

献立表

野球部(A)		パーツ展開:無						
		2025年11月10日(月)	2025年11月11日(火)	2025年11月12日(水)	2025年11月13日(木)	2025年11月14日(金)	2025年11月15日(土)	2025年11月16日(日)
朝		●米飯 米(恵)(5kg)／P ●ミートボール黒酢風味 *ミートボール(甘酢)900g(50個) ●さばの塩麹焼き *さば(骨なし・凍調)50g×5切 *塩こうじ200g *サラダ油(1. 35kg) ミニトマト(AM)(200g)／P ●納豆 納豆(たれ付)(F)(30g)／P ●沖縄風みそ汁 木綿豆腐(450g)／P *冬瓜1kg *人参1／8いちょう切り500g *豚肩小間肉(2mm)500g *小松菜カット(500g) 和風だし汁 *あわせみそ10kg ●オレンジ オレンジ(270g)／個 ●牛乳 (森永)高たんぱく高カルシウム(180ml)／P	●米飯 米(恵)(5kg)／P ●やわらかチキンのパン粉焼き *やわらかチキンのパン粉焼き(バジル)40g×10 *醸熟中濃ソース(ミニ)(8g×40個) ●納豆 納豆(たれ付)(F)(30g)／P ●きゃべつ炒め キャベツ／kg *人参1／8いちょう切り500g *ピーマンスライス500g *豚肩スライス(1. 8mm)4cmカット500g *サラダ油(1. 35kg) *塩1kg *コショウ300g *濃口醤油(1. 8L) *献立さん鶏がらスープ塩分ひかえめ500g ●ゆし豆腐汁 ゆし豆腐(500g)／P 貝割大根(50g)／P だし汁(鰹) *あわせみそ10kg ●りんご りんご(ふじ)(220g)／個 ●牛乳 (森永)高たんぱく高カルシウム(180ml)／P	●米飯 米(恵)(5kg)／P ●赤魚のネギソースかけ *赤魚(骨なし・凍調)70g×10切 *塩1kg *きざみ野菜 白ねぎ500g *おろし生しょうが1kg *ポン酢しょう油1. 8L *ごま油入り調合油1350g ●人参しりしりー *人参千切り500g *冷凍全卵(1kg) *ライトツナフレーク油漬1kg(パウチ) にら／kg *サラダ油(1. 35kg) *風味厳選和風だし1kg *コショウ300g *濃口醤油(1. 8L) ●納豆 納豆(たれ付)(F)(30g)／P ●みそ汁(里芋) *さといも1／2カット500g *豚肩小間肉(2mm)500g *大根の葉500g *あわせみそ10kg 和風だし汁 ●ゼリー *ぶどうゼリーVC(40g×10個) ●牛乳 (森永)高たんぱく高カルシウム(180ml)／P	●米飯 米(恵)(5kg)／P ●鶏肉の照焼き(温野菜添え) *照焼チキンもも(58g×10個) *ブロッコリー500g *マヨネーズ(ミニ)(10g×40本) ●卵焼き(人参入り) *冷凍全卵(1kg) *きざみ野菜 にんじん500g *風味厳選和風だし1kg *塩1kg *サラダ油(1. 35kg) ●納豆 納豆(たれ付)(F)(30g)／P ●みそ汁(大根) *大根1／8いちょう切り500g *ちくわ(半月スライス)IQF 500g *カットワカメ300g *あわせみそ10kg 和風だし汁 ●キウイ キウイフルーツ(120g)／個 ●牛乳 (森永)高たんぱく高カルシウム(180ml)／P	●食パン(ジャム・マーガリン付き *食パン(42. 5g×2枚×20P) *マーガリン(ミニ)(8g×40個) *りんごジャム(15g×40個) ●スクランブルエッグ *冷凍全卵(1kg) *きざみ野菜 生たまねぎ500g *有塩バター450g *サラダ油(1. 35kg) トマトケチャップ(8g×40個)／P ●焼きウインナー *チキンウインナー(40g×10本) *サラダ油(1. 35kg) ●ブロッコリーと豆のサラダ *ブロッコリー500g *豆のごま和えサラダ1kg *焙煎ごまドレッシング1L ●クリームシチュー *皮なし若鶏もも500g(約10gカット) *チルドポテト乱切10gカット1kg *たまねぎ短冊カット500g *人参1／8いちょう切り500g *マッシュルームスライス300g *サラダ油(1. 35kg) *シチューミクス(クリーム)1kg *風味豊かなコンソメ1kg 水 (森永)高たんぱく高カルシウム(946ml)／P *グリーンピース1kg ●バナナ バナナ(120gー150g)／本 ●カフェオレ (森永)カフェ(180ml)／本	●米飯 米(恵)(5kg)／P ●鮭の塩焼き *ピンクサーモン(骨なし・凍調)70g×5切 *塩1kg *コショウ300g *サラダ油(1. 35kg) *水切り不要大根おろし500g *ポン酢しょう油1. 8L ●納豆 納豆(たれ付)(F)(30g)／P ●ほうれん草ソテー *ほうれん草(カット)1kg *やわらかぶなしめじ500g *人参千切り500g *スーパースイートコーン500g *蒸し鶏ささみほぐし身IQF500g *有塩バター450g *塩1kg *風味豊かなコンソメ1kg ●みそ汁(茄子、油あげ) *皮付きなす乱切り500g *きざみ揚げ300g *ねぎ(きざみ)500g *あわせみそ10kg 和風だし汁 ●オレンジ オレンジ(270g)／個 ●牛乳 (森永)高たんぱく高カルシウム(180ml)／P	●米飯 米(恵)(5kg)／P ●さばの塩焼き *さば(骨なし・凍調)70g×5切 *塩1kg *コショウ300g *サラダ油(1. 35kg) *水切り不要大根おろし500g *ポン酢しょう油1. 8L ●卵焼き *冷凍全卵(1kg) *風味厳選和風だし1kg *塩1kg *サラダ油(1. 35kg) ●チンゲン菜炒め *チンゲン菜カット(500g) *人参1／8いちょう切り500g *たまねぎ3mmスライス500g *豚肩小間肉(2mm)500g *サラダ油(1. 35kg) *塩1kg *コショウ300g *風味厳選和風だし1kg *濃口醤油(1. 8L) ●ゆし豆腐汁 ゆし豆腐(500g)／P 万能ねぎ／kg *濃口醤油(1. 8L) *塩1kg だし汁(鰹) ●牛乳 (森永)高たんぱく高カルシウム(180ml)／P ●ゼリー *レモンゼリーVC(50g×10個)
朝間		●おにぎり(ツナみそ) 米(恵)(5kg)／P *たいみそ530g *ライトツナフレーク油漬1kg(パウチ) *噛み切れる全形焼きのり(3g×10枚) ●ザバス ザバス(パニラ)	●おにぎり(梅干し) 米(恵)(5kg)／P *塩1kg *種なし梅干480g *噛み切れる全形焼きのり(3g×10枚)	●わかめと枝豆のおにぎり 米(恵)(5kg)／P *わかめごはんの素250g *えだまめ(ムキ)500g *塩1kg	●青菜としらすのおにぎり 米(恵)(5kg)／P *菜めし250g *しらす干し200g	●おにぎり(梅干し) 米(恵)(5kg)／P *塩1kg *種なし梅干480g *噛み切れる全形焼きのり(3g×10枚)	●ゆかりおにぎり 米(恵)(5kg)／P *ゆかり500g	●おにぎり(塩) 米(恵)(5kg)／P *塩1kg *噛み切れる全形焼きのり(3g×10枚)
昼		●おにぎり 米(恵)(5kg)／P *塩1kg ●焼きそば *冷凍焼きそば用麺(200g×5個) *豚肩スライス(1. 8mm)4cmカット500g *ポイルキャベツ500g	●米飯 米(恵)(5kg)／P ●鮭のムニエル *ピンクサーモン(骨なし・凍調)70g×5切 *塩1kg *小麦粉(薄力)1kg *有塩バター450g	●米飯 米(恵)(5kg)／P ●チキン南蛮 *皮なし若鶏もも肉(80g×10切) *塩1kg *コショウ300g *小麦粉(薄力)1kg	●米飯 米(恵)(5kg)／P ●タラのピザ風焼き *たら(骨なし・凍調)70g×5切 *塩1kg *おろし生にんにく1kg *コショウ300g	●米飯 米(恵)(5kg)／P ●豚肉のカレー焼き *豚ロース肉(80g×10枚)(柔らか加工済) *塩1kg *小麦粉(薄力)1kg *カレーパウダー缶入400g(マドラス)	●オムライス 米(恵)(5kg)／P *皮なし若鶏もも500g(約10gカット) *きざみ野菜 生たまねぎ500g *ミックスベジタブル1kg *チキンライスの素500g(ライスクック) *トマトケチャップ(1kg)	●米飯 米(恵)(5kg)／P ●鶏肉のガーリックチーズ焼き *皮なし若鶏もも肉(80g×10切) *塩1kg *コショウ300g *おろし生にんにく1kg

献立表

野球部(A)							パーツ展開:無						
2025年11月10日(月)		2025年11月11日(火)		2025年11月12日(水)		2025年11月13日(木)		2025年11月14日(金)		2025年11月15日(土)		2025年11月16日(日)	
* たまねぎ3mmスライス500g		* サラダ油(1. 35kg)		* 片栗粉1kg		* きざみ野菜 生たまねぎ500g		* 有塩バター450g		* 冷凍全卵(1kg)		* シュレッドチーズ500g(チルド)	
* 人参千切り500g * ピーマンスライス500g * サラダ油(1. 35kg) 焼そばソース(1800ml)／本 * 細切生姜(300g) * 青さのり10g * マヨネーズ(ミニ)(10g×40本) ●目玉焼き 卵(L)(10個入)(670g)／P * 塩1kg * コショウ300g * サラダ油(1. 35kg) ●焼き餃子 * 焼きようざ(焼成済)(23g×10個) * ポン酢しょう油1. 8L ラー油(31g)／瓶 ●胡瓜と中華いかの和え物 * きゅうり輪切り500g そのまま食べられる野菜 中華いか(F)／kg * カットワカメ小300g * セミセパ 中華1L ●ささみと菜の花のすまし汁 * 皮なし若鶏むね小間肉(スライス)500g * 干し椎茸(中)500g * 菜の花(3cmカット)500g * 塩1kg * うすくち醤油(1. 8L) 和風だし汁 * 片栗粉1kg ●キウイ キウイフルーツ(120g)／個		レモン(115玉@150g)／個 ●ジャーマンポテト * ボイルポテト乱切1kg * たまねぎ3mmスライス500g * ベーコンIQF短冊カット500g * 塩1kg * コショウ300g * 風味豊かなコンソメ1kg * サラダ油(1. 35kg) * 有塩バター450g * ドライパセリ5g ●フレッシュサラダ サニーレタス／kg グリーンリーフレタス／kg ミニトマト(AM)(200g)／P ゆで卵(55g×25個)／P * 香りごまドレッシング(8ml×40個) ●かきたま汁 卵(L)(10個入)(670g)／P * えのき3cmカット500g * 塩1kg * うすくち醤油(1. 8L) 和風だし汁 * 片栗粉1kg * 大根の葉500g ●巨峰 【笑顔】種なし巨峰(300g)／P		* サラダ油(長徳)(16. 5kg) 南蛮あんかけのたれ(2170g)／本 タルタルソース(12g×40個)／P ●ニンニクの芽炒め * 豚肩スライス(1. 8mm)4cmカット500g * おろし生にんにく1kg * 料理酒 1L * 濃口醤油(1. 8L) * みりん風調味料 1L * サラダ油(1. 35kg) * にんにくの芽(約5cmカット)500g * たまねぎ3mmスライス500g * 赤ピーマンスライス500g * たけのこ(麻竹千切)500g * 有塩バター450g * 塩1kg * コショウ300g ●ブロッコリーとエビのサラダ * ブロッコリー500g * むきえび3L(575g) * ダイスターーズ5ミリ500g(チルド) * セミセパ イタリアン1L ●五目中華スープ * 白菜1kg(IQF) * 干し椎茸(スライス)500g * 人参千切り500g * 豚肩小間肉(2mm)500g * ねぎ(きざみ)500g 中華だし汁 * うすくち醤油(1. 8L) * 塩1kg * 片栗粉1kg ●オレンジ オレンジ(270g)／個		* きざみ野菜 緑ピーマン500g * ベイシットマト(ビザソース)840g * シュレッドチーズ500g(チルド) * ドライパセリ5g * サラダ油(1. 35kg) ●エビフライ * Cエビフライ(24g×10尾) タルタルソース(12g×40個)／P ●ほうれん草とササミの胡麻和え * ほうれん草(カット)1kg * 蒸し鶏ささみほぐし身IQF500g * サラダ豆500g * すりごま(白)120g * 焙煎ごまドレッシング1L ●コンソメスープ(チキンボール) * 白菜1kg(IQF) * 人参千切り500g * チキンボール(15g×50個) コンソメスープ ●りんご りんご(ふじ)(220g)／個		* サラダ油(1. 35kg) * ドライパセリ5g ●揚げ出し豆腐 木綿豆腐(450g)／P * 片栗粉1kg * サラダ油(長徳)(16. 5kg) * 水切り不要大根おろし500g * おろし生しょうが1kg * N's特製つゆ「雅」(西日本)1. 8L 水 貝割大根(50g)／P ●レバー炒め * 鶏レバー煮込み(ハツ入り)500g * たまねぎ3mmスライス500g * にんにくの芽(約5cmカット)500g * 人参千切り500g * サラダ油(1. 35kg) * 塩1kg * コショウ300g * おろし生にんにく1kg * 焼肉のたれ1L ●具たくさん野菜のみそ汁 * 冬瓜1kg * 人参1／8いちよう切り500g * やわらかぶなしめじ500g * 白菜1kg(IQF) * あわせみそ10kg 和風だし汁 ●巨峰 【笑顔】種なし巨峰(300g)／P		* 塩1kg * サラダ油(1. 35kg) トマトケチャップ(8g×40個)／P ●カニクリームコロッケ * C焼くカニ入りクリームコロッケ(50g×10個) * 醗熟中濃ソース(ミニ)(8g×40個) ●ポテトサラダ * ポテトサラダ1kg * きゅうり輪切り500g そのまま食べられる野菜 * キザミハム500g(2. 5mm角×45mm) * マヨネーズ1kg ●もずくスープ * 冷凍もずく(味なし)500g * ソフトとうふ(約3g)1kg * 人参千切り500g * ボイルキャベツ500g * 干し椎茸(中)500g 和風だし汁 * うすくち醤油(1. 8L) * 塩1kg ●ワッフル・野菜ジュース * ベアクリームワッフル(28g×20個) * 野菜生活(100ml×30本)給食用		* ドライパセリ5g * サラダ油(1. 35kg) * 有塩バター450g ●付)ポテトフライ * フレンチフライドポテト1kg * サラダ油(長徳)(16. 5kg) * 塩1kg * コショウ300g * ドライパセリ5g ●野菜とツナのサラダ * ブロッコリー500g * カリフラワー500g * ライトツナフレーク油漬1kg(パウチ) * マヨネーズ(ミニ)(10g×40本) ●きんぴらレンコン * 水煮れんこん(薄スライス)1kg * 人参千切り500g * 豚ミンチ500g * ごま油入り調合油1350g * 濃口醤油(1. 8L) * みりん風調味料 1L * いりゴマ(白)200g * 七味唐辛子17g ●中華スープ(冬瓜、小松菜) * 冬瓜1kg * かにかまちらし(500g)塩味ひかえめ * 小松菜カット(500g) 中華スープ ●オレンジ オレンジ(270g)／個	
昼間		●青菜としらすのおにぎり 米(恵)(5kg)／P * 菜めし250g * しらす干し200g ●ザバス ザバス(ココア)		●おにぎり(ふりかけ) 米(恵)(5kg)／P ふりかけ(のりたま)(60g)／瓶		●おにぎり(鮭) 米(恵)(5kg)／P * 塩1kg * さけほぐし身(味付け)500g * 噛み切れる全形焼きのり(3g×10枚)		●おにぎり(塩) 米(恵)(5kg)／P * 塩1kg * 噛み切れる全形焼きのり(3g×10枚)		●おにぎり(ツナみそ) 米(恵)(5kg)／P * 塩1kg * たいみそ530g * ライトツナフレーク油漬200g(パウチ) * 噛み切れる全形焼きのり(3g×10枚) ●ザバス ザバス(バナナ)		●ゆかりしらすおにぎり 米(恵)(5kg)／P * ゆかり500g * しらす干し200g	
夕		●米飯 米(恵)(5kg)／P ●すき焼き * 牛肩ローススライス肉500g 白菜／kg		●タコライス 米(恵)(5kg)／P * 鶏・豚肉ミンチ500g * まめプラスミンチ(大豆たんぱく)1kg * きざみ野菜 生たまねぎ500g * きざみ野菜 緑ピーマン500g		●米飯 米(恵)(5kg)／P ●麻婆なす豆腐 * ソフトとうふ(約7g)1kg * 鶏・豚肉ミンチ500g * まめプラスミンチ(大豆たんぱく)1kg		●米飯 米(恵)(5kg)／P ●甘辛スペアリブ 豚ソーキ肉(F)(100gカット)／個 * 濃口醤油(1. 8L) コチジャン(130g)／瓶		●米飯 米(恵)(5kg)／P ●ホキの磯辺揚げ * ホキ(骨なし)70g×10切 * 塩1kg * コショウ300g		●コーンバターライス 米(恵)(5kg)／P * スーパースイートコーン500g * 有塩バター450g * ドライパセリ5g ●ハヤシライス	

献立表

野球部(A)						
パーツ展開:無						
2025年11月10日(月)	2025年11月11日(火)	2025年11月12日(水)	2025年11月13日(木)	2025年11月14日(金)	2025年11月15日(土)	2025年11月16日(日)
長葱(白)／kg *ほうれん草(カット)1kg	*料理酒 1L *おろし生しょうが1kg	*サラダ油(1. 35kg) タコスシーズニングミックス(28g)／P	*素揚げなす(1kg) *きざみ野菜 生たまねぎ500g	*みりん風調味料 1L *トマトケチャップ(1kg)	*冷凍全卵500g *小麦粉(薄力)1kg	*豚肩小間肉(2mm)500g *塩1kg
*干し椎茸(中)500g *糸こんにやく白(しらたき)1kg 木綿豆腐(450g)／P 和風だし汁 *料理酒 1L *濃口醤油(1. 8L) *上白糖1kg *みりん風調味料 1L ●魚のてんぷら *ホキ(骨なし)50g×10切 *塩1kg *コショウ300g *小麦粉(薄力)1kg *冷凍全卵500g 水 *サラダ油(長徳)(16. 5kg) ●きゅうりの浅漬 *きゅうり輪切り500g そのまま食べられる野菜 *かにかまちらし(500g)塩味ひかえめ *風味厳選和風だし1kg *上白糖1kg *いりゴマ(白)200g ●根菜のみそ汁 *水煮れんこん(ホール)1kg *さつまいも(乱切り)1kg *ごぼう乱切り(500g) *大根1／8いちよう切り500g *人参1／8いちよう切り500g *ねぎ(きざみ)500g *あわせみそ10kg 和風だし汁 ●フルーツポンチ *白玉団子1kg *パインチビット(1号)固形1800g *ミカン缶(1号)固形1700g キウイフルーツ／kg	*小麦粉(薄力)1kg *サラダ油(1. 35kg) *ピーマンスライス500g *赤ピーマンスライス500g *たけのこ(麻竹千切)500g *サラダ油(1. 35kg) *ごま油入り調合油1350g *万能調味料 オイスター(スチコン可)1L ●サバのピリ辛焼き *さば(骨なし・凍調)60g×5切 *豆板醤300g *あわせみそ10kg *上白糖1kg *みりん風調味料 1L *サラダ油(1. 35kg) ●中華イカ和え 中華いか(F)／kg *チキンフレーク棒々鶏風1050g(パウチ) *大根千切り500g *きゅうり千切り500g そのまま食べられる野菜 *セミセパ 中華1L ●はるさめスープ *春雨5cmカット(緑豆入り)500g *カットきくらげ150g(2mm×20mm) *蒸し鶏ささみほぐし身1QF500g 中華スープ *いりゴマ(白)200g *ごま油入り調合油1350g ●ヨーグルト ヨーグルト(ストロベリー)(70g×4個)／P	*シュレッドチーズ500g(チルド) レタス(2)／kg トマト／kg チリソース ●バジルポテト *フレンチフライドポテト1kg *サラダ油(長徳)(16. 5kg) *塩1kg *コショウ300g バジルパウダー(150g)／缶 ●コンソメスープ(玉ねぎ) *たまねぎ3mmスライス500g *皮なし若鶏むね小間肉(スライス)500g *人参千切り500g コンソメスープ *ドライパセリ5g ●杏仁フルーツ *杏仁風カットデザート1kg *黄桃ダイスカット缶(1号)固形1750g *パインチビット(1号)固形1800g チェリー(230g)／缶	*きざみ野菜 にんじん500g *きざみ野菜 しいたけ500g *サラダ油(1. 35kg) 水 *万能調味料 甘辛みそ(スチコン可)1L *おろし生にんにく1kg *おろし生しょうが1kg *ごま油入り調合油1350g ●豚肉の生姜焼き *豚肩スライス(1. 8mm)4cmカット500g *たまねぎ3mmスライス500g *料理酒 1L *濃口醤油(1. 8L) *みりん風調味料 1L *ごま油入り調合油1350g ●きゅうりのツナ和え *きゅうり千切り500g そのまま食べられる野菜 *ライトツナフレーク油漬1kg(パウチ) *ポン酢しょう油1. 8L ●ミニラーメン *冷凍ラーメン(200g×5個) 太もやし(200g)／P *チンゲン菜カット(500g) *焼豚スライス(約2. 5mm)500g 水 *醤油ラーメンスープ560g(減塩) ●チーズ *ベビーチーズ(15g×40個)(チルド)	*はちみつ350g *おろし生にんにく1kg ●付け)スパゲティー *冷凍パスタ 1. 7mm(220g×5個) *オリーブオイル(ピュア)600g *濃口醤油(1. 8L) *塩1kg *コショウ300g *ドライパセリ5g ●菜の花といかのソテー *菜の花(3cmカット)500g *スーパースイートコーン500g *人参千切り500g *イカ短冊1kg *塩1kg *コショウ300g *濃口醤油(1. 8L) *サラダ油(1. 35kg) ●キャベツナの柚子風味和え *キャベツ千切り500g そのまま食べられる野菜 *きゅうり千切り500g そのまま食べられる野菜 *ライトツナフレーク油漬1kg(パウチ) *セミセパ ゆずしょうゆ1L ●鶏ささみと青菜のスープ春雨 *春雨5cmカット(緑豆入り)500g *皮なし若鶏むね小間肉(スライス)500g *チンゲン菜カット(500g) 中華だし汁 *料理酒 1L *うすくち醤油(1. 8L) *塩1kg *ねぎ(きざみ)500g *いりゴマ(白)200g ●ジョア ジョアストロベリー(Ca・VD125ml×32／P	*塩1kg *青さのり10g *サラダ油(長徳)(16. 5kg) ●麩チャンプルー *車麩250g(65個UP) *冷凍全卵(1kg) *塩1kg *サラダ油(1. 35kg) キャベツ／kg *人参1／8いちよう切り500g *たまねぎ3mmスライス500g にら／kg *ライトツナフレーク油漬1kg(パウチ) *サラダ油(1. 35kg) *塩1kg *コショウ300g *濃口醤油(1. 8L) *献立さん鶏がらスープ塩分ひかえめ500g ●ジャガイモのチーズ炒め *じゃがいも千切り500g *たまねぎ3mmスライス500g *いんげん斜めカット500g *ウインナーIQFスライス(3mm)500g *粉チーズ80g(常温) *風味豊かなコンソメ1kg *コショウ300g ●沖縄風みそ汁 木綿豆腐(450g)／P *大根1／8いちよう切り500g *人参1／8いちよう切り500g *豚バラスライス(1. 8mm)4cmカット500g *人参1／8いちよう切り500g *ねぎ(きざみ)500g 温泉たまご(タレ付)(55g×10個)／P 和風だし汁 *あわせみそ10kg ●メロン マスクメロン／kg	*コショウ300g *おろし生にんにく1kg *サラダ油(1. 35kg) *たまねぎ3mmスライス500g *マッシュルームスライス300g *やわらかぶなしめじ500g *人参千切り500g *ハヤシフレーク1kg *トマトソース500g/パウチ(2倍濃縮) ●いかリングフライ *やわらかイカリングフライ(20g×50個) *サラダ油(長徳)(16. 5kg) タルタルソース(12g×40個)／P ●ごぼうサラダ *ごぼう(さがき)1kg *人参千切り500g *きゅうり千切り500g そのまま食べられる野菜 *鶏ササミ筋なし500g(柔らか加工済) *焙煎ごまドレッシング1L *すりごま(白)120g ●ジョア ジョアマスカット(鉄・葉酸(125ml×32本／P