

令和7年度 11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	原材料名	卵	乳	小麦	えび	その他	注意喚起	備考
A4日(火曜) B5日(水曜)	いわしのポテト衣	マイワシ 還元水飴 たん白加水分解物 砂糖 しょうが 食塩 発酵調味料 衣【じゃがいも でん粉 玄米粉 米粉パン粉(米粉、甜菜糖、こめ油、生イースト、食塩) 植物油脂 食塩 酵母エキス 香辛料】揚げ油(なたね油、パーム油) 水						* 原料事情にも よりますが、いわ しは卵を持ってい る可能性があり ます。	
	ミニ絹厚揚げ	豆乳(大豆) でん粉(とうもろこし) ぶどう糖 揚げ油(植物油脂)(なたね) トレハロース 豆腐用凝固剤 水					大豆		
A11日(火曜) B12日(水曜)	黄桃缶(11月使用)	黄もも(もも) 砂糖 クエン酸 水					もも		
	りんご缶(11月使用)	りんご 砂糖(さとうきび、甜菜) クエン酸(酸味料)(甘藷、タピオカ、とうもろこし) ビタミンC(酸化防止剤)(とうもろこし)					りんご		
A17日(月曜) B10日(月曜)	冷凍パイン	パインアップル 砂糖 酸味料(クエン酸) 水							
A21日(金曜) B20日(木曜)	ハンバーグ	鶏肉 たまねぎ 豚脂(豚肉) 豚肉 粒状植物性たん白(大豆) 砂糖 ぶどう糖 食塩 酵母エキス トマトペースト 香辛料 [にんにくペースト 小麦不使用] しょうゆ(大豆) しょうがペースト 水 (使用添加物)加工デンプン 炭酸Ca セルロース ピロリン酸第二鉄					大豆・鶏肉 ・豚肉		
A26日(水曜) B25日(火曜)	ほつけ一塩	ホッケ 塩							

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7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7年度 11月 アレルギー詳細献立表(小・中学校用)

木津川市立学校給食センター

<確認欄>1/4から4/4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)

学校

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」のみの対応です。

学校名	学校	学年組	年 組 氏名	枝長宛て 以下の通り対応をお願いします。
アレルゲン	卵・乳・小麦・えび (鶏卵・うずら卵)	その他 アレルゲン	アーモンド、あわび、カシュー・ナッツ、かに、キウイフルーツ、くるみ、そば、マカダミアナッツ、やまいも、落花生(ビーナッツ)、非加熱の卵、非加熱の魚介類(いくら等の魚卵を含む)は、給食提供がないため記入不要です。	弁当持参・除去食・欠食代替食 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「○」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。

11月3日(月曜)				11月4日(火曜)				11月5日(水曜)				11月6日(木曜)				11月7日(金曜)				
献立名	通常食	除去食・代替食	記入欄	献立名	通常食	除去食・代替食	記入欄	献立名	通常食	除去食・代替食	記入欄	献立名	通常食	除去食・代替食	記入欄	献立名	通常食	除去食・代替食	記入欄	
献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン	
ごはん				ごはん				抹茶揚げパン				ごはん				ごはん				
いわしのポテト衣揚げ				すき焼き風煮				代替:ピラフ(乳・小麦X)				豚肉のおろし炒め				豚肉のおろし炒め				
骨太みそ汁				きゅうりとわかめの酢の物				ベーコンのスープ煮				なめこ汁				なめこ汁				
牛乳				牛乳				海と畑のサラダ				牛乳				牛乳				
文化の日				牛乳				牛乳												
アレルゲン表記欄の 「卵、乳、小麦、えび」について、色分け表記をした アレルギー詳細献立表を木津川市のホームページに掲載しております。				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			
【検索場所】 木津川市ホーム → 暮らす → 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				献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン	
アレルゲン表記欄の 「卵、乳、小麦、えび」について、色分け表記をした アレルギー詳細献立表を木津川市のホームページに掲載しております。				ごはん	米	80		ごはん	米	80		抹茶揚げパン	小型パン1個	乳・小麦	ピラフ(乳・小麦X)	ごはん	米	80		
【QRコード】 QRコードは、毎月変更します。				いわしのポテト衣揚げ	牛肉	30	牛肉	牛肉	牛肉	30	牛肉	抹茶揚げパン	ボーグーインナー	豚肉	玉ねぎ	豚肉	豚肉	豚肉	豚肉	豚肉
アレルゲン表記欄の 「卵、乳、小麦、えび」について、色分け表記をした アレルギー詳細献立表を木津川市のホームページに掲載しております。				骨太みそ汁	なたね油	0.3		なたね油	なたね油	0.3		抹茶揚げパン	玉ねぎ	7	にんじん	豚肉	豚肉	豚肉	豚肉	豚肉
アレルゲン表記欄の 「卵、乳、小麦、えび」について、色分け表記をした アレルギー詳細献立表を木津川市のホームページに掲載しております。				魚卵にご注意ください。	牛肉	30	牛肉	なたね油	なたね油	0.3		抹茶揚げパン	塩	0.7	しめじ	豚肉	豚肉	豚肉	豚肉	豚肉
アレルゲン表記欄の 「卵、乳、小麦、えび」について、色分け表記をした アレルギー詳細献立表を木津川市のホームページに掲載しております。				骨太みそ汁	なたね油	0.3		なたね油	なたね油	0.3		抹茶揚げパン	こしょう	0.01	大根	豚肉	豚肉	豚肉	豚肉	豚肉
アレルゲン表記欄の 「卵、乳、小麦、えび」について、色分け表記をした アレルギー詳細献立表を木津川市のホームページに掲載しております。				骨太みそ汁	なたね油	0.3		なたね油	なたね油	0.3		抹茶揚げパン	コンソメ	0.7	鶏肉・豚肉	豚肉	豚肉	豚肉	豚肉	豚肉
アレルゲン表記欄の 「卵、乳、小麦、えび」について、色分け表記をした アレルギー詳細献立表を木津川市のホームページに掲載しております。				骨太みそ汁	なたね油	0.3		なたね油	なたね油	0.3		抹茶揚げパン	なたね油	0.5	おのきたけ	豚肉	豚肉	豚肉	豚肉	豚肉
アレルゲン表記欄の 「卵、乳、小麦、えび」について、色分け表記をした アレルギー詳細献立表を木津川市のホームページに掲載しております。				骨太みそ汁	なたね油	0.3		なたね油	なたね油	0.3		抹茶揚げパン	三温糖	0.8	三温糖	豚肉	豚肉	豚肉	豚肉	豚肉
アレルゲン表記欄の 「卵、乳、小麦、えび」について、色分け表記をした アレルギー詳細献立表を木津川市のホームページに掲載しております。				骨太みそ汁	なたね油	0.3		なたね油	なたね油	0.3		抹茶揚げパン	濃口しょうゆ	2.7	小麦・大豆	豚肉	豚肉	豚肉	豚肉	豚肉
アレルゲン表記欄の 「卵、乳、小麦、えび」について、色分け表記をした アレルギー詳細献立表を木津川市のホームページに掲載しております。				骨太みそ汁	なたね油	0.3		なたね油	なたね油	0.3		抹茶揚げパン	酒	1	みりん	豚肉	豚肉	豚肉	豚肉	豚肉
アレルゲン表記欄の 「卵、乳、小麦、えび」について、色分け表記をした アレルギー詳細献立表を木津川市のホームページに掲載しております。				骨太みそ汁	なたね油	0.3		なたね油	なたね油	0.3		抹茶揚げパン	塩	0.1	塩	豚肉	豚肉	豚肉	豚肉	豚肉
アレルゲン表記欄の 「卵、乳、小麦、えび」について、色分け表記をした アレルギー詳細献立表を木津川市のホームページに掲載しております。				骨太みそ汁	なたね油	0.3		なたね油	なたね油	0.3		抹茶揚げパン	片栗粉	0.3	片栗粉	豚肉	豚肉	豚肉	豚肉	豚肉
アレルゲン表記欄の 「卵、乳、小麦、えび」について、色分け表記をした アレルギー詳細献立表を木津川市のホームページに掲載しております。				骨太みそ汁	なたね油	0.3		なたね油	なたね油	0.3		抹茶揚げパン	なたね油	0.2	なたね油	豚肉	豚肉	豚肉	豚肉	豚肉
アレルゲン表記欄の 「卵、乳、小麦、えび」について、色分け表記をした アレルギー詳細献立表を木津川市のホームページに掲載しております。				骨太みそ汁	なたね油	0.3		なたね油	なたね油	0.3		抹茶揚げパン	豆腐	15	豆腐	豚肉	豚肉	豚肉	豚肉	豚肉
アレルゲン表記欄の 「卵、乳、小麦、えび」について、色分け表記をした アレルギー詳細献立表を木津川市のホームページに掲載しております。				骨太みそ汁	なたね油	0.3		なたね油	なたね油	0.3		抹茶揚げパン	鶏肉	10	鶏肉	豚肉	豚肉	豚肉	豚肉	豚肉
アレルゲン表記欄の 「卵、乳、小麦、えび」について、色分け表記をした アレルギー詳細献立表を木津川市のホームページに掲載しております。				骨太みそ汁	なたね油	0.3		なたね油	なたね油	0.3		抹茶揚げパン	油揚げ	5	油揚げ	豚肉	豚肉	豚肉	豚肉	豚肉
アレルゲン表記欄の 「卵、乳、小麦、えび」について、色分け表記をした アレルギー詳細献立表を木津川市のホームページに掲載しております。				骨太みそ汁	なたね油	0.3		なたね油	なたね油	0.3		抹茶揚げパン	玉ねぎ	20	玉ねぎ	豚肉	豚肉	豚肉	豚肉	豚肉
アレルゲン表記欄の 「卵、乳、小麦、えび」について、色分け表記をした アレルギー詳細献立表を木津川市のホームページに掲載しております。				骨太みそ汁	なたね油	0.3		なたね油	なたね油	0.3		抹茶揚げパン	にんじん	10	にんじん	豚肉	豚肉	豚肉	豚肉	豚肉
アレルゲン表記欄の 「卵、乳、小麦、えび」について、色分け表記をした アレルギー詳細献立表を木津川市のホームページに掲載しております。				骨太みそ汁	なたね油	0.3		なたね油	なたね油	0.3		抹茶揚げパン	なめこ水煮	10	なめこ水煮	豚肉	豚肉	豚肉	豚肉	豚肉
アレルゲン表記欄の 「卵、乳、小麦、えび」について、色分け表記をした アレルギー詳細献立表を木津川市のホームページに掲載しております。				骨太みそ汁	なたね油	0.3		なたね油	なたね油	0.3		抹茶揚げパン	青ねぎ	3	青ねぎ	豚肉	豚肉	豚肉	豚肉	豚肉
アレルゲン表記欄の 「卵、乳、小麦、えび」について、色分け表記をした アレルギー詳細献立表を木津川市のホームページに掲載しております。				骨太みそ汁	なたね油	0.3		なたね油	なたね油	0.3		抹茶揚げパン	信州みそ	3.6	信州みそ	豚肉	豚肉	豚肉	豚肉	豚肉
アレルゲン表記欄の 「卵、乳、小麦、えび」について、色分け表記をした アレルギー詳細献立表を木津川市のホームページに掲載しております。				骨太みそ汁	なたね油	0.3		なたね油	なたね油	0.3		抹茶揚げパン	赤みそ	3.6	赤みそ	豚肉	豚肉	豚肉	豚肉	豚肉
アレルゲン表記欄の 「卵、乳、小麦、えび」について、色分け表記をした アレルギー詳細献立表を木津川市のホームページに掲載しております。				骨太みそ汁	なたね油	0.3		なたね油	なたね油	0.3		抹茶揚げパン	削り節	2	削り節					

A

令和7年度 11月 アレルギー詳細献立表(小・中学校用)

木津川市立学校給食センター

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。

☆分量は目安量で、小学校中学年1人分量(g)です。低学年は0.9倍、高学年は1.1倍、中学校は1.3倍です(個付けの場合は除く)

パン(小麦量)は小学校低学年50g、中学年60g、高学年70g、中学校80gです

小型パン(小麦量)は小学生30g(1~3年)、40g(4~6年)、中学生50g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8品目*1、表示義務に準ずるもの20品目*2のみで

*1 表示義務8品目:卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生、くるみ

*2 表示義務に準ずるもの20品目： アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューなツ、キウイフルーツ、牛肉、こ

さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、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、魚眼が残っている可能性がありますので、ご注意ください。

※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）、第二学校給食センター（Tel:0774-76-0031、Fax:0774-76-0032）までお問い合わせください。

A

令和7年度 11月 アレルギー詳細献立表(小・中学校用)

木津川市立学校給食センター

*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、うづら卵)、乳、小麦、えび」のみの対応です。

学校名 学校 年 組 氏名

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。

A

令和7年度 11月 アレルギー詳細献立表(小・中学校用)

木津川市立学校給食センター

<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。

11月24日(月曜)			11月25日(火曜)			11月26日(水曜)			11月27日(木曜)			11月28日(金曜)								
通常食			除去食・代替食			記入欄			通常食			除去食・代替食			記入欄					
ごはん			ごはん						コッペパン			代替: ごはん (乳・小麦×)				キムチチャーハン				
豆腐のうま煮			ほっけの塩焼き						チキンとポテトの ハーブ炒め							鶏の唐揚げ				
梅肉和え			大豆とひじきの炒り煮						コンソメスープ							中華スープ				
牛乳			みぞれのおすまし						牛乳							牛乳				
通常食			除去食・代替食			通常食			通常食			除去食・代替食			通常食					
献立名	食品名及び 調味料名	1人 分量 g	アレルゲン	献立名	食品名及び 調味料名	1人 分量 g	アレルゲン	献立名	食品名及び 調味料名	1人 分量 g	アレルゲン	献立名	食品名及び 調味料名	1人 分量 g	アレルゲン	献立名	食品名及び 調味料名	1人 分量 g	アレルゲン	
ごはん	米	80		ごはん	米	80		コッペパン	乳・小麦	60		米	米	63		キムチ	濃口しょうゆ	1.2	小麦・大豆	
豆	焼き豆腐	25	大豆	豆	ほっけ	塩		チキン	鶏肉	40	鶏肉	チキン	ごま油	0.6	ごま	チキン	チキンブイヨン	2	鶏肉	
の	腐	20	豆腐	の	け	塩		と	ひじき	1.5		と	豚肉	13	豚肉	豚	豚	0.12		
う	の	20	の	の	の	1切		の	ひじき	5		の	白菜	14		白菜	青ねぎ	10		
ま	ま	0.3	ま	ま	ま	50		ま	ひじき	60		ま	玉ねぎ	10		玉ねぎ	にんじん	5		
煮	玉ねぎ	47	玉ねぎ	玉ねぎ	玉ねぎ	60		玉ねぎ	ひじき	14		玉ねぎ	青ねぎ	3		青ねぎ	しょうが	0.4		
にんじん	にんじん	22	にんじん	にんじん	にんじん	8		にんじん	ひじき	1.5		にんじん	にんじん	10		にんじん	にんじん	0.3		
青ねぎ	青ねぎ	4	青ねぎ	青ねぎ	青ねぎ	8		青ねぎ	ひじき	5		青ねぎ	にんにく	0.2		にんにく	塩	0.25		
しょうが	しょうが	0.5	しょうが	しょうが	しょうが	0.5		しょうが	ひじき	0.01		しょうが	こしょう	0.01		こしょう	濃口しょうゆ	0.43	小麦・大豆	
濃口しょうゆ	濃口しょうゆ	4.5	小麦・大豆	濃口しょうゆ	濃口しょうゆ	3	小麦・大豆	濃口しょうゆ	ひじき	0.02		濃口しょうゆ	オールスパイス	0.02		オールスパイス	酒	0.18		
薄口しょうゆ	薄口しょうゆ	3	小麦・大豆	薄口しょうゆ	薄口しょうゆ	2.5	小麦・大豆	薄口しょうゆ	ひじき	0.1		薄口しょうゆ	バジル(乾)	0.1		バジル(乾)	ごま油	0.25		
三温糖	三温糖	2.5		三温糖	三温糖	5		三温糖	ひじき	0.2		三温糖	オリーブオイル	0.2		オリーブオイル	みりん	0.07		
酒	酒	0.5		酒	酒	8		酒	ひじき	0.5		酒	白ワイン	0.5		白ワイン	三温糖	0.07		
片栗粉	片栗粉	1.5		片栗粉	片栗粉	3	小麦・大豆	片栗粉	ひじき	0.15		片栗粉	鶏肉	50		鶏肉	鶏の唐揚げ	0.25		
削り節	削り節	1.5		削り節	削り節	0.7		削り節	ひじき	0.7		削り節	鶏肉	10		鶏肉	鶏の唐揚げ	0.01		
梅	緑豆もやし	36		梅	鶏肉	10	鶏肉	梅	キャベツ	25		梅	鶏肉	50		鶏肉	鶏の唐揚げ	0.5		
肉	小松菜	6		肉	大根	40		肉	玉ねぎ	25		肉	鶏肉	2		鶏肉	濃口しょうゆ	0.25		
和	和え	4		和え	にんじん	10		和え	にんじん	10		和え	鶏肉	10		鶏肉	にんじん	0.25		
え	コーン	4		え	えのき	5		え	えのき	5		え	鶏肉	5		鶏肉	片栗粉	11		
梅肉ペースト	梅肉ペースト	1.35		梅肉ペースト	にんじん	10		梅肉ペースト	にんじん	10		梅肉ペースト	鶏肉	5		鶏肉	なたね油	5		
米酢	米酢	1.1		米酢	えのき	5		米酢	えのき	5		米酢	鶏肉	10		鶏肉	緑豆もやし	15		
濃口しょうゆ	濃口しょうゆ	1.4	小麦・大豆	濃口しょうゆ	かまぼこ	8		濃口しょうゆ	かまぼこ	8		濃口しょうゆ	鶏肉	15		鶏肉	玉ねぎ	15		
上白糖	上白糖	0.45		上白糖	青ねぎ	3		上白糖	青ねぎ	3		上白糖	鶏肉	8		鶏肉	チキンブイヨン	8		
ごま油	ごま油	0.11	ごま	ごま油	薄口しょうゆ	3	小麦・大豆	ごま油	薄口しょうゆ	0.1		ごま油	鶏肉	10		鶏肉	にんじん	10		
					塩	0.1			塩	1.5			塩	0.6			塩	干し椎茸	0.3	
					削り節	0.5			削り節	0.5			削り節	0.2			削り節	青ねぎ	5	
					だし昆布	0.5			だし昆布	0.5			だし昆布	0.28			だし昆布	薄口しょうゆ	2.8	小麦・大豆
																	だし昆布	酒	0.5	
																	だし昆布	なたね油	0.3	
																	だし昆布	こしょう	0.01	
																	だし昆布	チキンブイヨン	5	鶏肉
																	だし昆布	ごま油	0.1	ごま

☆分量は目安量で、小学校中学年1人分量(g)です。低学年は0.9倍、高学年は1.1倍、中学校は1.3倍です(個付けの場合は除く)。

パン(小麦量)は小学校低学年50g、中学年60g、高学年70g、中学校80gです。

小型パン(小麦量)は小学生30g(1~3年)、40g(4~6年)、中学生50g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8品目*1、表示義務に準ずるもの20品目*2のみです。

*1 表示義務8品目:卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生、くるみ

*2 表示義務に準ずるもの20品目:アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューなツツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、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)、第二学校給食センター(Tel:0774-76-0031、Fax:0774-76-0032)までお問い合わせください。