

平成29年(2017年)6月分 学校給食献立表

茨木市教育委員会

＜栄養三色＞ 赤…おもに体をつくるもとになる食品 黄…おもにエネルギーのもとになる食品 緑…おもに体の調子を整えるもとになる食品

実施日	献立名	食品名	1人分量(g)	栄養色
1日 (木)	ごはん	ごはん	低 161 中 184 高 207	黄
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	1 ぼん (200mL)	赤
	いそべに	ひじき、くあけ、ぶたにく、まが、いも、さじ、こんにゃく、にんじん、にんげん、さとう、さしみ、うすくちしょうゆ、だしけずり	1.5 20 10 50 24 20 5 2 1 3 2	赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄
	とうみょうのすましじる	とうみょう、うあげ、たまねぎ、にんじん、うすくちしょうゆ、だしけずり	7 3 20 10 3 2 0.2 120	赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄
	エネルギー	たんぱく質、食塩相当量、カルシウム、鉄、ビタミンB1、B2、C、食物繊維	596, 23.2, 1.8, 303, 1.5, 338, 0.45, 0.49, 29, 4.1	

実施日	献立名	食品名	1人分量(g)	栄養色
6日 (火)	ごはん	ごはん	低 75 中 89 高 104	黄
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	1 ぼん	赤
	さばのピリッとジャン	さば、あおねぎ、つちしょうが、にんにく、さとう、さけ、すこい、くちしょうゆ、トウバンジャン、みず	1 きれ (50) 2 1 0.5 3 1.5 2 4.5 0.1 15	赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄
	かきたまじる	たまご、でんぶ、たまねぎ、えのきたけ、にんじん、みつば、ちしょうゆ、うすくちしょうゆ、けずり、だし、こんぶ、だしじる	20 0.5 30 10 10 3 5 2 2 0.2 130	赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄
	こんぶのつくだに	こんぶのつくだに	1 こ (8)	赤

実施日	献立名	食品名	1人分量(g)	栄養色
9日 (金)	ごはん	ごはん	低 161 中 184 高 230	黄
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	1 ぼん	赤
	とりにくのあつさりてりやき	とりにく、にんにく、さとう、みりん、さけ、すこい、くちしょうゆ	70 0.05 3 1.5 1.5 1.5 6	赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄
	かぼちゃのみそじる	かぼちゃ、あぶらあげ、たまねぎ、あおねぎ、りゅうおうみそ、にぼし、にぼしだし	30 5 20 5 11 3 130	赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄
	あじつけのり	あじつけのり	1 ふくろ (1.5)	赤

実施日	献立名	食品名	1人分量(g)	栄養色
14日 (水)	しょくパン	しょくパン	低 46 中 62 高 77	黄
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	1 ぼん	赤
	スパゲティバジリコ	スパゲティ、コン、にんにく、いも、えび、しろう、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム、しょう油、オリーブオイル	30 10 0.1 10 10 1 40 10 10 0.6 2	赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄
	レタススープ	レタス、たまねぎ、えのきたけ、にんじん、うすくちしょうゆ、だしけずり	10 5 10 5 3 1.5 100	赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄
	スライスチーズ	スライスチーズ	1 まい (20)	赤

実施日	献立名	食品名	1人分量(g)	栄養色
2日 (金)	ごはん	ごはん	低 161 中 184 高 230	黄
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	1 ぼん	赤
	こめこのハヤシシチュー	ぎゅうにく、にんにく、あか、たまねぎ、トマトみず (かん)、にんじん、マッシュルーム、こめこ、みず、ケチャップ、トマトピューレ、ウスターソース、さとう、こい、くちしょうゆ、しお、こしょう、ポークスープ、なたねあぶら	35 0.1 1 50 20 20 10 5 15 15 10 2 0.3 1 0.5 45 1	赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄
	やさいサラダ	キャベツ、にんじん、かんきつドレッシング	50 15 1	赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄

実施日	献立名	食品名	1人分量(g)	栄養色
7日 (水)	おおいコッペパン	コッペパン	低 75 中 89 高 104	黄
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	1 ぼん	赤
	ぎゅうにくとトマトのいためもの	ぎゅうにく、つちしょうが、さけ、こい、くちしょうゆ、にんにく、トマト、たまねぎ、ピーマン、さとう、こい、くちしょうゆ、しお、こしょう、でんぶ、なたねあぶら	40 0.5 1 1.5 0.2 40 40 10 1.5 3 0.1 すこい 1 1	赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄
	ウイナーカクテル	フランクフルト、ホールコーン、さやいんげん、しお、こしょう、なたねあぶら	40 10 5 0.2 すこい 0.5	赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄
	はくとうゼリー	はくとうゼリー	1 こ (50)	黄

実施日	献立名	食品名	1人分量(g)	栄養色
12日 (月)	ごはん	ごはん	低 161 中 184 高 230	黄
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	1 ぼん	赤
	ビーフカレー	ぎゅうにく (かき)、つちしょうが、にんにく、あか、たまねぎ、にんじん、ぎゅうにゅう、こむぎ、バター、なたね、サラダあぶら、ケチャップ、ウスターソース、トンカツソース、チャツネ、こい、くちしょうゆ、こしょう、ポークスープ、なたねあぶら	30 0.1 0.1 1 50 50 20 5 6.5 2 0.9 3.6 1.8 1.8 2.4 0.6 0.9 すこい 55 1	赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄
	ハムとキャベツのソテー	ハム、キャベツ、しお、こしょう、なたねあぶら	10 50 0.2 すこい 0.5	赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄

実施日	献立名	食品名	1人分量(g)	栄養色
15日 (木)	ごはん	ごはん	低 161 中 184 高 230	黄
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	1 ぼん	赤
	にくじゃが	ぎゅうにく、じゃがいも、いとこんにゃく、たまねぎ、にんじん、さとう、みりん、こい、くちしょうゆ、うすくちしょうゆ、だしけずり、なたねあぶら	25 60 15 30 20 2 1 4 2 2 1 0.5	赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄
	チンゲンサイのびたし	チンゲンサイ、あぶらあげ、みりん、うすくちしょうゆ、だしけずり	60 5 1 2 0.5	赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄

実施日	献立名	食品名	1人分量(g)	栄養色
5日 (月)	オリーブパン	オリーブパン	低 61 中 76 高 92	黄
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	1 ぼん	赤
	キーマカレー	ぶたミンチ、つちしょうが、にんにく、だんご (みず、きざみ)、たまねぎ、ピーマン、ケチャップ、ウスターソース、カレー、しお、こしょう、こむぎ、なたねあぶら	30 0.5 0.5 7 30 15 5 8 0.5 0.6 0.3 すこい 1 0.5	赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄
	キャベツのスープ	キャベツ、ショルダーベーコン、たまねぎ、にんじん、パセリ、うすくちしょうゆ、しお、こしょう、だしけずり	50 5 30 20 0.5 2 0.6 すこい 2 65	赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄
	クリームチーズ	クリームチーズ	1 こ (15)	赤

実施日	献立名	食品名	1人分量(g)	栄養色
8日 (木)	ごもくごはん	ごもくごはん	低 130 中 156 高 182	黄
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	1 ぼん	赤
	だんご (みず、きざみ)	だんご (みず、きざみ)	10 0.5 0.5 5 20 20 10 10 0.5 0.3 12 2 21 5	赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄
	きのこのすましじる	えのきたけ、しめじ、たまねぎ、にんじん、あおねぎ、うすくちしょうゆ、けずり、だし、こんぶ、だしじる	10 5 20 10 5 5 2 0.2 130	赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄

実施日	献立名	食品名	1人分量(g)	栄養色
13日 (火)	ごはん	ごはん	低 161 中 184 高 230	黄
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	1 ぼん	赤
	きりぼしだいこんいり	きりぼしだいこん、ぶたにく、だんご、やし、チンゲンサイ、にんじん、あおねぎ、にんにく、さとう、こい、くちしょうゆ、なたねあぶら	4 35 20 20 10 3 0.3 3 7 1	赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄
	わかめスープ	わかめ、たまねぎ、にんじん、あおねぎ、しろう、うすくちしょうゆ、こしょう、けずり、だし、こんぶ、だしじる	2.5 20 10 5 0.5 5 すこい 2 0.2 130	赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄

実施日	献立名	食品名	1人分量(g)	栄養色
16日 (金)	ごはん	ごはん	低 161 中 184 高 230	黄
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	1 ぼん	赤
	はるまき	はるまき、なたねあぶら	2 ぼん (60) 3	赤赤赤黄 赤赤赤黄
	たまごいりちゅうかスープ	たまご、でんぶ、ショルダーベーコン、クリームコーン (かん)、たまねぎ、にんじん、あおねぎ、つちしょうが、さけ、うすくちしょうゆ、しお、とりがらスープ	20 0.5 5 20 20 10 5 0.1 0.5 4 130	赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄 赤赤赤黄
	ゆでもやし	もやし、しお	25 0.2	赤赤赤黄 赤赤赤黄

※栄養価は、中学年の栄養摂取量です。

実施日	献立名	食品名	1人分量(g)	栄養 三色					
19 日 (月)	ホブサ	ホブサ	低 中 高 60 80 80	黄					
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	1 ぼん	赤					
	マカロニのクリームに	マカロニ (エルボ) 【とりにく たしろうが たまねぎ にんじん パセリ ピーマン さとう みりん こいくちしょうゆ しお こしょう とりがらスープ なたねあぶら	15 20 1 50 20 1 2 30 3 1 0.6 40 1	黄赤 赤 緑 緑 赤 赤 黄					
	ポテトとフランクの オープンやき	じゃがいも フランクフルト たまねぎ わかめ りゅうおうみそ にぼし にぼしだし	30 20 10 0.2 3 130	黄赤 赤 緑 赤 赤 赤					
613	26.2	1.5	319	1.6	264	0.62	0.62	23	2.5

20 日 (火)	むぎごはん			むぎごはん						黄
	ぎゅうにゅう			ぎゅうにゅう			1	ぼん		赤
	きんぴらごぼう			ぎゅうにく			15			赤
				ささがきごぼう			30			緑
				つきこんにゃく			15			緑
				にんじん			15			緑
				さやいんげん			5			緑
				しろごま			1			黄
				さとう			2			黄
				みりん			1			
	とうがんのみそしる			こいくちしょうゆ			4			
				なたねあぶら			0.5			黄
				とうがん			20			緑
				とうふ (れいとう)			20			赤
				あぶらあげ			5			赤
				にんじん			10			緑
				あおねぎ			5			緑
				わかめ			2			赤
				りゅうおうみそ			11			赤
				にぼし			3			
				にぼしだし			130			
570	21.6	2.4	400	2.6	278	0.23	0.41	14	5.1	

21 日 (水)	おおきいコッペパン				コッペパン						黄
	ぎゅうにゅう				ぎゅうにゅう				1	ぼん	赤
	はるさめとりにくの ちゅうかいため				はるさめ ―とりにく ―つちしょうが うずらたまご チンゲンサイ にんじん さとう みりん さけ こいくちしょうゆ しお こしょう とりがらスープ なたねあぶら				10 20 0.5 20 40 15 0.5 1 0.5 3.5 0.3 5 1		黄 赤 緑 赤 緑 緑 黄
	あまなつみかんの フルーツミックス				あまなつみかん(かん) おうとう(かん) パインアップル(かん)				25 25 25	すこし	緑 緑 緑
	580	21.8	2.1	329	2.1	360	0.25	0.57	21	3.6	

今月使用する食品の原材料 ※表示規定のあるアレルギー物質 (27 品目) 食物アレルギーへの対応が必要な場合は、学校から個別に配付される資料もご確認ください。

柑橘ドレッシング	クリームチーズ	昆布の佃煮	白桃ゼリー	味付けのり	甘夏みかん	春巻き	白身魚フライ	五目ごはんの具	たこ飯の具	バジル	そうめん
醸造酢 しょうゆ 砂糖 柑橘果汁 大根 食塩 でんぶん (トウモロコシ) 酵母エキス 昆布だし 玉ねぎエキス 水 ※りんご、大豆、小麦、オレンジ	ナチュラルチーズ 乳たんぱく質 クリーム 乳化剤 水 ※乳	しょうゆ 砂糖 ごんぶ 砂糖 昆布 酵母エキス 寒天 水 ※大豆、小麦	ももシラップづけ 砂糖 水溶性食物繊維 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 水 ゲル化剤 酸味料 ビタミンC 乳酸Ca 香料 酸化防止剤 (ビタミンC) クエン酸鉄Na ※もも	のり しょうゆ 砂糖 昆布 発酵調味料 食塩 ※小麦、大豆	夏みかん 砂糖 酸味料 水	野菜 (キャベツ たまねぎ にんじん にら にんにく) 豚肉 春雨 粒状大豆たんぱく しょうゆ でんぶん (じゃがいも) 食塩 砂糖 ぶどう糖 なたね油 チキンエキス 干しいたけ こしょう 皮 (小麦粉 食塩 水) ※豚肉、大豆、小麦、鶏肉	ホキ パン粉 バターミックス 塩 こしょう ※小麦	にんじん ごんにゃく しいたけ たけのこ しょうゆ みりん 砂糖 食塩 植物油 水 ※小麦、大豆	真だこ しょうゆ みりん 酒 かつおエキス 昆布エキス 砂糖 醸造酢 酵母エキス ※小麦、大豆	バジル オリーブ油 水	小麦粉 食塩 植物油 ※小麦

実施日	献立名			食品名			1人分量(g)			栄養 二色
22 日 (木)	ごはん			ごはん						黄
	ぎゅうにゅう			ぎゅうにゅう			1 ぼん			赤
	あじのマリネ			〔 あじ おしょう でんぶん なたねあぶら にんじん ピーマン さとう みりん こいくちしょうゆ しお こしょう とりがら スープ 〕			1 きれ (50) 0.1 すこし 12 2.5 10 5 3 2 2 3.5			赤 黄 黄 緑 緑 黄
	ごもくスープ			ぶたにく(ほそぎり) たまねぎ にんじん あおねぎ うすくちしょうゆ こしょう だし じり			10 30 10 10 5 5 すこし 2 130			赤 緑 緑 赤 赤 赤
	ゆかりのふりかけ			ゆかりのふりかけ			1 こ (0.8)			緑
640	27.2	2.2	292	1.2	271	0.32	0.46	10	2.4	

23 日 (金)	ごはん				ごはん			1 ぼん			黄 赤
	ぎゅうにゅう				ぎゅうにゅう						
	とうふのチャンプル				とうふ (れいとう)			70			赤
					ぶたにく			15			赤
					たまねぎ			30			緑
					キャベツ			20			緑
					にんじん			15			緑
					にら			10			緑
					しめじ			5			緑
					さとう			1			黄
				こいくちしょうゆ			5				
				しお			0.1				
				こしょう			すこし				
				でんぶん			1			黄	
				なたねあぶら			1			黄	
こんにゃくソテー				いとこんにゃく			35				
				【やきぶた			10			赤	
				つつちしょうが			0.5			緑	
				こまつな			20			緑	
				にんじん			15			緑	
				さとう			0.5			黄	
				さけ			すこし				
				こいくちしょうゆ			2				
				こまあぶら			0.5			黄	
				なたねあぶら			0.5			黄	
602	21.8	1.5	395	2	388	0.49	0.48	26	4.2		

26 日 (月)	ごはん	ごはん								黄	
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				1	ぼん			赤	
	ぶたにくの しょうがオープンやき	ぶたにく(あつぎり) つちしょうが にんにく さけ うすくちしょうゆ でんぶん	60 0.5 0.5 0.5 1.5 0.5							赤 緑 緑	
		たまねぎ ピーマン しお なたねあぶら	30 5 0.03 0.3							黄 緑 緑	
	そうめんじる	そうめん かまぼこ あぶらあげ ほししいたけ さとう こいくちしょうゆ にんじん みつば うすくちしょうゆ しお けずりぶし だしこんぶ だしじる	5 10 3 1 0.5 1 10 3 4 0.1 2 0.2 130							黄 赤 赤 緑 黄 赤 赤 緑 緑	
664	27.3	1.9	267	0.9	168	0.57	0.51	9	2.2		

実施日	献立名				食品名			1人分量(g)			栄養 三色
27 日 (火)	ごはん				ごはん						黄
	ぎゅうにゅう				ぎゅうにゅう			1ぼん			赤
	とりたまそぼろ				〔とりミンチ つちしょうが たまねぎ なたねあぶら いんとこんにゃく にんじん あおねぎ さとう みりん さけ こいくちしょうゆ			30 0.5 20 1 8 10 3 1 1 1 2			赤 赤 黄 黄 緑 緑 黄
	たまねぎのみそしる				たまねぎ あぶらあげ じゃがいも もやし あおねぎ りゅうおうみそ にぼし にぼしだし			30 5 20 10 5 11 3 130			緑 赤 黄 緑 緑 赤
	613	25.6	2.3	364	2.1	201	0.2	0.5	16	2.8	

28 日 (水)	バーカーパン	バーカーパン		低 62 中 78 高 94	黄				
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	1ぼん		赤				
	しろみざかなフライ	しろみざかなフライ なたねあぶら たまごぬぎマヨネーズ	1きれ (50) 7.5 クラス 1ぼん		赤 黄 黄				
	チンゲンサイのミルクに	チンゲンサイ ショルダーベーコン たまねぎ にんじん クリームコーン(かん) ぎゅうにゅう しお こしょう ポークスープ なたねあぶら	30 10 30 20 20 40 0.5 すこし 25 1		緑 赤 緑 緑 赤 黄				
	キャベツソテー	キャベツ しお こしょう なたねあぶら	30 0.05 すこし 0.3		緑 黄				
687	24.4	2.6	386	1.5	329	0.34	0.58	30	3.9

実施日	献立名			食品名			1人分量(g)			栄養 三色
30 日 (金)	たこめし			たこめし			低 121 中 145 高 169			黄
	ぎゅうにゅう			ぎゅうにゅう			1ぼん			赤
	じゃがいものそぼろに			じゃがいも ぶたミンチ つちしょうが たまねぎ にんじん さやいんげん さとう みりん こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ だしけずり			60 20 0.5 30 20 5 2 1 3 2 2			黄 赤 赤 緑 緑 黄
	とうふのみそしる			とうふ (れいとう) あぶらあげ あおねぎ わかめ りゅうおうみそ にぼし にぼしだし			20 3 3 2 10 2 120			赤 赤 赤 赤 赤
	615	23.2	2.3	342	1.9	238	0.42	0.44	27	3.2

今月の脂肪エネルギー比: 26.5%

まごは(わ)やさしい南大立

8日(木) 五目ごはん・牛乳・大豆と黒ごまの香ばしき揚げ・きのこのすまし汁

30日(金) たこ飯

関西地方では夏至や半夏生にたこを食べる風習があります。田植えが終わわり、稲が地にしっかりと根付くようにと願いを込めて、地面についたら離れない「たこ」を食べるようになったと言われています。

鶏卵・うずら卵除去食の日

6日(火) かきたま汁 (鶏卵)
16日(金) 卵入り中華スープ (鶏卵)
21日(水) 春雨と鶏肉の中華炒め (うずら卵)
27日(火) 鶏たまそぼろ (鶏卵)

今月の野菜

玉ねぎ・にんじんの一部、じゃがいもは有機栽培もしは特別栽培のもの、9日・20日・27日・30日のみそは見山の龍王みそを使用します。

このマークの献立はスチームコンベクションオープンで調理しています。