

R6.10月発行



クリスマス行事食のご案内



1

クリスマスケーキ チョコレート

給材開発/工場地：埼玉

注文番号 J500 20g

ふんわり柔らかなココアスポンジに濃厚で口どけの良いチョコクリームを重ね、しっとりとしたケーキに仕上げました。冷蔵庫にて約3時間解凍してお召し上がりください。

【アレルギー】特定8品目：乳・卵・小麦 その他20品目：大豆

締切：11月6日(水)



2

クリスマスケーキ ストロベリー

給材開発/工場地：埼玉

注文番号 J501 20g

ふんわり柔らかなスポンジとホイップクリームをそれぞれ2層にすることで、しっとりとしたケーキに仕上げました。天面にはいちごピューレを使用したソースをトッピングしております。冷蔵庫にて約3時間解凍してお召し上がりください。

【アレルギー】特定8品目：乳・卵・小麦 その他20品目：大豆

締切：11月6日(水)



3

クリスマスケーキ 米粉と豆乳(チョコ)

給材開発/工場地：福島

注文番号 J502 30g

乳・卵・小麦を使用せず、米粉と豆乳とチョコを使用したスポンジに、2種類のクリームを重ね合わせたケーキです。上面には乳・卵・小麦が不使用である事をわかりやすく明記しております。冷蔵庫にて約3時間解凍してお召し上がりください。

【アレルギー】特定8品目：なし その他20品目：大豆

締切：11月6日(水)



4

クリスマスケーキ 米粉と豆乳(いちご)

給材開発/工場地：福島

注文番号 J503 30g

乳・卵・小麦を使用せず、米粉と豆乳で作ったスポンジに、2種類のクリームを重ね合わせ、いちごの甘さと酸味が楽しめます。上面には乳・卵・小麦が不使用である事をわかりやすく明記しております。冷蔵庫にて約3時間解凍してお召し上がりください。

【アレルギー】特定8品目：なし その他20品目：大豆

締切：11月6日(水)



締切：11月6日(水)

給材開発/工場地：埼玉

5 クリスマスケーキ 純生ロール(ホワイト)

注文番号 J5 0 5 28g

ふんわり柔らかなスポンジに北海道産の濃厚で口どけの良い純生クリームを約44%使用したホイップクリームを巻きました。上面に粉糖をトッピングして仕上げたロールケーキです。冷蔵庫にて約3時間解凍してお召し上がりください。

【アレルギー】 特定8品目：乳・卵・小麦 その他20品目：大豆



締切：11月13日(水)

SN食品/工場地：兵庫

6 ペコちゃんクリスマスケーキ(チョコ)

注文番号 J5 1 1 約32g

ふわふわのチョコスポンジにチョコチップを混ぜたチョコクリームをサンドしました。冷蔵庫で解凍してください。

【アレルギー】 特定8品目：乳・卵・小麦 その他20品目：大豆



締切：11月13日(水)

SN食品/工場地：兵庫

7 ペコちゃんクリスマスケーキ

注文番号 J5 1 2 約32g

ふわふわのスポンジに苺ダイスを混ぜたホイップクリームをサンドしました。冷蔵庫で解凍してください。

【アレルギー】 特定8品目：乳・卵・小麦 その他20品目：大豆・ゼラチン



締切：11月13日(水)

SN食品/工場地：兵庫

8 ペコちゃんミルキーシュークリーム

注文番号 J5 1 5 約35g

凍ったままでも美味しいクリームを使ったフローズンタイプのシュークリームです。練乳入りの乳味豊かなミルキークリームを詰めました。半解凍でも美味しくお召し上がりいただけます。

【アレルギー】 特定8品目：乳・卵・小麦 その他20品目：大豆・ゼラチン



締切：なし



- J 5 5 0 ショコラカップケーキ
- J 5 5 1 ストロベリーカップケーキ
- J 5 5 2 宇治抹茶カップケーキ
- J 5 5 3 塩キャラメルカップケーキ

テーブルマーク/工場地：宮崎 16g×10

スポンジにそれぞれ違うクリームとソースをトッピングしました。
10個入りのトレー販売です。冷蔵庫にて約1.5時間解凍してお召し上がりください。

【アレルギー】特定8品目：乳・卵・小麦 その他20品目：大豆・ゼラチン



10 ポンデドーナツチョコがけ(Ca・Fe)

締切：11/13 (水)
新栄物産/工場地：長野

注文番号 J 5 3 0 25g

もちもちとした食感の生地に、ほろ苦いチョコをかけたドーナツです。冷凍なので出来立ての食感をいつでもお楽しみいただけます。解凍してそのままお召し上がりください。

【アレルギー】特定8品目：小麦・乳・卵 その他20品目：大豆

2 学期共通選定品



11 クリスマスゼリー (グレープ味)

締切：11月29日(金)
富士正食品/工場地：千葉

注文番号 X 1 3 6 22g

グレープ果汁を使用した一口サイズのゼリーです。
そのまま、または冷やしてお召し上がりください。

【アレルギー】特定8品目：なし その他20品目：なし



12 照り焼きチキン 印南食品/工場地：兵庫

締切：11月20日(水)

注文番号 A 1 0 0 40g(32g+外8g)×10

注文番号 A 1 0 1 50g(40g+外10g)×10

国産の鶏肉(皮付きもも肉)をじっくりと焼き上げ香ばしく仕上げました。
甘辛い醤油風味のタレとともに真空パックしています。

[ボイル]凍ったまま85℃～95℃のお湯で20分間ボイルしてください。

【アレルギー】特定8品目：小麦 その他20品目：鶏肉・大豆
コンタミ：卵・乳



締切：11月20日(水)

13

国産グリルチキン バラ凍 印南食品/工場地：兵庫

注文番号 A085 40g

注文番号 A086 50g

国産の鶏肉を使用し、粗挽きにした肉を成形していますので、しっかりとした食感です。薄味に仕上げているので、洋風・和風を問わず、色々なソースに合います。

[スチコン]凍ったままコンビモード200℃、スチーム60%で約10分加熱してください。

[焼]凍ったままオーブン200℃で約15分間加熱してください。

[蒸]凍ったまま90℃程度で約10分間蒸してください。

[煮]凍ったまま好みの味付けで約15～20分間煮込んでください。

【アレルギー】特定8品目：なし その他20品目：鶏肉・大豆
コンタミ：卵・小麦



締切：11月15日(金)

14

国産クリスピーチキン マルイ食品/工場地：鹿児島

注文番号 A235 40g

注文番号 A236 50g

国産若鶏のムネ肉を使用したクリスピーチキンです。お子様にも食べやすいようにスパイシー感を抑え、衣はサクサクとした食感になるように仕上げました。国産若鶏ムネ肉は2種類の挽き目を使用することで肉感のある食感に仕上げました。

[揚]凍ったまま160～170℃の油で加熱してください。(40g：約4分 50g：約4分30秒)

[スチコン]凍ったまま袋から取り出し、205℃で加熱してください。(40g：約12分 50g：約15分)

【アレルギー】特定8品目：小麦 その他20品目：大豆・鶏肉・豚肉・りんご



締切：11月15日(金)

15

チキンナゲット マルイ食品/工場地：鹿児島

注文番号 A230 20g

国産若鶏のムネ肉を使用し、卵・乳は使わずに作ったチキンナゲットです。おいしさはそのままに、鉄を強化しました。(鉄：約1.44mg/2個あたり)

[揚]凍ったまま160～170℃の油で3～4分加熱してください。

[スチコン]スチームオーブンモード180℃、スチーム量50の設定で予熱し、12分程度加熱してお召し上がりください。

【アレルギー】特定8品目：小麦 その他20品目：大豆・鶏肉・豚肉



締切：11月6日(水)

16

冬至デザート(はちみつゆずゼリー) 給材開発/工場地：福島

注文番号 J085 40g

はちみつ優しい甘さとほんのりとした「ゆず」の風味を生かしたゼリーです。鉄分とビタミンCを強化しました。自然解凍でお召し上がり下さい。

【アレルギー】特定8品目：なし その他20品目：なし



栄養成分・原料配合 (可食部 100g あたり)

	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	カルシウム	マグネシウム	鉄	亜鉛	ビタミン B1 活性当量	ビタミン B2	ビタミン C	食物繊維	食塩 相当量	
	kcal	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	μg	mg	mg	g	g	
① クリスマスケーキ チョコレート	377	4.7	24.5	34.7	51	10	3	0.3	0.2	37	0.02	0.07	0	1.1	0.1
	原料配合														
ホイップクリーム(植物油脂、乳製品、水あめ、乳糖、乳たんぱく質)＜マレーシア・フィリピン他＞43.46 砂糖14.32 卵13.44 チョコレート＜アフリカ・中南米他＞9.66 小麦粉7.84 ココアパウダー＜西アフリカ・アメリカ他＞2.88 食用加工油脂1.79 水あめ0.56 ソルビトール0.66 乳化剤0.51 香料0.14 pH調整剤0.09 安定剤(増粘多糖類)0.01 着色料(カロテノイド)φ 水4.64															
② クリスマスケーキ ストロベリー	346	2.8	21.1	36.5	44	8	2	0.2	0.2	26	0.02	0.05	1	0.2	0.1
	原料配合														
ホイップクリーム(植物油脂、乳製品、水あめ、乳糖、乳たんぱく質)＜マレーシア・フィリピン他＞38.44 ゼリー(オリゴ糖、砂糖、洋酒)21.42＜アメリカ他＞ 砂糖12.48 卵12.20 小麦粉7.79 いちごピューレ＜エジプト・チリ他＞2.21 食用加工油脂1.63 水あめ0.51 ソルビトール0.60 増粘剤(ペクチン・加工でん粉)0.55 乳化剤0.46 香料0.29 着色料(カロテノイド)0.22 酸味料0.09 pH調整剤0.08 安定剤(増粘多糖類)0.01 水1.02															
③ クリスマスケーキ 米粉と豆乳(チョコ)	279	5.1	16.0	31.1	-	1	1	Tr	0.2	0	Tr	Tr	0	0.4	0.4
	原料配合														
豆乳加工品＜カナダ・マレーシア他＞36.12 グラニュー糖13.10 米粉＜新潟＞12.12 植物性脂肪食品6.97 ココアパウダー＜ガーナ・国内他＞4.94 食用加工油脂4.90 調製豆乳粉末＜アメリカ・国内他＞2.90 食用乳化油脂1.45 粗糖1.33 水あめ0.80 黒みりん0.69 ぶどう糖0.27 食塩0.01 香料0.78 膨張剤0.50 着色料(カラメル)0.22 増粘剤(CMC)0.13 安定剤(増粘多糖類)0.05 水12.72															
④ クリスマスケーキ 米粉と豆乳(いちご)	304	3.6	17.3	33.6	-	1	1	Tr	0.2	0	Tr	Tr	0	0.4	0.3
	原料配合														
豆乳加工品＜カナダ・マレーシア他＞37.98 グラニュー糖12.54 植物性脂肪食品11.30 米粉＜新潟＞11.20 いちごジャム＜エジプト他＞10.21 食用加工油脂4.05 調製豆乳粉末＜アメリカ・国内他＞2.38 食用乳化油脂1.28 粗糖1.20 水あめ1.18 果糖0.96 黒みりん0.95 乾燥いちごフレーク＜ペルー＞0.35 食塩φ 膨張剤0.45 香料0.30 増粘剤(CMC、加工デンプン、増粘多糖類)0.23 ゲル化剤(増粘多糖類)0.10 着色料(アカビート色素、カロテノイド)0.09 酸味料0.08 安定剤(増粘多糖類)0.02 水3.15															
⑤ 純生ロールホワイト	349	4.1	23.9	29.9	38	37	5	0.4	0.3	205	0.03	0.11	0	0.3	0.1
	原料配合														
クリーム(乳製品)＜北海道＞44.80 卵18.66 砂糖17.05 小麦粉11.92 食用加工油脂2.50 粉糖1.45 水あめ0.78 ソルビトール0.92 乳化剤0.37 香料φ 着色料(カロテノイド)φ 水1.55															
⑥ クリスマスケーキ ベコちゃん	316	4.6	16.1	37.7	-	22	13	0.7	0.4	53	0.02	0.11	0	0.9	0.2
	原料配合														
乳等を主要原料とする食品＜インドネシア・フィリピン他＞29.35 卵＜国内他＞24.74 砂糖＜オーストラリア・タイ＞22.25 小麦粉10.70 加工油脂3.02 牛乳2.98 チョコレート＜マレーシア・タイ他＞2.95 ココアパウダー＜西アフリカ他＞2.21 粉糖0.68 ソルビトール0.49 乳化剤0.39 着色料(カラメル色素、カロチノイド、紅麴)0.11 膨張剤0.10 リン酸塩(Na)0.01 香料0.01 pH調整剤0.01 増粘剤(増粘多糖類)φ															
⑦ クリスマスケーキ ベコちゃん	270	3.8	14.2	32.1	-	17	4	0.4	0.2	44	0.02	0.08	0	0.4	0.2
	原料配合														
乳等を主要原料とする食品＜インドネシア・フィリピン他＞27.45 卵＜国内＞21.13 砂糖16.93 小麦粉13.31 いちごダイス＜モロッコ＞12.45 油脂加工食品4.94 粉糖0.76 ぶどう糖加工品(ぶどう糖、植物油脂)0.75 食塩0.10 加工デンプン0.78 ソルビトール0.51 乳化剤0.48 膨張剤0.14 グリセリン0.14 pH調整剤0.05 メタリン酸Na0.04 増粘剤(増粘多糖類)0.02 安定剤(増粘多糖類)0.01 香料0.01 着色料(クチナシ、カロチノイド)φ カゼインNaφ 酸化防止剤(V.E)φ															

栄養成分・原料配合 (可食部 100g あたり)

	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	カルシウム	マグネシウム	鉄	亜鉛	シクロリン活性当量	ビタミン B1	ビタミン B2	ビタミン C	食物繊維	食塩相当量
	kcal	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	μg	mg	mg	mg	g	G
⑧ ベルギーチョコレート シュークリーム	302	4.5	22.7	19.8	-	48	7	0.2	0.2	50	0.02	0.11	0	0.2	0.2
	原料配合														
乳等を主要原料とする食品<インドネシア・フィリピン他>40.74 卵16.66 加糖練乳15.03 ファットスプレッド8.53 小麦粉7.06 果糖ぶどう糖液糖5.47 デキストリン2.12 生クリーム1.71 ゼラチンパウダー1.64 食塩0.02 カゼインNa0.46 乳化剤0.30 リン酸塩(Na)0.12 膨張剤0.09 香料0.03 pH調整剤0.01 増粘剤(増粘多糖類)0.01 酸化防止剤(V,E)φ カロチノイド色素φ															
⑨ ショコラカップケーキ	329	5.9	21.1	28.9	-	32	6	0.7	0.4	40	0.04	0.12	0	1.6	0.3
	原料配合														
全卵<国内>25.31 乳等を主要原料とする食品<マレーシア・インドネシア他>23.90 砂糖15.40 小麦粉9.28 牛乳5.45 チョコレート<ガーナ・国内他>4.00 ココアパウダー<マレーシア・ガーナ他>3.33 油脂加工品2.93 植物油脂2.64 カカオマス<ガーナ・コートジボワール他>1.08 水あめ0.94 ゼラチン0.14 ソルビトール0.63 乳化剤0.51 ベーキングパウダー0.34 糊料(加工デンプン、増粘多糖類)0.12 香料0.03 pH調整剤0.02 カロチノイド色素φ 水3.95															
⑩ ストロベリーカップケーキ	308	4.8	17.6	32.3	-	23	6	0.6	0.4	38	0.04	0.11	0	0.3	0.3
	原料配合														
乳等を主要原料とする食品<マレーシア・インドネシア他>25.56 全卵<国内>25.31 砂糖<タイ・南アフリカ他>20.25 小麦粉11.25 油脂加工品2.93 いちごピューレ<エジプト・チリ他>2.66 植物油脂1.13 水あめ0.94 果糖ぶどう糖液糖0.27 ゼラチン0.19 いちご濃縮果汁<国内・イタリア他>0.11 ソルビトール0.63 乳化剤0.50 ベーキングパウダー0.21 着色料(紅麹、ラック、カロチノイド)0.19 酸味料0.15 糊料(加工デンプン、増粘多糖類)0.10 香料0.07 pH調整剤0.03 水7.52															
⑪ 宇治抹茶カップケーキ	321	5.8	19.5	30.4	-	32	11	1.1	0.5	103	0.05	0.15	1	1.0	0.2
	原料配合														
全卵<国内>27.91 乳等を主要原料とする食品<マレーシア・インドネシア他>24.81 砂糖18.76 小麦粉10.98 油脂加工品3.09 植物油脂2.87 抹茶<国内>1.81 水あめ0.94 クロレラ0.31 ゼラチン0.19 ソルビトール0.67 乳化剤0.52 ベーキングパウダー0.23 糊料(加工デンプン、増粘多糖類)0.13 香料0.03 pH調整剤0.03 着色料(クチナシ、カロチノイド)0.01 水6.71															
⑫ 塩キャラメルカップケーキ	306	5.1	17.2	32.6	-	28	7	0.6	0.5	42	0.04	0.13	0	0.3	0.2
	原料配合														
全卵<国内>26.72 乳等を主要原料とする食品<マレーシア・インドネシア他>22.35 砂糖18.46 小麦粉11.88 牛乳3.75 油脂加工品3.09 水あめ2.25 植物油脂1.78 ゼラチン0.19 食塩<国内>0.04 トレハロース1.13 ソルビトール0.67 乳化剤0.50 ベーキングパウダー0.23 着色料(カラメル、カロチノイド)0.17 糊料(加工デンプン、増粘多糖類)0.17 香料0.05 pH調整剤0.02 水6.55															
⑬ ホンデドーナツ (Ca・Fe)	452	3.1	28.4	46.1	-	200	16	3.2	0.4	26	0.05	0.12	0	1.0	0.7
	原料配合														
チョコレートコーティング(植物油脂・砂糖・乳糖・ココアパウダー)<マレーシア・フィリピン他>26.55 ミックス粉【小麦粉、砂糖、ショートニング、粉末油脂食用油脂(植物油脂、コーンシロップ)、ぶどう糖、でん粉、全粉乳、食塩】15.82 食用油脂15.22 鶏卵6.26 加工デンプン18.57 卵殻カルシウム0.30 ベーキングパウダー0.27 乳化剤(大豆由来)0.20 ピロリン酸鉄0.09 香料0.04 水16.68															
⑭ クリスマスゼリー フレーズ	80	0.0	0.0	22.2	-	0	1	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.4	0.1
	原料配合														
異性化液糖 21.00 還元水あめ 4.00 砂糖 1.73 グレープ濃縮果汁<アメリカ・ブラジル>1.400 果糖 0.13 ゲル化剤(増粘多糖類)1.10 酸味料(クエン酸、クエン酸Na)0.23 香料(グレープフレーバー)0.08 ブドウ果皮色素 0.05 水 70.25															

栄養成分・原料配合（可食部 100g あたり）

	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	カルシウム	マグネシウム	鉄	亜鉛	β-カロチン 活性当量	ビタミン B1	ビタミン B2	ビタミン C	食物繊維	食塩 相当量
	kcal	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	μg	mg	mg	mg	g	g
⑫ 照り焼きチキン	178	13.6	11.0	7.2	-	5	19	0.6	1.3	31	0.08	0.12	2	0.0	1.1
	原料配合														
	鶏肉<鹿児島・宮崎他>77.50 タレ[果糖ぶどう糖液糖6.52 こいくちしょうゆ3.91 酵母エキス0.17 しょうゆ調味料0.11 水8.51] ぶどう糖0.68 こいくちしょうゆ0.34 発酵調味料0.34 粉末状大豆たん白0.32 食塩0.32 酵母エキス0.15 しょうゆ調味料0.03 増粘剤(加工でん粉)0.78 加工でん粉0.32														
⑬ 国産グリルチキンバラ凍	165	18.2	8.3	6.0	-	5	23	0.5	0.9	24	0.08	0.11	3	0.5	0.6
	原料配合														
	鶏肉<鹿児島・宮崎他>89.21 でん粉(タピオカ、馬鈴薯)3.04 発酵調味料2.79 ぶどう糖1.52 砂糖1.01 粉末状大豆たん白1.01 食物繊維0.51 しょうゆ(大豆、食塩)0.51 食塩0.30 香辛料(ペパー)0.10														
⑭ 国産ワリスピーチキン	189	13.5	8.8	14.6	-	12	21	0.7	0.3	6	0.09	0.05	2	0.8	1.0
	原料配合														
	鶏肉<鹿児島・宮崎他>48.14 つなぎ[パン粉4.25 粉末状植物性たん白0.70 植物油(エゴマ油)φ] 豚脂2.13 発酵調味料(りんごを含む)1.35 粉末状植物性たん白0.67 砂糖0.51 食塩0.44 香辛料0.30 しょうゆ0.05 衣[パン粉4.88 小麦粉2.49 コーンスターチ1.47 大豆粉0.46 食塩0.26 香辛料0.18 粉末油脂0.03 酵母エキス0.01 砂糖0.01] 揚げ油[なたね油3.00 パーム油2.00] 加工デンプン4.50 トレハロース0.17 膨張剤0.04 増粘剤(グアーガム)0.02 パプリカ色素0.02 乳化剤0.01 水21.91														
⑮ チキンナゲット	208	11.0	12.1	14.6	-	10	19	3.6	0.4	14	0.07	0.03	1	0.9	0.9
	原料配合														
	鶏肉<鹿児島・宮崎他>39.93 つなぎ[コーンスターチ1.68 パン粉1.68] 豚脂2.02 粉末状大豆たん白1.66 しょうゆ0.70 食塩0.39 チキンスープ0.22 香辛料0.12 たん白加水分解物0.03 おろしにんにく0.02 デキストリン0.01 酵母エキスφ 衣[パン粉7.12 小麦粉4.76 コーングリッツ3.46 コーンスターチ0.70 食塩0.23 しょうゆ0.12 香辛料0.08] 揚げ油[なたね油4.00 パーム油1.00] 加工デンプン0.08 増粘多糖類0.05 ピロリン酸第二鉄0.12 水29.82														
⑯ 冬至デザート はちみつゆずゼリー	92	Tr	Tr	23.9	33	Tr	Tr	1.2	Tr	0	0.00	Tr	300	0.4	0.1
	原料配合														
	グラニュー糖10.00 粉あめ6.00 果糖5.00 はちみつ<マンマー>2.00 ゆず果汁<高知>0.50 ゲル化剤(増粘多糖類)1.41 ビタミンC0.30 香料0.23 酸味料0.07 クエン酸第一鉄Na0.01 着色料(紅花黄)0.01 水74.47														

公益財団法人 熊本県学校給食会



〒861-4161
熊本県熊本市南区富合町小岩瀬 98

TEL 096-357-1211
FAX 096-357-1216



クリスマス行事食注文書



学校・調理場名						様	
使用日	番号	注文番号	商品名	規格	メーカー	数量	切
	1	J500	クリスマスケーキ チョコレート	20g	給材開発	個	11/6 (水)
	2	J501	クリスマスケーキ ストロベリー			個	
	3	J502	クリスマスケーキ 米粉と豆乳(チョコ)	30g		個	
	4	J503	クリスマスケーキ 米粉と豆乳(いちご)			個	
	5	J505	クリスマスケーキ 純生ロール(ホワイト)	28g		個	
	6	J511	ペコちゃんクリスマスケーキ (チョコ)	32g	SN食品	個	11/13 (水)
	7	J512	ペコちゃんクリスマスケーキ			個	
	8	J515	ペコちゃんミルクシュークリーム			35g	
	9	J550	ショコラカップケーキ	16g×10	テーブルマーク	個	-
		J551	ストロベリーカップケーキ			個	
		J552	宇治抹茶カップケーキ			個	
		J553	塩キャラメルカップケーキ			個	
	10	J530	ボンデーナツチョコがけ (Ca・Fe)	25g	新栄物産	個	11/13 (水)
	11	X136	クリスマスゼリー(グレープ味)	22g	富士正食品	個	11/29 (金)
	12	A100	照り焼きチキン	40g×10	印南食品	袋	11/20 (水)
		A101		50g×10		袋	
	13	A085	国産グリルチキン バラ凍	40g		個	
		A086		50g		個	
	14	A235	国産クリスピーチキン	40g		マルイ食品	
		A236		50g	個		
	15	A230	チキンナゲット	20g	マルイ食品	個	11/15 (金)
	16	J085	冬至デザート (はちみつゆずゼリー)	40g	給材開発	個	11/6 (水)