

《小学校》

令和 7 年度



10月分こんだて予定表

※学校給食センターのホームページに、毎日の給食写真と給食メニューレシピを掲載しています。
*食品名は、献立ごとに記載しています。
加工品は一番多いところに含まれています。



富士見市マスコット
キャラクター
(ふわっぴー)

学校給食摂取基準

	低学年	中学年	高学年
熱量 (kcal)	530	650	780
たんぱく質 (g)	21.9	26.8	32.2

富士見市学校給食センター

日曜日	曜日	こ ん だ て				はし		食 品 名						
		主 食	つけるもの かけるもの	牛乳	お か ず			主に体を作る	主に体の調子を整える					主に力や熱のもとになる
1	水	地ごなうどん	※しょうゆ	○	かしわうどん 五目あつやき玉子 おひたし (卵)		牛乳	かつおぶし こんぶ とり肉 油あげ 五目あつやきたまご	にんじん 玉ねぎ 竹の子 長ねぎ にんじん もやし 小松な	う地 ごな				
2	木	えだ豆じゃこ ごはん	※ソース	○	富士見だんごみそ汁 里いもコロッケ えだ豆じゃこごはんの具		牛乳	かつおぶし こんぶ とり肉 富士見ほうれん草ボール みそ	にんじん 玉ねぎ 竹の子 長ねぎ しょうが	ごはん	里いもコロッケ 油			
3	金	マーブル食パン (まっ茶)	※ドレッシング	○	ABCスープ グラタン カラフルサラダ		牛乳	ちりめんじゃこ かつおぶし 油あげ ベーコン とり肉 とりガラ	しょうが にんじん ごぼう えだ豆 にんにく にんじん 玉ねぎ トマト	ま食マ っ茶 パン ちんぷ や ル	マカロニ グラタン イタリアンドレッシング			
6	月	お月見こんだて		○	お月見汁 さわらのさいきょうやき くきわかめのきんぴら お月見ゼリー		牛乳	かつおぶし こんぶ とり肉 かまぼこ 油あげ さわらのさいきょうづけ くきわかめ	玉ねぎ にんじん 長ねぎ にんじん ごぼう	ごはん	ポテトボール 油 さとう ごま お月見ゼリー			
7	火	むぎごはん	※ドレッシング	○	カレー (乳) 白身魚フライ コールスローサラダ		牛乳	ぶた肉 ガラスープ スkimミルク チーズ 白身魚フライ	しょうが にんにく にんじん 玉ねぎ りんご	ごはん むぎ	油 じゃがいも 小麦こ バター カレールー 油 コールスロードレッシング			
8	水	ホット中かめん	※ドレッシング	○	ちゃんぽん 大学いも (2こ) 大根サラダ		牛乳	ぶた肉 とりガラ かまぼこ いか	しょうが にんじん 玉ねぎ にんにく しいたけ キャベツ もやし	中ホ かッ めト ん	油 でんぶん さつまいも でんぶん 油 さとう 水あめ しおドレッシング			
9	木	とりごぼう ごはん		○	すまし汁 いわしのみぞれに とりごぼうごはんの具		牛乳	かつおぶし こんぶ かまぼこ とうふ いわしのみぞれに とり肉 かつおぶし 油あげ	にんじん 玉ねぎ 小松な しょうが ごぼう こんにゃく えだ豆	ごはん	油 さとう			
10	金	ねじりパン		○	大根ときのこのミネストローネ とり肉のからあげ 野さいソテー		牛乳	ベーコン とりガラ とり肉 ウィンナー	にんにく セロリー にんじん 玉ねぎ 大根 しめじ トマト しょうが	パね んじ り	油 でんぶん 油			
14	火	ごはん		○	じゃがいものみそ汁 さばの文化干し つぼづけ		牛乳	かつおぶし とうふ わかめ みそ さばのぶなかぼし	にんじん 長ねぎ つぼづけ きゅうり	ごはん	油 じゃがいも			
15	水	やきそば (ほ) スティックパン	※ドレッシング	○	やきそば やきソーセージ きゅうりとコーンのサラダ		牛乳	ぶた肉 なんと のり ポークソーセージ	玉ねぎ 竹の子 キャベツ にんじん もやし	クス パテ ン イ ッ	むし中かめん 油 コーンクリーミードレッシング			
16	木	ごはん	※ドレッシング	○	かぶのとうろまに とり肉のてりやき 和風サラダ		牛乳	ぶた肉 とり肉 かつおぶし とうふあげ とり肉	しょうが にんじん 竹の子 かぶ しょうが もやし きゅうり 小松菜	ごはん	油 さとう でんぶん さとう 和風ドレッシング			
17	金	ごはん		○	きのこ汁 かれいの薬味ソースかけ 切ばし大根のに物		牛乳	ぶた肉 かつおぶし こんぶ かまぼこ かれいでんぶんつき かつおぶし さつまあげ	にんじん しいたけ えのき しめじ 長ねぎ にんにく しょうが 玉ねぎ にんじん 切ばし大根 えだ豆	ごはん	油 さとう 油 さとう			
20	月	ごはん	※ドレッシング	○	サムゲタン風スープ ぶたキムチ もやしのナムル		牛乳	とり肉 とりガラ ぶた肉	にんにく しょうが にんじん 大根 しいたけ 長ねぎ 玉ねぎ キムチ にら にんじん もやし 小松な	ごはん	油 こめこ 油 さとう ごま油 ナムルドレッシング			
21	火	ごはん	※ドレッシング	○	マーボー豆腐 春まき 中かサラダ		牛乳	ぶた肉 とり肉 とりガラ とうふ みそ	しょうが にんにく しいたけ 竹の子 長ねぎ もやし にんじん きゅうり	ごはん	油 さとう でんぶん ラー油 春まき 油 中かドレッシング			
22	水	地ごなうどん		○	けんちんうどん 野さいのふっくらよせ こんにゃくと野さいのごまに		牛乳	とり肉 こんぶ かつおぶし 油あげ 野さい入りふっくらよせ ぶた肉 かつおぶし	にんじん 大根 ごぼう 長ねぎ 竹の子 こんにゃく いんげん	う地 ごな	油 さとう ごま ごま油			
23	木	セルビアこんだて		○	サタラシュ セルビア風ハンバーグ ルスカサラダ		牛乳	とり肉 とりガラ ハンバーグ	玉ねぎ トマト 赤ピーマン にんにく 玉ねぎ にんじん きゅうり らっきょうづけ	パは んい が	油 さとう でんぶん 油 じゃがいも マヨネーズ (たまごなし)			
24	金	まいたけごはん		○	豆ふのみそ汁 あじのあまからだれかけ まいたけごはんの具		牛乳	かつおぶし こんぶ とうふ みそ あじでんぶんつき とり肉 油あげ	にんじん 玉ねぎ 長ねぎ しょうが にんじん まいたけ 白たき	ごはん	油 さとう でんぶん 油 さとう			
27	月	ごはん		○	わかめスープ 肉入りパオズ (2こ) 高野豆腐のいために		牛乳	とり肉 とりガラ かまぼこ わかめ パオズ ぶた肉 かつおぶし 高野豆腐	玉ねぎ 竹の子 長ねぎ にんにく にんじん いんげん	ごはん	ごま油 ごま 油 さとう でんぶん			
28	火	ごはん	※ドレッシング	○	すいとん汁 うま BBQぶたピーマンどん もやしのサラダ		牛乳	かつおぶし とり肉 油あげ ぶた肉	ごぼう にんじん 大根 長ねぎ にんにく 玉ねぎ りんご ピーマン もやし にんじん きゅうり	ごはん	油 さとう でんぶん 野さい和風ドレッシング			
29	水	ホット中かめん	※ドレッシング	○	しょう油ラーメン いかのおうごんやき かぶのサラダ		牛乳	ぶた肉 とりガラ なんと いか	にんじん 玉ねぎ もやし 長ねぎ とうもろこし きゅうり かぶ	中ホ かッ めト ん	油 ごま油 さとう ごまドレッシング			
30	木	よくかんで食べよう!		○	おでん (卵) 富士見メンチカツ 小松なのびたし		牛乳	かつおぶし つみれ あげボール ちくわ うずらの卵 富士見メンチカツ 油あげ かつおぶし	大根 こんにゃく しめじ 小松な	ごはん	油 じゃがいも さとう 油			
31	金	子どもパン		のむ ヨーグルト	パンプキンポタージュ (乳) やきフランクフルト フルーツボンチ		ヨー グル ト	ベーコン ガラスープ スキムミルク チーズ フランクフルト	にんじん 玉ねぎ かぼちゃ 玉ねぎ おうとう はくとう パイン	パ子 ン ど も	小麦こ 油 バター 生クリーム 油 さとう でんぶん りんごゼリー ゼリー			
計 22 回		●(こ)は個数に分けるものです。 ●(ほ)は補食の意味です。 ※はクラス分けのものです。 ●入荷の都合で献立を変更することがあります。						平均			熱量 (kcal)	587kcal	645kcal	703kcal
											たんぱく質 (g)	25.0g	26.9g	28.9g

献立予定表のアレルギー表示

- (卵)は鶏卵・うずらの卵、(乳)は乳製品を使用しています。●そばの使用はありません。
- パンは、同一設備において、卵・乳製品・大豆等のアレルギー物質を含む製品を製造しています。

給食だより

給食は、バランスを考えてつくっており、
主食・主菜・副菜・汁物・牛乳を提供しております。

主食…ごはん、パン、めんなど
主菜…肉、魚、豆製品、卵などを使用したおかず
副菜…野菜などを使用した炒め物、和え物など
汁物…スープや煮物など

今月も主菜や副菜、汁物で使っている食材にさつまいもや
きのこ類、いわし、かぼちゃ、里芋などの旬の食べ物も取り入
れています。
献立表でも確認してみてください。

お月見
今年は、10月6日に「十五夜」があります。
お月見献立は、月見汁に月にみたてたポテトボール、
月見かまぼこを入れてあります。



- 献立内容や給食全般についてのお問い合わせは、学校給食センターまでご連絡ください。 Tel (049) 252-2881
- 太字の食品名は富士見市で採れたものです。
※給食で使用している食品(含む加工品)は、原則として国内産の材料を優先して使用しています。尚、食材の産地については、裏面の一覧表をご覧ください。

10月23日にセルビア給食を提供します。

昭和57年10月23日、富士見市がセルビア共和国の
シャバツ市と姉妹都市提携を締結しました。その日の23
日にセルビア給食を実施します。
セルビアの一般的な家庭料理などを給食風にアレンジして
あります。
今回は、新しいメニューの「サタラシュ」という野菜の煮
こみを入れてあります。
味わって食べてください!



今月の新メニュー

- サムゲタン風スープ
- サタラシュ

《中学校》

令和 7 年度



10月分献立予定表

※学校給食センターのホームページに、毎日の給食写真と給食メニューレシビを掲載しています。
*食品名は、献立ごとに記載しています。
加工品は一番多いところに含まれています。



富士見市マスコット
キャラクター
(ふわっぴー)

学校給食摂取基準

	中学生
熱量 (kcal)	830
たんぱく質 (g)	34.2

富士見市学校給食センター

日	曜日	献立			箸	食品名				
		主 食	つけるもの かけるもの	牛乳		お か ず	主に体を作る	主に体の調子を整える	主に力や熱のもとになる	
1	水	地粉うどん	※しょうゆ	○	かしわうどん 笹かまの磯辺揚げ おひたし		牛乳 鯉節 昆布 鶏肉 油揚げ 笹かまぼこ のり	人参 玉葱 竹の子 長葱	うどん 小麦粉 油	
2	木	枝豆じゃこごはん		○	富士見だんご味噌汁 五目厚焼き玉子 (卵) 枝豆じゃこごはんの具		牛乳 鯉節 昆布 鶏肉 富士見ほうれん草ボール 味噌 五目厚焼き玉子 ちりめんじゃこ 鯉節 油揚げ	人参 玉葱 竹の子 長葱 生姜	ごはん 油 ごま	
3	金	マーブル食パン (抹茶)	※ドレッシング ※ソース	○	A B Cスープ 白身魚フライ カラフルサラダ		牛乳 ベーコン 鶏肉 鶏ガラ 白身魚フライ	にんにく 人参 玉葱 トマト	抹茶 食パン 油 マカロニ イタリアンドレッシング	
6	月	ごはん		○	お月見汁 鰯の甘辛だれかけ 茎若布のきんぴら お月見ゼリー		牛乳 鯉節 昆布 鶏肉 かまぼこ 油揚げ 鰯鰯粉付 茎若布	玉葱 人参 長葱 生姜 人参 ごぼう	ごはん ポテトボール 油 砂糖 澱粉 油 砂糖 ごま お月見ゼリー	
7	火	麦ごはん	※ドレッシング	○	カレー (乳) 焼きフランクフルト コールスローサラダ		牛乳 豚肉 ガラスープ スkimミルク チーズ フランクフルト	生姜 にんにく 人参 玉葱 りんご	麦ごはん 油 じゃが芋 小麦粉 バター カレールー	
8	水	ホット中華めん	※ドレッシング	○	ちゃんぽん 肉入りパオズ (2こ) 大根サラダ		牛乳 豚肉 鶏ガラ かまぼこ いか パオズ	にんにく 生姜 人参 玉葱 椎茸 キャベツ もやし	中華 ホ ッ ツ め ト ん 油 澱粉	
9	木	鶏ごぼうごはん	※ソース	○	すまし汁 里芋コロッケ 鶏ごぼうごはんの具		牛乳 鯉節 昆布 かまぼこ 豆腐 鶏肉 鯉節 油揚げ	とうもろこし 大根 人参 人参 玉葱 小松菜	ごはん 里芋コロッケ 油 油 砂糖	
10	金	ねじりパン		○	大根ときのこのミネストローネ グラタン 野菜ソテー		牛乳 ベーコン 鶏ガラ ウインナー	にんにく セロリー 人参 玉葱 大根 しめじ トマト	パね じり ン 油 グラタン	
14	火	ごはん		○	じゃが芋の味噌汁 いわしの蒲焼き風 つば漬け		牛乳 鯉節 豆腐 若布 味噌 いわし 鰯粉付	人参 長葱 つば漬け きゅうり	ごはん じゃが芋 油 砂糖 澱粉	
15	水	焼きそば ⑨ スティックパン	※ドレッシング	○	焼きそば 焼きソーセージ きゅうりとコーンのサラダ		牛乳 豚肉 なた のり ポークソーセージ	人参 玉葱 竹の子 キャベツ もやし とうもろこし きゅうり	クス パ テ ン イ ッ 蒸し中華めん 油 コーンクリーミードレッシング	
16	木	ごはん	※ドレッシング ※ソース	○	かぶのとうろま煮 いかフライ 和風サラダ		牛乳 豚肉 鶏肉 鯉節 豆腐揚げ いかフライ	生姜 人参 竹の子 かぶ もやし きゅうり 小松菜	ごはん 油 砂糖 澱粉 油 和風ドレッシング	
17	金	ごはん		○	きのこ汁 鶏肉の照焼き 切干大根の煮物		牛乳 豚肉 鯉節 昆布 かまぼこ 鶏肉 鯉節 さつま揚げ	人参 椎茸 えのき しめじ 長葱 生姜 人参 切干大根 枝豆	ごはん 油 砂糖 油 砂糖	
20	月	ごはん	※ドレッシング	○	サムゲタン風スープ 豚キムチ もやしのナムル		牛乳 鶏肉 鶏ガラ 豚肉	にんにく 生姜 人参 大根 椎茸 長葱 玉葱 キムチ にら 人参 もやし 小松菜	ごはん 油 米粉 油 砂糖 ごま油 ナムルドレッシング	
21	火	ごはん	※ドレッシング	○	マーボー豆腐 野菜のふっくらよせ 中華サラダ		牛乳 豚肉 鶏肉 鶏ガラ 豆腐 味噌 野菜入りふっくら寄せ	生姜 にんにく 竹の子 椎茸 長葱	ごはん 中華ドレッシング 油 里芋 砂糖 さつま芋 澱粉 油 砂糖 水あめ	
22	水	地粉うどん		○	けんちんうどん 大学芋 (2こ) こんにゃくと野菜のごま煮		牛乳 鶏肉 昆布 鯉節 油揚げ	人参 大根 ごぼう 長葱	うどん 地 ど 粉 ん 油 砂糖 ごま ごま油	
23	木	胚芽パン	※マヨネーズ	○	サタラシュ セルビア風ハンバーグ ルスカサラダ		牛乳 鶏肉 鶏ガラ ハンバーグ	竹の子 こんにゃく いんげん 玉葱 トマト 赤ピーマン にんにく 玉葱 人参 きゅうり らっきょう漬	胚芽 パン 油 油 砂糖 澱粉 じゃが芋 マヨネーズ (卵なし)	
24	金	舞茸ごはん		○	豆腐の味噌汁 鯖の文化干し 舞茸ごはんの具		牛乳 鯉節 昆布 豆腐 味噌 鯖の文化干し 鶏肉 油揚げ	人参 玉葱 長葱 人参 舞茸 白滝	ごはん ごま油 ごま 油 砂糖 油 砂糖 澱粉	
27	月	ごはん		○	若布スープ かわいい薬味ソースかけ 高野豆腐の炒め煮		牛乳 鶏肉 鶏ガラ かまぼこ 若布 かわいい鰯粉付 豚肉 鯉節 高野豆腐	玉葱 竹の子 長葱 にんにく 生姜 玉葱 にんにく 人参 いんげん	ごはん ごま油 ごま 油 砂糖 油 砂糖 澱粉	
28	火	ごはん	※ドレッシング	○	すいとん汁 うまBBQ 豚ピーマン丼 もやしのサラダ		牛乳 鯉節 鶏肉 油揚げ 豚肉	ごぼう 人参 大根 長葱 にんにく 玉葱 りんご ピーマン もやし 人参 きゅうり	ごはん すいとん 油 砂糖 澱粉 野菜和風ドレッシング	
29	水	ホット中華めん	※ドレッシング	○	醤油ラーメン 春巻き かぶのサラダ		牛乳 豚肉 鶏ガラ なた	人参 玉葱 もやし 長葱 とうもろこし きゅうり かぶ	中華 ホ ッ ツ め ん 油 ごま油 春巻き 油 ごまドレッシング	
30	木	ごはん	よくかんで食べよう！	○	おでん (卵) 鶏肉の葱ソースかけ 小松菜の煮びたし		牛乳 鯉節 つみれ 揚げボール ちくわ うずらの卵 鶏肉 油揚げ 鯉節	大根 こんにゃく 生姜 長葱 しめじ 小松菜	ごはん じゃが芋 砂糖 ごま油 砂糖 澱粉 油	
31	金	子供パン		のむ ヨーグルト	パンプキンポタージュ (乳) 富士見メンチカツ フルーツポンチ		ヨー のむ グル ト ベーコン ガラスープ スkimミルク チーズ 富士見メンチカツ	人参 玉葱 かぼちゃ 黄桃 パイン 白桃	子供 パ ン 小麦粉 油 バター 生クリーム 油 りんごゼリー ゼリー	
計 22 回		●(こ)は個数に分けるものです。 ●(補)は補食の意味です。 ※はクラス分けのものです。 ●入荷の都合で献立を変更することがあります。						平 均	熱量 (kcal) たんぱく質 (g)	中 学 生 797kcal 32.2 g

献立予定表のアレルギー表示

- (卵)は鶏卵・うずらの卵、(乳)は乳製品を使用しています。 ●そばの使用はありません。
- パンは、同一設備において、卵・乳製品・大豆等のアレルギー物質を含む製品を製造しています。

給食だより

給食は、バランスを考えてつくっており、
主食・主菜・副菜・汁物・牛乳を提供しております。

主食…ごはん、パン、めんなど
主菜…肉、魚、豆製品、卵などを使用したおかず
副菜…野菜などを使用した炒め物、和え物など
汁物…スープや煮物など

今月も主菜や副菜、汁物で使用している食材にさつま芋や
きのこ類、いわし、かぼちゃ、里芋などの旬の食べ物も取り入
れています。
献立表でも確認してみてください。

お月見
今年は、10月6日に“十五夜”があります。
お月見献立は、月見汁に月にみたてたポテトボール、
月見かまぼこを入れてあります。



- 献立内容や給食全般についてのお問い合わせは、学校給食センターまでご連絡ください。 Tel (049) 252-2881
- 太字の食品名は富士見市で採れたものです。
※給食で使用している食品(含む加工品)は、原則として国内産の材料を優先して使用しています。尚、食材の産地については、裏面の一覧表をご覧ください。

10月23日にセルビア給食を提供します。

昭和57年10月23日、富士見市がセルビア共和国の
シャバツ市と姉妹都市提携を締結しました。その日の23
日にセルビア給食を実施します。
セルビアの一般的な家庭料理などを給食風にアレンジして
あります。
今回は、新しいメニューの「サタラシュ」という野菜の煮
こみを入れております。
味わって食べてください！



今月の新メニュー

- サムゲタン風スープ
- サタラシュ

【給食の食材予定産地のお知らせ】
給食食材の使用予定地一覧表（10月分）

《生鮮食品》（肉・魚・野菜・果物等）

食 品 名	産 地（予定）			食 品 名	産 地（予定）		
豚肉	青森			さつま揚げ	タイ、アメリカ（最終加工地は福島）		
鶏肉	青森・宮崎・鹿児島・熊本・岩手・茨城			パイン	沖縄		
笹かまぼこ	アラスカ・アメリカ（最終加工地は宮城）			白桃	山形		
里芋コロッケ	里芋：宮崎他			黄桃	山梨		
いか（切身）	ペルー（最終加工地は東京）			さつまいも	千葉		
いか（短冊）	ペルー（最終加工地は埼玉）			じゃがいも	北海道		
いかフライ	ペルー（最終加工地は、茨城）			かぼちゃ	北海道		
鯖の文化干し	ノルウェー（最終加工地は東京）			小松菜	三芳町		
鯖の西京漬け	韓国（最終加工地は埼玉）			にら	栃木	茨城	
ちくわ	インド、ベトナム、日本（最終加工地は宮城）			にんじん	北海道		
つみれ	ペルー、日本（最終加工地は山口）			ピーマン	茨城		
揚げボール	ベトナム、北海道（最終加工地は福島）			赤ピーマン	千葉	高知	
白身魚フライ	ニュージーランド（最終加工地は埼玉）			かぶ	三芳町		
いわしのみぞれ煮	茨城			キャベツ	群馬		
かれい澱粉付き	アメリカ、ロシア（最終加工地は長野、埼玉）			きゅうり	埼玉	茨城	
鰯の澱粉付き	タイ（最終加工地は埼玉）			しょうが	高知		
米粉	富士見市			セロリー	長野		
高野豆腐	長野	新潟	北海道	大根	北海道		
ホールコーン	北海道			玉ねぎ	北海道		
枝豆	北海道			にんにく	青森		
らっきょう	埼玉			長葱	青森	茨城	
月見かまぼこ	アメリカ、ロシア（最終加工地は滋賀）			えのき	長野		
野菜のふっくら寄せ	北海道			しめじ	長野		
かぼちゃペースト	北海道			まいたけ	長野		
ちりめんじゃこ	静岡・愛知・兵庫・岡山						

《主食・牛乳》

食 品 名	産 地（予定）			食 品 名	産 地（予定）		
米	富士見市			小麦粉（蒸し中華麺）	輸入	埼玉県内	
小麦粉（パン）	埼玉県内	輸 入		牛乳（西武酪農乳業）	埼玉県内		
小麦粉（うどん）	埼玉県内						

《その他 8月～12月までの使用》

食 品 名	産 地（予定）			食 品 名	産 地（予定）		
鶏ガラ	日本			いんげん	北海道		
ガラスープ	日本			カットいんげん	北海道		
小麦粉	埼玉			絹さや	愛知・三重・和歌山・静岡・長野		
黒砂糖・きび砂糖	沖縄			竹の子水煮	福岡		
大豆	北海道			トマト水煮缶	愛知	岐阜	北海道
富士見メンチカツ	青森・群馬・富士見市・北海道			レモン果汁	瀬戸内		
富士見ぎょうざ	富士見市・群馬・山形・青森			きくらげ	大分		
富士見ほうれん草ボール	北海道・ベトナム・埼玉・富士見市（最終加工地は静岡）			むきえび	インド		
富士見かぶボール	北海道・ベトナム・埼玉・富士見市（最終加工地は静岡）			せん切りかまぼこ	ロシア・アメリカ（最終加工地は滋賀）		
ほうれん草入り厚焼き玉子	富士見市	秋田	岩手	ハム	群馬		
干椎茸	山梨	群馬		ベーコン	愛媛	鹿児島	
わかめ（乾燥）	三陸	瀬戸内海		澱粉	北海道		
切り干し大根	宮崎			切ごぼう・ささがきごぼう	群馬		
枝豆	北海道			もやし	埼玉		
フランクフルト	埼玉	茨城	群馬	大豆もやし	栃木		
粗挽きウインナー	埼玉	群馬	茨城	冷凍みかん	愛媛		
焼き豚	茨城						