

令和5年度 10月 月間使用食品配合表

木津川市立学校給食センター

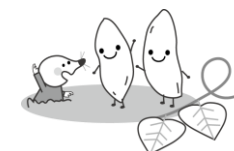
使用日	食品名	原料配合(%)	卵	乳	小麦	えび	かに	その他	※コンタミネーション	備考
A10/5(木曜) B10/6(金曜)	ブルーベリージャム	ブルーベリー43.77 糖類(砂糖27.06、水あめ15.92) ゲル化剤(ペクチン)0.80 酸味料(クエン酸)0.48 pH調整剤(クエン酸Na)0.04 仕込水11.93							記載なし	
A10/10(火曜) B10/11(水曜)	みかん缶	みかん67.74 砂糖・ぶどう糖果糖液糖10.12 クエン酸0.15 糖転移ビタミンP0.01 水21.98							記載なし	
A10/11(水曜) B10/10(火曜)	さんま澱粉付き	さんま93 馬鈴薯でん粉7							えび・小麦・いか・さば・さけ・大豆・ごま	
A10/18(水曜) B10/17(火曜)	いももち	じゃがいも30.2 加工でん粉17.3 でん粉(馬鈴薯)9.5 マッシュポテト8.6 食塩0.4 グルコマンナン0.2 水33.8							記載なし	
A10/23(月曜) B10/16(月曜)	ねぎとたけのこの春巻き	野菜(キャベツ17.73 九条ネギ15.96 たけのこ13.30 にんじん4.43) 豚肉4.43 春雨2.04なたね油0.89 しょうゆ(小麦、大豆)0.53 ばれいしょでん粉0.53 食塩0.49 ごま油(ごま)0.44 砂糖0.35 ぶどう糖0.35 チキンエキス調味料(鶏肉)0.18 こしょう0.06 水0.55 皮(小麦粉(小麦)17.99 食塩0.09 水19.66)			小麦			豚肉・大豆・ごま・鶏肉	えび・乳・卵・いか・オレンジ・さけ	
A10/27(金曜) B10/26(木曜)	さば一塩	サバ98.00 塩2.00						さば	コンタミなし	
AB10/30(月曜)	たら澱粉付き	スケソウタラ95.00 澱粉5.00							記載なし	

※ コンタミネーションとは・・・同一工場内、もしくは同一製造ラインで特定原材料を使用した別製品の製造を行っているため、ときに原材料以外の特定原材料が微量混入する可能性を示すものです。また、表記について「記載なし」とは、コンタミネーションに関して未確認を意味します。

年間・月間使用食品配合表は、食品製造業者から提出された規格表に基づいて作成しています。規格表に記載のある情報及び食品製造業者から得た情報のみ提供することを原則としています。

上記に記載のない食品は、「令和5年度 年間使用食品配合表」でご確認ください。その他、ご不明な点等ございましたら、お手数ですが下記までお問い合わせください。

第一学校給食センター(Tel:0774-72-2362、Fax:0774-72-5345)、第二学校給食センター(Tel:0774-76-0031、Fax:0774-76-0032)



A 令和5年度 10月 アレルギー詳細献立表(幼稚園用)

木津川市立第一学校給食センター

<確認欄>1/3から3/3ページまでの全ての献立確認後、ここにサインをお願いします。

保護者
(保護者氏名)

園	給食センター	
	センター所長	担当栄養士

* 二重線の太枠内を記入し、期日までの提出をお願いします。除去食・代替食は「卵(鶏卵、うずら卵)、乳、小麦、えび、かに」のみの対応です。

園名	幼稚園	年中	年長	組	氏名	園長宛て 以下の通り対応をお願いします。
アレルギー	卵 (鶏卵・うずら卵)	乳	小麦	えび	かに	弁当持参・除去食・欠食 代替食
	その他 アレルギー	※そば、落花生、生卵は、給食提供がないため、記入不要です。				対応なし

<参考手順>①通常食が食べられる場合は、通常食の献立名に直接「〇」をし、除去食・代替食に献立名の記載があれば、二重線を引いてください。②通常食が食べられない場合は、通常食の献立名及び原因となる食品に二重線をし、除去食・代替食の献立名に「〇」をしてください。
③通常食及び除去食・代替食のどちらも食べられない場合は、太枠の記入欄へ弁当持参「弁」、欠食「欠」のいずれかを必ず記入し、通常食、除去食・代替食の献立名及び原因となる食品に二重線を引いてください。



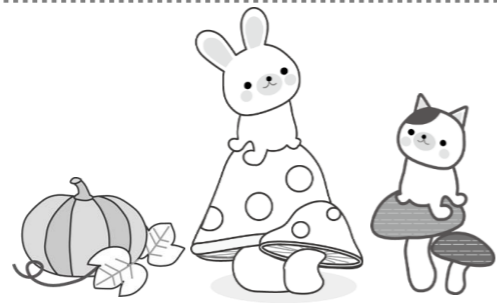
アレルギー表記欄の「卵、乳、小麦、えび、かに」について、色分け表記をしたアレルギー詳細献立表、年間・月間使用食品配合表を木津川市のホームページに掲載しています。

【検索場所】

- 木津川市ホーム
- 暮らし
- 教育・生涯学習
- 学校給食センター
- 食物アレルギー対応給食

【QRコード】

QRコードは、毎月変更します。



10月3日(火曜)				10月5日(木曜)				10月6日(金曜)			
通常食		除去食・代替食		通常食		除去食・代替食		通常食		除去食・代替食	
献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー
ごはん	米	68		食パン	小麦・大豆	50		ごはん	米	60	
ホイコーロー	豚肉 塩 こしょう キャベツ にんじん にんにく 赤みそ 三温糖 日本酒 ごま油 なたね油 片栗粉 コチジャン	25.5 0.09 0.01 25.5 12.75 0.13 2.98 0.85 2.04 0.17 0.13 0.26 0.04	豚肉 大豆 小麦 大豆	食パン ブルーベリージャム		15		ごはん + ふりかけ (しそこんぶ)	米 薄口しょうゆ 塩 日本酒 だし昆布 さつまいも なたね油 塩 黒いりごま	60 1.53 0.12 0.85 0.11 23.8 3.4 0.26 0.51	小麦 大豆
鶏肉のフォー	フォー 鶏肉 玉ねぎ 緑豆もやし チンゲンサイ にんじん チキンピヨ 薄口しょうゆ 塩 こしょう なたね油	8.5 17 12.75 12.75 6.8 6.8 5.1 2.38 0.26 0.01 0.17	鶏肉	豚肉のケチャップ炒め レタススープ	豚肉 日本酒 玉ねぎ にんじん トマトケチャップ ウスターソース 塩 なたね油	25.5 0.85 28.75 8.5 6.29 1.53 0.21 0.17	豚肉	食パンとブルーベリージャムは、セットでの提供となります。乳・小麦アレルギー対応食については、ごはんとうりかけの提供となり、ジャムの提供はありません。 ※ジャムが食べられない場合は、食パンのみの提供となります。その場合、 ・「食パンに〇印」 ・「ブルーベリージャムに二重線」、 ・ブルーベリージャム 記入欄に「欠」又は「弁」とご記入ください。	鶏肉 色紙こんにやく ごぼう たけのこ水煮 にんじん さやいんげん 濃口しょうゆ 日本酒 みりん 三温糖 薄口しょうゆ 塩 なたね油	25.5 12.75 12.75 9.35 8.5 4.25 2.3 1.49 0.99 0.79 0.2 0.05 0.2	鶏肉
				レタス ベーコン 玉ねぎ 緑豆もやし にんじん パセリ チキンピヨ 濃口しょうゆ 薄口しょうゆ 塩 こしょう 日本酒 なたね油	6.8 8.5 17 17 8.5 0.26 4.25 0.85 1.7 0.17 0.01 0.43 0.17	豚肉		豆腐小 油揚げ 玉ねぎ にんじん 青ねぎ わかめ(乾) 信州みそ 赤みそ 削り節	17 6.8 17 8.5 2.55 0.34 3.06 3.06 1.7	大豆	

A 令和5年度 10月 アレルギー詳細献立表(幼稚園用)

木津川市立第一学校給食センター

<参考手順> ①通常食が食べられる場合は、通常食の献立名に直接「○」をし、除去食・代替食に献立名の記載があれば、二重線を引いてください。 ②通常食が食べられない場合は、通常食の献立名及び原因となる食品に二重線ををし、除去食・代替食の献立名に「○」をしてください。
③通常食及び除去食・代替食のどちらも食べられない場合は、太枠の記入欄へ弁当持参「弁」、欠食「欠」のいずれかを必ず記入し、通常食、除去食・代替食の献立名及び原因となる食品に二重線を引いてください。

10月10日(火曜)				10月12日(木曜)				10月13日(金曜)				10月17日(火曜)				10月19日(木曜)			
通常食		除去食・代替食		通常食		除去食・代替食		通常食		除去食・代替食		通常食		除去食・代替食		通常食		除去食・代替食	
献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー
ごはん				味付けパン	代替:ごはん(乳・小麦×)			ごはん				ごはん				ミルクパン	代替:ごはん(乳・小麦×)		
にこにこ秋野菜カレー				タンダーチキン	除去:乳除去タンダーチキン(乳×)			豚肉と大根の中華煮				高野豆腐の卵とじ	除去:卵除去高野豆腐の煮物(卵×)			ポトフ			
フルーツポンチ				白菜のスープ				中華風サラダ				切干大根の酢の物				カラフルサラダ			
ごはん	米	68		味付けパン	味付けパン	50	乳・小麦	ごはん	米	68		ごはん	米	68		ミルクパン	ミルクパン	50	乳・小麦
にこにこ秋野菜カレー	豚肉	25.5	豚肉	タンダーチキン	鶏肉	50	鶏肉	豚肉と大根の中華煮	豚肉	30	豚肉	高野豆腐の卵とじ	高野豆腐	8.5	大豆	ポトフ	ポークウイナー	13	豚肉
	にんにく	0.21			鶏肉	1切			鶏肉	1切			鶏肉	17	鶏肉		鶏肉	13	鶏肉
	しょうが	0.21			塩	0.38			鶏肉	4.25	鶏肉		鶏肉	21.25	卵		じゃがいも	38	
	カレー粉	0.07			塩	0.38			鶏肉	4.25	鶏肉		鶏肉	21.25	卵		玉ねぎ	34	
	こしょう	0.01			こしょう	0.01			鶏肉	4.25	鶏肉		鶏肉	21.25	卵		にんじん	17	
	塩	0.09			こしょう	0.01			鶏肉	4.25	鶏肉		鶏肉	21.25	卵		パセリ	0.17	
	玉ねぎ	38.25			ヨーグルト(無糖)	8.5	乳		鶏肉	4.25	鶏肉		鶏肉	21.25	卵		チキンフィヨン	4.25	鶏肉
	さつまいも	25.5			ゼラチン				鶏肉	4.25	鶏肉		鶏肉	21.25	卵		白ワイン	0.8	
	にんじん	17			トマトケチャップ	3.4			鶏肉	4.25	鶏肉		鶏肉	21.25	卵		薄口しょうゆ	0.8	小麦・大豆
	さといも	8.5			ウスターソース	1.7			鶏肉	4.25	鶏肉		鶏肉	21.25	卵		塩	0.43	
	しめじ	4.25			カレー粉	0.26			鶏肉	4.25	鶏肉		鶏肉	21.25	卵		こしょう	0.01	
	やさいか	11.9							鶏肉	4.25	鶏肉		鶏肉	21.25	卵		オリーブオイル	0.17	
	濃口しょうゆ	0.43	小麦・大豆						鶏肉	4.25	鶏肉		鶏肉	21.25	卵				
	なたね油	0.17							鶏肉	4.25	鶏肉		鶏肉	21.25	卵				
フルーツポンチ	黄桃缶	12.8	もも	白菜のスープ	ベーコン	8.5	豚肉	中華風サラダ	チキンハム	4.25	鶏肉	切干大根の酢の物	きゅうり	17		カラフルサラダ	ツナ油漬	6.8	
	りんご缶	11	りんご		白菜	25.5			鶏肉	6.8	鶏肉		切干大根	2.55			キャベツ	17	
	みかん缶	11			じゃがいも	12.75			鶏肉	25.5	鶏肉		にんじん	4.25			きゅうり	8.5	
	りんごカットゼリー	8.5	りんご		にんじん	8.5			鶏肉	4.25	鶏肉		上白糖	1.55			にんじん	4.25	
	マスカットカットゼリー	8.5			しめじ	5.1			鶏肉	2.55	鶏肉		米酢	2.04			コーン	4.25	
					小松菜	5.1			鶏肉	0.43	ごま		薄口しょうゆ	1.11	小麦・大豆		濃口しょうゆ	1.36	小麦・大豆
					チキンフィヨン	4.25	鶏肉		ごま	0.43	ごま		塩	0.09			米酢	1.19	
					塩	0.26			ごま	0.43	ごま		削り節	1.7			上白糖	0.26	
					薄口しょうゆ	2.38	小麦・大豆		ごま	0.43	ごま		片栗粉	0.38			なたね油	0.11	
					こしょう	0.01			ごま	0.43	ごま								
									米酢	1.28									
									上白糖	0.51									
									濃口しょうゆ	1.53	小麦・大豆								
									ごま油	0.27	ごま								
									からし粉	0.01									

☆ 分量は目安量です。
 ☆ パンの重量は小麦量です。
 ☆ 材料の都合で献立を変更することがあります。
 ☆ アレルゲンの表記は、表示義務7品目*1、表示義務に準ずるもの21品目*2のみです。
 *1 表示義務7品目: 卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生
 *2 表示義務に準ずるもの21品目: アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご

<お知らせ>
 ※ちりめんじゃこ、わかめ等の海産物はエビ、カニが混入している可能性があります。調理の際にできる限り取り除きますが、まれに混入する可能性がありますので、ご了承ください。
 ※魚は内臓を取り除いている加工品であっても、洗浄処理だけのものもあり、魚卵が残っている可能性がありますので、ご注意ください。
 献立についてご不明な点は、第一学校給食センター(Tel:0774-72-2362, Fax:0774-72-5345)までお問い合わせください。

A 令和5年度 10月 アレルギー詳細献立表(幼稚園用)

木津川市立第一学校給食センター

* 二重線の太枠内を記入し、期日までの提出をお願いします。除去食・代替食は「卵(鶏卵、うずら卵)、乳、小麦、えび、かに」のみの対応です。

園名	幼稚園	年中・年長	組	氏名
----	-----	-------	---	----

<参考手順> ①通常食が食べられる場合は、通常食の献立名に直接「○」をし、除去食・代替食に献立名の記載があれば、二重線を引いてください。 ②通常食が食べられない場合は、通常食の献立名及び原因となる食品に二重線をし、除去食・代替食の献立名に「○」をしてください。
 ③通常食及び除去食・代替食のどちらも食べられない場合は、太枠の記入欄へ弁当持参「弁」、欠食「欠」のいずれかを必ず記入し、通常食、除去食・代替食の献立名及び原因となる食品に二重線を引いてください。

10月20日(金曜)				10月24日(火曜)				10月26日(木曜)				10月27日(金曜)				10月31日(火曜)			
通常食		除去食・代替食		通常食		除去食・代替食		通常食		除去食・代替食		通常食		除去食・代替食		通常食		除去食・代替食	
献立名	食品名及び調味料名	1人分量	アレルギー	献立名	食品名及び調味料名	1人分量	アレルギー	献立名	食品名及び調味料名	1人分量	アレルギー	献立名	食品名及び調味料名	1人分量	アレルギー	献立名	食品名及び調味料名	1人分量	アレルギー
ごはん		68		ごはん	米	68		小型パン	小型パン	30	乳・小麦	栗入り吹き寄せごはん	米	52.7		コーンピラフ	米	64	
チャプチェ				こぎつね丼の具	鶏肉	17		和風きのこスパゲティ	スパゲティ	21	小麦	さばの塩焼き	さば	50		かぼちやのクリームシチュー	鶏肉	21	鶏肉
中華風肉団子スープ				ほうれん草のみそ汁	ほうれん草	12.75		ごぼうのごまマヨサラダ	ごぼう	15.3		けんちん汁	けんちん汁			フレンチサラダ	チキンハム	8.5	鶏肉
春雨	4.25			鶏肉	鶏肉	17		和風きのこスパゲティ	スパゲティ	21	小麦	栗入り吹き寄せごはん	栗	8.5		かぼちやのポトフ(乳・小麦×)	じゃがいも	12.75	鶏肉
にんじん	8.5			油揚げ	油揚げ	21.25		和風きのこスパゲティ	ベーコン	5.95	豚肉	さばの塩焼き	えだまめ	2.55	大豆	かぼちやのポトフ(乳・小麦×)	玉ねぎ	29.75	鶏肉
玉ねぎ	29.75			玉ねぎ	玉ねぎ	29.75		和風きのこスパゲティ	鶏肉	25.5	鶏肉	さばの塩焼き	だし昆布	0.07		かぼちやのポトフ(乳・小麦×)	かぼちや	25.5	鶏肉
キャベツ	8.5			にんじん	にんじん	8.5		和風きのこスパゲティ	玉ねぎ	51		さばの塩焼き	薄口しょうゆ	1.53	小麦・大豆	かぼちやのポトフ(乳・小麦×)	にんじん	8.5	鶏肉
干し椎茸	0.26			しょうが	しょうが	0.17		和風きのこスパゲティ	にんじん	8.5		さばの塩焼き	日本酒	1.28		かぼちやのポトフ(乳・小麦×)	こんにゃく	0.01	鶏肉
にら	3.4			青ねぎ	青ねぎ	4.25		和風きのこスパゲティ	えのきたけ	5.1		さばの塩焼き	塩	0.15		かぼちやのポトフ(乳・小麦×)	コーン	8.5	鶏肉
豚ひき肉	17	豚肉		三温糖	三温糖	0.85		和風きのこスパゲティ	しいたけ	2.55		さばの塩焼き	鶏肉	8.5	鶏肉	かぼちやのポトフ(乳・小麦×)	パセリ(乾)	0.09	鶏肉
日本酒	0.43			日本酒	日本酒	0.85		和風きのこスパゲティ	にんにく	0.17		さばの塩焼き	にんじん	6.8		かぼちやのポトフ(乳・小麦×)	鶏肉	21	鶏肉
塩	0.09			みりん	みりん	1.02		和風きのこスパゲティ	みりん	1.11		さばの塩焼き	しめじ	4.25		かぼちやのポトフ(乳・小麦×)	じゃがいも	12.75	鶏肉
なたね油	0.17			塩	塩	0.34		和風きのこスパゲティ	なたね油	0.68		さばの塩焼き	薄口しょうゆ	1.53	小麦・大豆	かぼちやのポトフ(乳・小麦×)	玉ねぎ	29.75	鶏肉
三温糖	0.43			濃口しょうゆ	濃口しょうゆ	2.55	小麦・大豆	和風きのこスパゲティ	えのきたけ	5.1		さばの塩焼き	みりん	0.26		かぼちやのポトフ(乳・小麦×)	かぼちや	25.5	鶏肉
みりん	0.85			なたね油	なたね油	0.17		和風きのこスパゲティ	しいたけ	2.55		さばの塩焼き	日本酒	0.17		かぼちやのポトフ(乳・小麦×)	にんじん	8.5	鶏肉
にんにく	0.09			ごま油	ごま油	0.09		和風きのこスパゲティ	しいたけ	2.55		さばの塩焼き	塩	0.04		かぼちやのポトフ(乳・小麦×)	グリーンピース	4.25	鶏肉
ごしょう	0.01			一味唐辛子	一味唐辛子	0.01		和風きのこスパゲティ	にんにく	0.17		さばの塩焼き	なたね油	0.17		かぼちやのポトフ(乳・小麦×)	小麦粉	3.4	小麦
ごま油	0.09	ごま		白いりごま	白いりごま	0.43		和風きのこスパゲティ	ごぼう	15.3		さばの塩焼き	有塩バター	3.4	乳	かぼちやのポトフ(乳・小麦×)	有塩バター	3.4	乳
鶏豚肉団子	21	鶏肉・豚肉		薄口しょうゆ	薄口しょうゆ	1.45	小麦・大豆	和風きのこスパゲティ	ごぼう	15.3		さばの塩焼き	脱脂粉乳	2.13	乳	かぼちやのポトフ(乳・小麦×)	有塩バター	3.4	乳
白菜	17			濃口しょうゆ	濃口しょうゆ	1.7	小麦・大豆	和風きのこスパゲティ	しいたけ	2.55		さばの塩焼き	牛乳	17	乳	かぼちやのポトフ(乳・小麦×)	脱脂粉乳	2.13	乳
にんじん	8.5			ほうれん草のみそ汁	ほうれん草のみそ汁			和風きのこスパゲティ	ごぼう	15.3		さばの塩焼き	日本酒	0.85		かぼちやのポトフ(乳・小麦×)	牛乳	17	乳
緑豆もやし	8.5			じゃがいも	じゃがいも	8.5		和風きのこスパゲティ	ごぼう	15.3		さばの塩焼き	塩	0.6		かぼちやのポトフ(乳・小麦×)	日本酒	0.85	鶏肉
青ねぎ	2.55			豆腐小	豆腐小	12.75	大豆	和風きのこスパゲティ	ごぼう	15.3		さばの塩焼き	ごしょう	0.01		かぼちやのポトフ(乳・小麦×)	塩	0.6	鶏肉
チキンフイヨン	4.25	鶏肉		玉ねぎ	玉ねぎ	21.25		和風きのこスパゲティ	ごぼう	15.3		さばの塩焼き	なたね油	0.17		かぼちやのポトフ(乳・小麦×)	ごしょう	0.01	鶏肉
薄口しょうゆ	2.38	小麦・大豆		にんじん	にんじん	8.5		和風きのこスパゲティ	ごぼう	15.3		さばの塩焼き	濃口しょうゆ	0.85	小麦・大豆	かぼちやのポトフ(乳・小麦×)	なたね油	0.17	鶏肉
塩	0.21			ほうれん草	ほうれん草	12.75		和風きのこスパゲティ	ごぼう	15.3		さばの塩焼き	上白糖	0.12		かぼちやのポトフ(乳・小麦×)	濃口しょうゆ	0.85	小麦・大豆
ごま油	0.17	ごま		信州みそ	信州みそ	3.15	大豆	和風きのこスパゲティ	ごぼう	15.3		さばの塩焼き	塩	0.24		かぼちやのポトフ(乳・小麦×)	ごしょう	0.01	小麦・大豆
				赤みそ	赤みそ	3.15	大豆	和風きのこスパゲティ	ごぼう	15.3		さばの塩焼き	濃口しょうゆ	0.77	小麦・大豆	かぼちやのポトフ(乳・小麦×)	上白糖	0.12	小麦・大豆
				削り節	削り節	1.7		和風きのこスパゲティ	ごぼう	15.3		さばの塩焼き	薄口しょうゆ	1.96	小麦・大豆	かぼちやのポトフ(乳・小麦×)	濃口しょうゆ	0.77	小麦・大豆
								和風きのこスパゲティ	ごぼう	15.3		さばの塩焼き	濃口しょうゆ	0.77	小麦・大豆	かぼちやのポトフ(乳・小麦×)	ごしょう	0.01	小麦・大豆
								和風きのこスパゲティ	ごぼう	15.3		さばの塩焼き	日本酒	1.28		かぼちやのポトフ(乳・小麦×)	ごしょう	0.01	小麦・大豆
								和風きのこスパゲティ	ごぼう	15.3		さばの塩焼き	塩	0.21		かぼちやのポトフ(乳・小麦×)	ごしょう	0.01	小麦・大豆

☆ 分量は目安量です。
 ☆ パンの重量は小麦量です。
 ☆ 材料の都合で献立を変更することがあります。
 ☆ アレルゲンの表記は、表示義務7品目*1、表示義務に準ずるもの21品目*2のみです。
 *1 表示義務7品目: 卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生
 *2 表示義務に準ずるもの21品目: アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご

<お知らせ>
 ※ちりめんじゃこ、わかめ等の海産物はエビ、カニが混入している可能性があります。調理の際にできる限り取り除きますが、まれに混入する可能性がありますので、ご了承ください。
 ※魚は内臓を取り除いている加工品であっても、洗浄処理だけのものもあり、魚卵が残っている可能性がありますので、ご注意ください。
 献立についてご不明な点は、第一学校給食センター(Tel:0774-72-2362、Fax:0774-72-5345)までお問い合わせください。