 35. きゅうり 5. ★ツナフレーク 5. カレー粉 0.15 白しょうゆP 2. 油P 0.5 さとう 0.2	担々こんにゃく麺スープ 豚ももひき肉 10. にんにく 0.2 しょうが 0.2 にんじん 10. たまねぎ 15. ★なると 5. 長ねぎ 3. ★こんにゃく麺 30. けんがらスープ 5. けんがらスープ 5. しょうゆ 1. みそ 7. 酒 1. トウバンジャン 0.1 白すりごま 1. ★白ねりごま 1.  えびしゅうまい ★えびしゅうまい 2. 個 米酢 1.5 白しょうゆP 1.  中華あえ チンゲンサイ 5. もやし 35. きゅうり 5. にんじん 5. 白しょうゆP 2.5 さとう 0.4 米酢 1. ごま油 0.5	さつまいも汁 鶏ムネ肉 10. にんじん 10. たまねぎ 15. 油揚げ 5. さつまいも 20. 長ねぎ 3. 酒 1. 煮干し(パック) 1.8 みそ 7.  ちくわの蒲揚げ ★ちくわ(切) 2. 個 でんぷん 4. 揚げ油 5. さとう 1.5 しょうゆ 2.5 みりん 2.5 水 4.5 白いりごま 0.5  こんぶあえ キャベツ 30. きゅうり 5. えだまめ(♂) 5. にんじん 5. 塩こんぶ 1. 海水塩 0.05 白しょうゆP 1.	コーン入り野菜スープ 鶏ムネ肉 10. にんじん 10. たまねぎ 20. ★コーン 20. ホールコーン 10. チンゲンサイ 3. けんがらスープ 5. 塩 0.3 黒こしょう 0.01 白しょうゆ 3.  ワンタンのケチャップソース ★ワンタン 1. 本 ケチャップ 2. 中濃ソース 2. トマトピューレ 4. さとう 0.3  アスパラツナサラダ ★ツナフレーク 5. キャベツ 30. アスパラガス 5. きゅうり 5. にんじん 5. 米酢 1. 油P 0.3 こしょう 0.02 白しょうゆP 1. 海水塩 0.1 さとう 0.5	ABCスープ 鶏ムネ肉 10. セロリー 2. たまねぎ 20. にんじん 10. はくさい 10. ホールコーン 5. 塩 0.5 こしょう 0.02 白しょうゆ 2.5 けんがらスープ 5. マカロニ(ABC) 5.  山賊焼き ★鶏むね肉(下味) 1. 枚 でんぷん 8. 揚げ油 6.  春雨サラダ マロニー 5. きゅうり 5. キャベツ 20. にんじん 3. 米酢 1. さとう 0.5 白しょうゆP 2. 海水塩 0.1 ごま油 0.5 白いりごま 1.  豆乳いちごクレープ ★豆乳いちごクレープ(乳卵小麦なし) 1. 個	おふのすまし汁 鶏ムネ肉 10. えのきたけ 5. はくさい 25. にんじん 10. ★玉ふ 0.8 みつば 3. かつお厚削り(ダシ) 1.8 白しょうゆ 3. 酒 1. 塩 0.3  さんまかぼすレモン煮 ★さんまかぼすレモン煮 1. 個  切干大根のいり煮 豚ももひき肉 15. にんじん 10. ★ちくわ 5. ★切干し大根 5. 油揚げ 2. みりん 0.8 さとう 2. 酒 0.8 しょうゆ 3.5 かつお厚削り(ダシ) 0.3 油P 0.5 水 40.  たくあんあえ はくさい 30. 小松菜 5. きゅうり 5. ★細切たくあん 10. 白しょうゆP 0.5 さとう 0.05	いも団子汁 鶏ムネ肉 10. だいこん 20. にんじん 10. しめじ 5. ★いも団子 25. 長ねぎ 3. 塩 0.2 酒 1. 白しょうゆ 4. かつお厚削り(ダシ) 1.8

分量は小学校中学年を基準にしています。小学校低学年は0.9、高学年は1.2、中学校は1.3の係数をかけたものが実際の分量となります。なお、各食品の分量の単位は g です。

# 令和8年度5月分 使用食材原材料一覧表(小学校・中学校共通)

裏面あり

以下の食品は、アレルギー症状誘発の原因となりにくく、主治医の指示がない限り、除去する必要がないものです。  
 【卵】卵殻カルシウム 【乳】乳糖、乳清焼成カルシウム 【小麦】しょうゆ、酢、みそ 【大豆】大豆油、しょうゆ、みそ 【ごま】ごま油 【魚類】かつおだし、いりこだし、魚醤 【肉】エキス

松本市東部学校給食センター

食品名	原材料	特定原材料 準特定原材料
<b>主食、デザート等(アレルギー対応食提供対象外)</b>		
【基本】ごはん	松本市産コシヒカリ100%の無洗米(金芽米)です	
【基本】 背割りコッパン、 丸パン	小麦粉、砂糖、塩、脱脂粉乳、米粉調整品、イースト、ショートニング	小麦、乳
米粉パン	米粉、小麦たんぱく、麦芽糖、マーガリン(大豆の成分を含む)、砂糖、脱脂粉乳、イースト、塩	小麦、乳、大豆
かしわもち	上新粉、砂糖、小豆、水あめ、塩、寒天、麦芽糖、食用油脂、酵素(大豆の成分を含む) (内容量40g)	大豆
たけのこごはん	金芽米、たけのこ、しょうゆ、鶏肉、油揚げ、塩、醸造調味料、食用植物油脂、砂糖、鰹節エキス、たんぱく加水分解物(小麦の成分を含む)、酵母エキス、昆布エキス、ポークエキス(大豆の成分を含む)	大豆、小麦、豚肉、鶏肉
豆乳いちごグループ (乳卵小麦なし)	豆乳、加工油脂、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、麦芽糖、水あめ、植物油(大豆の成分を含む)、米粉、いちご、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、いちご果汁、ぶどう糖、大豆粉、レモン果汁、しょうゆ(小麦不使用)、加工でんぷん、トレハロース、増粘剤、乳化剤(大豆の成分を含む)、ゲル化剤、香料、ビタミンC、安定剤、酸味料、カラメル色素、メタリン酸ナトリウム、紅麴色素、ピロリン酸第二鉄、膨張剤、カロチノイド色素 (内容量30g)	大豆
わかめごはん	金芽米、塩蔵わかめ、塩、砂糖、酵母エキス	
<b>副食に使用する食品</b>		
あ 赤魚塩麹漬け	赤魚、米こうじ、塩	
いも団子	じゃがいも、じゃがいもでんぷん、塩、炭酸カルシウム、ピロリン酸第二鉄	
えびシューマイ	えび、たまねぎ、たら、食用精製加工油脂、パン粉、でんぷん、デキストリン、砂糖、塩、ほたてエキス、還元水あめ、えびエキス、たんぱく加水分解物(小麦の成分を含む)、酵母エキス、香辛料、ピロリン酸鉄、小麦粉	えび、小麦
か 角チーズ	ナチュラルチーズ、乳たんぱく質、乳化剤、セルロース	乳
かつお柔らかフライ	かつお、小麦粉、パン粉、塩、こしょう、加工でんぷん、炭酸カルシウム、ピロリン酸第二鉄、調味料	小麦
かぶとかまぼこ	魚肉(スケソウタラ)、加工でんぷん、じゃがいもでんぷん、砂糖、発酵調味料、塩、還元水あめ、なたね油、着色料	
きんぴら肉団子	鶏肉、ごぼう、たまねぎ、にんじん、粒状植物性たんぱく(大豆の成分を含む)、豚肉、豚脂、ごま、砂糖、植物油(ごまの成分を含む)、みりん、しょうゆ(小麦不使用)、塩、酵母エキス、香辛料(大豆の成分を含む)、にんにくペースト、しょうがペースト、液状混合調味料、加工でんぷん、セルロース、炭酸カルシウム、ピロリン酸第二鉄、なたね油、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、酒、酢、りんごジュース、増粘剤、カラメル色素	鶏肉、豚肉、大豆、ごま、りんご
国産ハンバーグ	鶏肉、豚肉、たまねぎ、粒状植物性たんぱく(大豆の成分を含む)、難消化性デキストリン、でんぷん、粉末状植物性たんぱく(大豆の成分を含む)、果糖ぶどう糖液糖、ドロマイト、ぶどう糖加工品、ポークエキス、発酵調味料、塩、酵母エキス、加工油脂、チキンブイヨン、加工でんぷん、クエン酸鉄ナトリウム	鶏肉、豚肉、大豆
こんにゃく麺	こんにゃく粉、かぼちゃ粉末、クチナシ色素、水酸化カルシウム	

	食品名	原材料	特定原材料 準特定原材料
さ	さば(下味)	さば、しょうゆ、酒、みりん	大豆、小麦
	さんまかぼすレソ煮	さんま、砂糖、しょうゆ、かぼす果汁、じゃがいもでんぷん、みりん、レモンペースト、レモン果汁、塩	大豆、小麦
	山菜水煮	わらび、みずな、えのきたけ、山うど、なめこ、たけのこ、pH調整剤	
	じゃが芋(ク)	じゃがいも、植物油脂	
	しらす干し	カタクチイワシ、塩	
た	玉ふ	小麦粉、小麦たんぱく、白玉粉、重曹、ビタミンE	小麦
	ちくわ、ちくわ(切)	魚肉すりみ(すけそうたら、イトヨリダイ、キントキダイ、さんま、他)、じゃがいもでんぷん、米油、みりん、食塩、全糖ぶどう糖、砂糖	
	つぼ漬	大根、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、アミノ酸液、酢、かつお節エキス、塩、カラメル色素、酸味料、酒精	
	ツナフレーク	きはだまぐろ、米油、塩	
	豆腐(凍)Fe添加	大豆、でんぷん、安定剤、凝固剤、ピロリン酸第二鉄	大豆
	鶏むね肉(下味) <山賊焼き用>	鶏肉、しょうが、にんにく、しょうゆ、酒	鶏肉、大豆、小麦
	鶏モモ(皮付き下味) <鶏肉の梅ソース用>	鶏肉、塩、酒	鶏肉
鶏もも肉(下味) <タンドリーチキン用>	鶏肉、ヨーグルト、塩、砂糖、カレー粉、しょうが、にんにく	鶏肉、乳	
な	なると	魚肉すりみ(すけそうたら、イトヨリダイ、他)、じゃがいもでんぷん、塩、砂糖、着色料	
	ねり梅	梅、塩	
は	白菜キムチ漬	はくさい、たまねぎ、塩漬にんじん、砂糖、塩、りんご、にんにく、昆布エキス、しょうゆ、カツオエキス(さばの成分を含む)、しょうが、唐辛子、調味料、酸味料、香辛料抽出物、トウガラシ色素、ホップ抽出物、シヨ糖脂肪酸エステル	りんご、小麦、大豆、さば
	春雨	さつまいもでんぷん、じゃがいもでんぷん	
	福神漬	だいこん、きゅうり、なす、れんこん、しょうが、しその葉、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、しょうゆ、アミノ酸液(小麦の成分を含む)、塩、梅酢、酢	大豆、小麦
	ワシカルト	豚肉、塩、砂糖、白こしょう、カルワイ、マスタード	豚肉
	細切かぼ	魚肉すりみ(すけそうたら、他)、塩、砂糖、魚肉エキス、加工でんぷん	
	細切たくあん	塩押しだいこん、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、発酵調味料、塩、酢、たんぱく加水分解物、梅酢	
	素材100%の食品		切干し大根【青首大根】
		コマゴロ【とうもろこし】	
		白ねりごま【いりごま】	

- ☆ すべての海産物には「えび・かに・いか・たこ」が含まれる可能性があることをご承知おきください。
- ☆ 上記にはコンタミネーションに関する情報はありません。
- ☆ 食品はあいうえお順になっています。
- ☆ ご不明な点等ありましたら、給食センターまでご連絡ください。