

令和7年(2025年)11月 (A献立) 義務教育学校(前期課程)含む 豊中市教育委員会

お問い合わせ

(6843)-9101 学校給食課

(6151)-4107 原田南学校給食センター

(6152)-9501 走井学校給食センター

<食品名の左にある「○・▲・●」の記号について>

〇小麦粉・卵・牛乳に表記

▲当月分の「小学校給食用半製品・加工品の配合表」に記載している食品

●当年度分の「小学校給食用パン及び年間使用食品の配合表」に記載している食品

木会二七口 ■赤・・・からだをつくる食品 ■黄・・・熱や力のもとになる食品 ■緑・・・からだの調子を整える食品

材料および献立名は都合により変わることがあります。

	11 M 12 1 2 2 12 12 12 12 12 12 12 12 12 12

実施日	献立名	食品名	重量 栄養 三色	能 献立名	食品名	重量 栄養 実施 (g) 三色 日	献立名	食品名	重量 栄養 実 (g) 三色 E	施 献立名	食品名	重量業	養実施	*	食品名	重量 栄養 (g) 三色
		コッペパン1こ	1こ 黄	げんまいいりごに	たん こめ げんまい	63 黄	コッペパン1こ ぎゅうにゅう	● コッペパン1こ	1こ 黄	ごはん ぎゅうにゅう	こめ びゅうにゅう	70	黄	ごはん ぎゅうにゅう	こめ 〇 ぎゅうにゅう	70 黄
		ぎゅうにゅう ショルダーベーコン	1ぽん 赤 10 赤	ぎゅうにゅう	○ ぎゅうにゅう	7 黄 1ぽん 赤	ラビオリスープ	○ ぎゅうにゅう ぶたにく	1ぽん 赤 5 赤	マーボーあつあげ	あいびきにく	1ぽん	<u>亦</u> 赤	うどんじる	とりにく	1ぽん 赤 10 赤
		にんじん かぶ	10 緑 15 緑	こめこチキンカレ	ーライ とりにく にんじん	20 赤 20 緑		▲ ラビオリ にんじん	15 黄 5 緑		あつあげ(平切り)にんじん	45 20	赤		● うどん にんじん	20 黄 10 緑
		あかピーマン(あかパブリカ)	5 緑	^	たまねぎ	60 緑		たまねぎ	25 緑		たまねぎ	60	緑		たまねぎ	20 緑
11		トマト(レトルト) ポークスープ	20 緑	11	じゃがいも つちしょうが	50 黄 11		チンゲンサイ ● ポークスープ	10 緑 1	1	にら つちしょうが	5			あおねぎ ほししいたけ	5 緑
	_	トマトジュース	5 30 緑	月	おろしにんにく	0.5 緑 0.3 緑 月		● しょうゆ	8 1.6 F		おろしにんにく	0.2			● だしバック	2 2
月	•	トマトソース	10	Я	● ソテードオニオン サスエリノデ	3 緑 万		しお	0.5	3	● でんぷん	1.5	黄月		● さけ(酒)	1
4		とうがらし	0.01 緑	5	おろしりんご ● チキンスープ	5 緑 6		こしょう なたねあぶら	0.025 7	7	トマトケチャップあかみそ	7	赤 10)	きとうしょうゆ	1 黄
В	•	しょうゆ しお	1.6	В	● チャツネ こめこ	5 黄 日	(揚)さかなすりみカツ	▲ さかなすりみカツ なたねあぶら	1こ 赤 -	3	トウバンジャンさけ(酒)	0.08	B		なたねあぶら ● しょうゆ	0.1 黄
(火)		こしょう	0.45	nde \	● さっきんカレーこ	00	ウインナーときのこのソ	● ウインナーソーセージ	7.5 黄	È)	● しょうゆ	1		,	しお	1.6 0.4
(火)		なたねあぶら	0.1 页	水)	ターメリック ● トマトケチャップ	0.3 (木)	テー	たまねぎ しめじ	10 (8)	E)	しお こしょう	0.1	(月	(揚)だいがくいも	さつまいも	60 黄
	(焼)ハンバーグのかわ ▲ りソースかけ	ブラウンマッシュルーム	5 緑		● あかワイン	1		エリンギ	5 緑		なたねあぶら	0.025	黄		なたねあぶら くろいりごま	0.2 黄
	•	ソテードオニオン みりん	3 緑		ウスターソースとんかつソース	1 1		えのきたけ とうもろこし	5 緑	(焼)さけだんごのバー ベキューソースかけ	▲ さけだんご おろしりんご	50	赤り		きとう ● しょうゆ	7 黄 0.7
		さとう	1 黄		しょうゆ	2.5		おろしにんにく	5 緑	(41-)-\(\lambda_0())	おろしにんにく	0.1			● でんぷん	
ブッ	•	しょうゆ でんぶん	1.5		しお こしょう	0.8 0.025		しょうゆしお	1.5 0.05		レモンかじゅう	0.3	禄 <u>-</u>	「うまい!うまい!」ぎ うなべのぐ	ぎゅうにく▲ いとこんにゃく	0.2 黄 20 赤 10
2	とろ~りグラタン	とりにく	0.3 黄		なたねあぶら	0.025		オリーブあぶら	0.05		しょうゆ	1.5	, i	7/2-1001	たまねぎ	20 緑
=	<u> </u>	とろけるしょくぶつせいチーズ エルボマカロニ	5 黄	(焼)ぶたにくの	りやき → みりん	50 赤				h/=/ ln/*hn4=	● でんぷん	0.3	_ B		えのきたけ ● さけ(酒)	5 緑
Ī	A	とうにゅう	4 黄		さとう	1 黄			L.	れんこんとひじきのサラ ゞ	にんじん	5	緑版		● みりん	0.5
žš		じゃがいも にんじん	10 黄 5 緑		しょうゆでんぶん	1.5 黄			ſ.		れんこん ひじき(レトルト)	15 5	緑		きとう ● しょうゆ	1.5 黄
ばけ		たまねぎ	15 緑	シャインマスカッ	ゼリー 🛕 シャインマスカットゼリー	(角切り) 70 黄					とうもろこし	5	緑が		なたねあぶら	0.1 黄
0		しめじ しろみそ	5 緑 5 赤						σ.		しろすりごま ● しょうゆ	1.5	黄 刃			
2			0.05								● マヨネーズふうドレッシング		黄無			
٤		こしょう なたねあぶら	0.015 0.1 黄						=	<u>-</u>			限列			
7		74721480355	0.1 異						-	1			車幅			
+									'				,			
ラス													ノベライ			
Ï													1			
_													- X			
栄	エネル たんぱ 脂質 食塩 カルシ ギー く質 脂質 相当量 ウム	マグネシ ウム 鉄 A B1 B2		栄 ギー く質 脂質		ピタミン 食物 栄 1 B2 C 繊維 栄	エネル たんぱ 脂質 食塩 村一 く質 脂質 相当量	カルシ マケ [*] ネシ 鉄 A B1 B	食物栄養	また。 また たんぱ 脂質 食塩 相当量	カルシ マグネシ ウム ウム 鉄 A B1 B2	C #	物 維 栄	エネル たんぱ 脂質 食	監 カルシ マグネシ 分ム ウム 鉄 A B1	ピタミン 1 B2 C 繊維
養価	kcal g g g mg	g mg mg µsRAE mg mg 5 76 1.6 197 0.50 0.54		養 価 708 26.3 20.	g mg mg mg ##RAE mg	g mg mg g 変	kcal g g g 589 24.8 23.2 2.9	mg mg mg µsRAE mg m	mg g 38	kcal g g g	mg mg mg με/RAE mg mg 574 121 2.5 281 0.41 0.44	mg	養 価	kcal g g g 647 20.0 17.7 1.	mg mg mg μ _ε RAE mg 5 326 69 2.1 160 0.2	g mg mg g 27 0.45 24 3.8
	コッペパン1こ ●	コッペパン1こ	25 5.1	ごはん	こめ	70 黄	コッペパン1こ	● コッペパン1こ	1こ 黄	ごはん	こめ	70	黄	ごはん	こめ	70 黄
	ぎゅうにゅう O スープに	ぎゅうにゅう ぶたにく	1ぽん 赤 25 赤	ぎゅうにゅう	○ ぎゅうにゅうごの ▲ しろみざかなだんご	1ぽん 赤 30 赤	ぎゅうにゅう ポークビーンズ	○ ぎゅうにゅう ぶたにく	1ぽん 赤 20 赤	ぎゅうにゅう こまつなのみそしる	○ ぎゅうにゅう とりにく	1ぽん		ぎゅうにゅう さらうどん	ぎゅうにゅうぶたにく	1ぽん 赤 20 赤
		ミックスピーンズ	10	すましじる	にんじん	5 緑	*)	ひよこまめ	15 黄	C& 3/40707 CO-0	にんじん	10	緑	257270	▲ しろかまぼこ	5 赤
		にんじん たまねぎ	15 緑 40 緑		だいこん あおねぎ	20 緑 5 緑		にんじん たまねぎ	15 緑 50 緑		たまねぎ こまつな	20 15	緑緑		にんじん たまねぎ	15 緑 40 緑
11	_	じゃがいも	40 黄	11	だしこんぶ	0.2		じゃがいも	50 黄 1	1	エリンギ	5			はくさい	50 緑
1		エリンギ ボークスープ	10 線		だしバックしょうゆ	2		● ポークスープ ● トマトソース	5		だしパックみそ	7.5			もやし ▲ たけのこ(水煮)	10 緑 10 緑
月	•	しょうゆ	2	月	しお	0.6 月		● トマトケチャップ	11 F		なたねあぶら	0.1	黄		ほししいたけ	0.3 緑
11	 	しおこしょう	0.6 0.025	12 (揚)「おばけ」と のかきあげてん		5 緑 13		きとう ● ウスターソース	2 黄 1-	4 (揚)こもちししゃものフ ライ(魚卵あり)	▲ こもちししゃものフライ なたねあぶら	10 ⁵	赤 17	'	★ークスープでんぷん	5 1.5 黄
В		なたねあぶら	0.1 黄	в	さつまいも	10 黄 日		しお	0.4	ひじきときりぼしだいこ	ぶたにく	10	赤		● オイスターソース	1.5
(.1.)		フィッシュフライなたねあぶら	1こ 赤 7.5 黄	-4.5	かぼちゃ 〇 こむぎこ	10 緑 11 黄 (土		こしょう なたねあぶら	0.025	んのごまふうみ	ひじき(レトルト) きりぼしだいこん	6 4	622	,	● さけ(酒)● しょうゆ	1.5
(火)	ささみとブロッコリーの サラダ	ささみ(レトルト) ブロッコリー	10 赤 `	水)	しお	0.1		▲ やさいいりオムレツ	1こ 亦	È)	にんじん しろすりごま	10	緑	1	しお こしょう	0.5
		とうもろこし	25 緑 5 緑	とりにくのスタミ	なたねあぶら -いた とりにく	5 黄	「りっちゃん」のサラダ (かつおぶし クラス1	● ハム にんじん	10 赤		さとう	1.5	黄		なたねあぶら	0.025 0.1 黄
	•	わふうドレッシング	5 黄	b	にんじん たまねぎ	5 緑 20 緑	袋)	キャベツ きゅうり	20 緑 8 緑		しょうゆごまあぶら	0.5		やさいシュウマイ ささみとだいこんのち	▲ やさいシュウマイ	2こ 赤
					しめじ	5 緑		とうもろこし	5 緑			0.5		うかあえ	にんじん	10 緑
				ブ	にら つちしょうが	3 緑 0.1 緑 ブ		こんぶ(細切り) さとう	0.1 赤						だいこん きゅうり	20 繰 5 繰
				ツ	おろしにんにく	0.2 緑 ツ			3						● しおちゅうかドレッシン	ング 5 黄
				クメ	● しょうゆ しお	0.5 D		しお なたねあぶら	2 黄					さらうどんめん(直送)	▲ さらうどんめん	1ふくろ 黄
				<u> </u>	こしょう	0.015		かつおぶし(クラス1袋)	2 黄							
				그	ごまあぶら	0.5 黄 二										
				I		Ī										
				ぉ												
				ぱし		 =										
				け		ラダ										
				0		×										
				۲ 4.		げ										
				ん ぷ		<i>√</i>										
				6		±										
	1		1	_												
						.15-	+ , , , ,						_			
栄養価	エネル たんぱ 胎質 食塩 かん イン・イン・ イン・ イン・ イン・ イン・ イン・ イン・ ・ ・ ・ ・	・ マグネシ ウム 鉄 A B1 B2		栄 エネル たんぱ 脂質 養 kcal g g	相当量 ウム ウム 鉄 A BI	ビタミン 食物 1 B2 C g mg mg g G	エネル たんぱ 胎質 樹当量	カルシ マゲネシ ウム ウム 鉄 A B1 B mg mg mg mg μgRAE mg m		***	カルシ マグネシ ウム 鉄 A B1 B2 mg mg mg μgRAE mg mg	C N	物 維 業 養 価	エネル たんぱ 脂質 復	監 カルシ マグネシ ウム ウム 鉄 A B1	ピタミン 食物 1 B2 C 繊維



令和7年(2025年)11月(A献立)

義務教育学校(前期課程)含む 豊中市教育委員会

お問い合わせ

(6843)-9101 学校給食課

(6151)-4107 原田南学校給食センター

(6152)-9501 走井学校給食センター

<食品名の左にある「○・▲・●」の記号について>

〇小麦粉・卵・牛乳に表記

▲当月分の「小学校給食用半製品・加工品の配合表」に記載している食品

●当年度分の「小学校給食用パン及び年間使用食品の配合表」に記載している食品

木会二七口 ■赤・・・からだをつくる食品 ■黄・・・熱や力のもとになる食品 ■緑・・・からだの調子を整える食品

材料および献立名は都合により変わることがあります。

											材料および献立名は都合により変わることがありま							
実施	献立名	食品名	重量 栄養 (g) 三色	実施 献立名	食品名	6. 1	栄養 実	蔵 献立名	食品名	重量 栄養(g) 三色	実施	献立名	食品名	重量 栄養 (g) 三色	実施 献3	位名	食品名	重量 栄養(g) 三色
	コッペパン1こ	● コッペパン1こ	1こ 黄	ごはん	L&	70		こくとうパン1こ	● こくとうパン1こ	1こ 黄		ごはん	こめ	70 黄	こめことうに	ゆうパン1こ ● こ	めことうにゅうバン1こ	1こ 黄
	ぎゅうにゅう	O ぎゅうにゅう	1ぽん 赤	ぎゅうにゅう	O ぎゅうにゅう	1ぽん	赤	ぎゅうにゅう	びぎゅうにゅう	1ぽん 赤		ぎゅうにゅう O	ぎゅうにゅう	1ぽん 赤	ぎゅうにゅう	O 8	ゅうにゅう	1ぽん 赤
	マカロニスープ	ぶたにく	15 赤		とりにく	10	赤	かぶのあったかスープ	● ウインナーソーセ にんじん			ぶたじゃが	ぶたにく ねじりこんにゃく	20 赤	こめこクリー	-ムシチュー ぶ	たにく ゃがいも	25 赤
		▲ ホイールマカロニ /= 4.1° 4.	5 黄	-	トック	20 10	奴		たまねぎ	10 緑		•	じゃがいも	20 黄	-		んじん	40 黄 20 緑
		にんじん たまねぎ	25 緑		にんじん たまねぎ	20			ほうれんそう	5 緑		 	にんじん	20 緑	-	t:	まねぎ	50 緑
		しめじ	5 緑	11	あおねぎ	3			かぶ	20 緑		. -	たまねぎ	40 緑	11	ブ	ラウンマッシュルーム	5 緑
11		トウミョウ	3 緑		● チキンスープ	8		'	● ポークスープ	5	- 11		さんどまめ	5 緑	1 ''	● ボ	ークスープ	5
月		● ボークスープ	5	月	しょうゆ	1.6		1	しょうゆ	1.6	月	•	さけ(酒)	1	月	- 2	めこ	3 黄
		しょうゆ	1.6	√ ′′	しお	0.5		'	しお	0.6	-	_	さとう	2.5 黄	↓ ′′	0 8	ゅうにゅう	20 赤
18		しお こしょう	0.6 0.025	19	こしょう なたねあぶら	0.025	- da 2	0	こしょう なたねあぶら	0.025 0.1 黄	21	ı <u>*</u>	しょうゆなたねあぶら	5.5	25	● バ La	y-	1 黄
		なたねあぶら	0.025	(揚)ミンチカツ	▲ ミンチカツ	12	+	(焼)カップもたべられるグラタ	レ ▲ カップグラタン(野	菜) 1こ 黄	┨ _			40 赤	1 _	121	ょよう	0.025
日	(揚)チキンナゲット	▲ チキンナゲット	2こ 赤		なたねあぶら	7.5		さつまいものサラダ	N∆	5 赤	日	(1887 05177 2005 20017	なたねあぶら	4 黄	- 日	な	しょう たねあぶら	0.1 黄
(火)		なたねあぶら	4 黄	(水) プルコギ	ぎゅうにく	15	赤(十	5)	さつまいも	25 黄	(A		だしパック	1			ランクフルトソーセージ	1ぽん 赤
()()	「こまったさん」のカラン	とりにく	20 赤		■ はるさめ	5	黄	*/	にんじん	5 緑 10 緑	(312		みりん	0.5	ツナとだいこ	しんのサラダ ● ま	(*ろ(レトルト)	10 赤
	73	にんじん たまねぎ	5 緑		にんじん たまねぎ				きゅうり				さとう しょうゆ	0.5 黄	(ドレッシング 本)		んじん いこん	5 緑
		● ソテードオニオン	10 緑		によると	10	級		きとう ● す	0.3 黄	+		でんぷん	0.8	- 1	1.2		30 緑 0.05
		F4F	10 緑		おろしにんにく	0.2			しお	0.1	+		ささみ(レトルト)	10 赤	1		。 まドレッシング(クラス1本)	5 黄
		オクラ	5 緑		さけ(酒)	1	44		● マヨネーズふうド	レッシング 5 黄	1		にんじん	5 緑				
ブ		● チキンスープ	3		さとう	1	黄						たまねぎ	10 緑				
ッ		おろしにんにく	0.1 緑		しょうゆ	2							とうもろこし	5 緑				
ク		さっきんカレーこ さっきんカレーに さっきんカレーに	0.3	-	□ コチジャン□ みそ	0.3	+					L -	わかめ(冷凍) しろいりごま	10 赤	4			
メ		しお こしょう	0.015	-	なたねあぶら	0.2						<u> </u>	さとう	2 黄				
=		なたねあぶら	0.013	1	3724807313	0.1	ж					•	す	1.5	1			
그		0.1010000	v., A	1							和	ı i	しょうゆ	2 0.2 黄	1			
l '											食	•	ごまあぶら	0.2 黄				
Ξ											の)						
ま											日							
っ											У							
<i>t</i> =											=							
さん											ュ							
<i>π</i>											1							
のシチ																		
チ																		
그																		
'																		
_																		
栄	エネル たんぱ 脂質 食塩 ギー く質 脂質 相当!	Ⅱ カルシ マグネシ 鉄 ピタミン	食物	栄 エネル たんぱ 脂質	食塩 カルシ マケネシ 鉄 A B1 B2		食物 栄織権		E カルシ マケ・ネシ 鉄 B ウム ウム 鉄	ピタミン 食物 B1 B2 C 繊維	栄	エネル たんぱ 脂質 食塩 かい	マグネシ 鉄 4 日1	ピタミン 食物 B2 C 繊維	栄・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	脂質 食塩 カルシ マグ 相当量 ウム ウ	お 鉄 E タミン A B1 B2	食物
養	kcal g g g			養	相当量 ウム ウム A B1 B2 g mg mg mg mg μgRAE mg mg		. 19	E koal a a a	mg mg mg ##RAE		養	kcal g g g mg	mg mg ##AE mg	g mg mg g		g g mg m		
価	577 27.0 24.2 2.5	442 67 2.5 178 0.36 0.46	6 11 3.9	価 686 23.8 23.3	1.9 253 60 1.4 200 0.38 0.4	2 8	2.2 信	606 18.6 25.1 2.5	409 67 5.7 229	0.36 0.49 19 4.6	価	639 22.9 22.6 1.5 33	114 1.7 262 0.4	5 0.44 21 7.9	価 677 31.6	31.9 2.6 287 6	9 1.5 274 0.64 0.54	23 6.2
	ごはん	こめ○ ぎゅうにゅう	70 黄		● コッペパン1こ	12	黄	ごはん	こめ	70 黄								
	ぎゅうにゅう	O ぎゅうにゅう	1ぽん 赤		O ぎゅうにゅう	1ぽん		ぎゅうにゅう	O ぎゅうにゅう	1ぽん 赤		A 2 A		S S	- 23			
	スンドゥブチゲ	ぶたにく ▲ あさり	15 赤		とりにく ○ たまご	10		なっとう(直送) わかめのすましじる	▲ なっとう とりにく	1こ 赤		% △ 43	Z I 🛹 🔼	ıL sz lı	L MILES	トーレン	6m 7 2	
		ようふ	40 赤	-	にんじん	10		わかめのすまししる	にんじん	10 赤		「流」・日本		177 FEE TA		りはみな	けまりろつ	
		にんじん	10 緑		たまねぎ	25			たまねぎ	30 緑		給食を通						<u> </u>
11		にんじん たまねぎ	30 緑	4.4	にら	5	緑」		えのきたけ	5 緑	1			<u> </u>	<u> </u>			
		あおねぎ	5 緑	1	ほししいたけ	0.3	緑	'	わかめ	0.5 赤								
月		▲ はくさいキムチ● ポークスープ	10 緑	月月	● チキンスープ	8	F	1	だしパック	2	4	地産地消とは、地域	或で生産された	上農林水産物を	、その地域で	消費する取り	組みです。学校	給食
		ホークスープみそ	8 4 赤		● でんぷん● しょうゆ	1.6		-	しょうゆ	1.5 0.5	4	では、地域でとれた	「地場産物」	を活用すること	とで、地域の	産業や食文化	への理解を深め、	地域
26		● コチジャン	0.5	27	しお	0.6	2	8	しお なたねあぶら	0.5	+	への愛着を育むとと			, -, -			
日		おろしにんにく	0.2 緑		こしょう なたねあぶら	0.025		(焼)さばのしおやき	さば	1きれ 赤	_			Ben	2 -4-11 or 146 A 1		3a 3 . 3 .	
		● さけ(酒)	1	7 - 1	なたねあぶら	0.1	黄	1	しお	0.1		環境問題や食料自給		題について日る	を同ける機会に	にしたいと考	えています。	2
(水)		さとう	0.5 黄			50	赤 (全	注) だいこんとあぶらふの いために	ぶたにく	10 赤								
(),()		しょうゆ	0.5	・・・ リッター	なたねあぶら	7.5	黄 ``	いために	▲ あぶらふ	3 黄				_				
		しおこしょう	0.4	ミニやきそば	ぶたにく ● ちくわ	8			だいこん ● だしパック	30 緑	4	地産地消の	良さとは	?	· • • • • • • <u>é</u>			
		なたねあぶら	0.025	1	● さくせきそば	10			● みりん	1	1							
	(焼)チヂミ	▲ チヂミ	1こ 黄		にんじん	5	緑		さけ(酒)	1	1 .							
	キャベツとささみのあま ずあえ		10 赤		たまねぎ	15		1	さとう	1.5 黄	1							
1	ずあえ	にんじん	5 緑		キャベツ	20	緑		しょうゆ	3		新鮮な旬の味	覚を Ⅱ	作っている。	人の顔が		内で資金が還元	
		キャベツ	20 緑		もやし	8	緑		なたねあぶら	0.1 黄		味わうことが	722	わかり、安川		⊾ll ⇒n.	・地域経済の	- 1
		もやし	10 緑	4	● ウスターソース	2						W1) 7 C C/1			DINEWY)	3 Z	レにつながる	- 1
1		さとう ● す	2 黄	⊣	● とんかつソース しお	0.05								得られる	88		比につながる	
1		りしょうゆ	1.5	1	こしょう	0.05	\vdash						DOV				a 00 6	
		しお	0.05	1	なたねあぶら	0.013									7		1888	
			0.00	1		- U.	^							(C)				
1				1 1								7		390	MILK			
1													7.5					
1				1 1								農業が活性化する	z	運ぶ距離が短	くたり	cpc	(性性可能な	
																	(持続可能な	1
1				1 1								ことで農地が保		エネルギーや			標)の達成に	
1				1 1								景観の維持や洪	oko Ⅱ	が削減でき、			!きる (SD)(
1				1 1								防止につながる						
												Mana E	43					
1				1 1											Tall#- CO2		Jan 1	
				1 1											可減	J →		9
											1							
	エネル ナームパゴ 会性	* +#1 コが+1 ビタミン		24 IAU t-AIT	会物 キョン マがナン ビタミン		A44	4 IAU 1-AIT 6H		ピタミン 食物								