

令和6年10月 池田町大野町学校給食献立予定表



月	火	水	木	金
【今月の食育の日】18日(金) 今が旬の、大野町産の太秋柿が登場します。柿の食感や甘味を味わって食べましょう。 厚揚げには、大野町産の甘酒と池田町産の地みそを使ったみそだれをかけました。 エ…エネルギー、塩…塩分 エ 650 kcal 塩 2 g未満	1 牛乳 いかのハーブ焼き ごぼうサラダ ☆食パン エ 620 kcal 塩 2.8 g	2 北小6年生リクエスト献立 牛乳 鶏肉のから揚げ こんにゃくのおかか煮 わかめごはん 豆腐の白みそ汁 エ 706 kcal 塩 3.2 g	3 牛乳 ビビンバ(炒めもの) 錦糸玉子 ↓ビビンバ(和えもの) ☆はくはん ワンタンスープ エ 589 kcal 塩 2.6 g	4 牛乳 いわしの梅煮 キャベツの甘酢和え 麦ごはん 豚汁 エ 679 kcal 塩 2.2 g
7 牛乳 春巻 大根のピリ辛和え ☆ソフト麺 中華あんかけ エ 751 kcal 塩 2.6 g	8 牛乳 サンド用玉子焼き 豆とかぼちゃのサラダ(ノンエッグマヨネーズ) ☆食パン キャベツのカーレースープ エ 617 kcal 塩 3.0 g	9 牛乳 和食の日 豚肉のしょうが焼き チンゲン菜のおひたし 麦ごはん 地みそのみそ汁 エ 576 kcal 塩 2.4 g	10 牛乳 行事食 目の愛護デー かつおカツ ガパオライスの具 ☆ブルーベリーゼリー サイコロスープ エ 680 kcal 塩 2.4 g	11 牛乳 行事食 十三夜 さばのしょうゆこうじ焼き 即席漬け 栗入り五目ごはん 月見かまぼこのすまし汁 エ 647 kcal 塩 2.9 g
14 スポーツの日	15 牛乳 チキンナゲット(保小2、中3) フルーツのりんごゼリーよせ ☆背割れ小型コッペパン(保なし) 焼きそば エ 632 kcal 塩 2.5 g	16 牛乳 行事食 鶏納め あゆの米粉から揚げ 香味だれ 五目豆 麦ごはん のつぺい汁 エ 635 kcal 塩 2.2 g	17 牛乳 ほきのしょうゆマヨネーズ焼き 白菜の昆布和え ☆はくはん きのこのみそ汁 エ 596 kcal 塩 2.2 g	18 牛乳 食育の日 厚揚げの甘酒地みそかけ じゃがいものうま煮 ☆太秋柿(たいしゅうがき) 糸かまぼこのすまし汁 エ 648 kcal 塩 2.0 g
21 牛乳 かぼちゃのお茶天ぷら ごま酢和え ☆うどん カレーうどんの汁 エ 680 kcal 塩 2.5 g	22 牛乳 ハンバーグの和風ソースかけ きんぴらごぼう 麦ごはん かぶのすまし汁 エ 600 kcal 塩 2.0 g	23 牛乳 焼きウインナー(保小1、中2) 海藻サラダ(青じそドレッシング) 麦ごはん ハッシュドポーク エ 642 kcal 塩 2.9 g	24 牛乳 味の旅 ~山形県~ さんまのかば揚げ おかか和え 麦ごはん 芋煮 エ 683 kcal 塩 2.2 g	25 牛乳 せんいちちゃん さけのバターじょうゆ焼き 小松菜の磯和え 麦たっぷりごはん 貝だくさんみそ汁 エ 625 kcal 塩 2.1 g
28 牛乳 カミカミ王子 豚肉のあんからめ れんこんのゆかり和え 麦ごはん ほうれん草のすまし汁 エ 626 kcal 塩 2.0 g	29 牛乳 鶏肉のハニーマスタード焼き もやしサラダ ☆黒砂糖食パン ミネストローネ エ 618 kcal 塩 3.2 g	30 牛乳 メニューコンクール 受賞献立 チヂミ 切干大根の中華和え お茶飯(おチャーハン) わかめスープ エ 593 kcal 塩 3.0 g	31 牛乳 ししゃもの磯辺揚げ 白菜とキャベツの煮びたし 麦ごはん かぼちゃのみそ汁 エ 641 kcal 塩 2.3 g	野菜を1日 350g 食べよう!

学校給食では地産地消をすすめています!

【今月の岐阜県産の食材】

・米・牛乳・豆腐・厚揚げ・米粉・薄力粉・大根・もやし・切干大根
・ほうれんそう・あゆ・大豆(池田町、大野町)・お茶(池田町)
・こんにゃく(池田町)・豆みそ(池田町)・米みそ(池田町)・太秋柿(大野町)
・塩こうじ(大野町)・甘酒(大野町)・はちみつ(大野町)
*天候などにより、使用できない場合もあります



ちやちやまる



ローズちゃん パーシーちゃん

※材料の入荷の都合により献立が変更になる場合もあります。

※学校給食は「学校給食地産地消推進事業」によって、県・市町村・JAグループの助成を受けています。

※「☆」は学校、園へ業者が配送するデザート、委託米飯、パン、麺です。

※池田町・大野町の食材を使用した日は、日にちの横に「ちやちやまる・ローズちゃん・パーシーちゃん」がついています。

旬の野菜を 食べよう!

今月の野菜は ... 「小松菜」



小松菜には、成長期のみなさんには欠かせない栄養素のひとつ「カルシウム」がたくさん含まれています。カルシウムは、歯や骨を丈夫にするだけでなく、ストレスを減らして、イライラを落ち着かせる効果もあります。また、小松菜に多く含まれるカロテンは、体の中でビタミンAに変わり、目に良い働きをしてくれます。

10日(木)メニュー『ガパオライス』を作ってみよう!

一人当たりの野菜の量 43g/350g

<材料(4人分)>

すりおろししょうが	2g	酒	小さじ1
すりおろしにんにく	1.2g	塩こしょう	少々
たまねぎ	60g	中華だし	小さじ1
にんじん	40g	しょうゆ	小さじ2
小松菜	30g	★みりん	小さじ1
赤パプリカ	20g	砂糖	小さじ1
コーン	20g	オイスターソース	小さじ2
ごま油	小さじ1/2	水溶き片栗粉	少々
豚ひき肉	60g	炊いたご飯	4人分
鶏ひき肉	60g		

<作り方>

- ①たまねぎとにんじんは粗めのみじん切りにし、小松菜は1cm幅に切る。赤パプリカは1.5cmほどの角切りにする。
- ②フライパンにごま油、しょうが、にんにくを入れ、香りが立つまで熱する。
- ③豚ひき肉、鶏ひき肉を加え、酒、塩こしょうをふって炒める。
- ④肉に火が通ったら、たまねぎ、にんじんを加えてよく炒める。
- ⑤小松菜、赤パプリカ・コーンを加え、さっと炒める。
- ⑥具材に火が通ったら、★の調味料で味付けをし、お好みで水溶き片栗粉でとろみをつける。
- ⑦ご飯の上に⑥を盛り付けたら、完成。

～令和5年度 私が考えた学校給食メニューコンクール受賞作品～ 『お茶飯(おチャーハン)』

岐阜県学校給食会が主催する「令和5年度 私が考えた学校給食メニューコンクール」に応募し、主食部門で優秀賞を受賞した、八幡小学校6年(現:池田中1年)増子琉太郎さんの作品「お茶飯(おチャーハン)」のレシピです。給食用にアレンジをして、30日(水)の給食に登場します。

<材料(4人分)>

ねぎ	1本
油	大さじ2
炊いたご飯	茶わん4杯
さけフレーク	大さじ6
粉茶	小さじ2
顆粒だし	小さじ2
塩こしょう	少々
きざみのり	少々
レタス	4枚
ミニトマト	4個

<作り方>

- ①ねぎを細かくきざむ。
- ②フライパンを火にかけ、油を熱する。ねぎを入れて少し炒めたらご飯を入れて、さらに炒める。
- ③さけフレーク、粉茶を入れて軽く炒める。
- ④顆粒だし、塩こしょうを加え、味をととのえる。
- ⑤皿に盛り付け、上からきざみのりをのせる。レタス、ミニトマトをそえて完成。

令和6年 10月 池田町大野町学校給食献立予定表

池田町大野町学校給食センター

曜 主 食	1日（火）	2日（水）	3日（木）	4日（金）	7日（月）	8日（火）	9日（水）	10日（木）	11日（金）	15日（火）	16日（水）
	食パン	わかめごはん	はくはん	麦ごはん	ソフト麺	食パン	麦ごはん	麦ごはん	栗入り五目ごはん	背割れ小型コッペパン	麦ごはん
料理名及び一人当たりの純使用料g（小・中学年）	★食パン【小麦、乳】 1食77	★強化米入り精白米 ★米粒麦 ★炊き込みわかめの煮乾後	★強化米入り精白米 米油 すりおろしにんにく しょうが 豚もも肉【豚肉】 ★酒 ★食塩 ★白こしょう オリーブ油 バジルチップ パセリ粉	★強化米入り精白米 ★米粒麦 いわしの梅煮 砂糖 水あめ しょうゆ【小麦、大豆】 梅酢 発酵調味料 でん粉 梅肉ペースト かつお削りぶし こんぶだし 増粘剤 着色料	★ソフト麺【小麦】（小中） ★冷凍スバゲツ【小麦】（保） 春巻 豚肉【豚肉】 にんじん たまねぎ キャベツ 植物油脂【大豆】 豚脂【豚肉】 しょうゆ【小麦、大豆】 小麦粉【小麦】 ショートニング【大豆】 はるさめ しょうがペースト ポークフィヨン【豚肉】 ポークエキス【豚肉】 発酵調味料 豚骨エキス 砂糖 乾燥しいたけ たん白加水分解物【小麦】 香辛料 皮 小麦粉【小麦】 植物油脂【大豆】 米粉 粉あめ ショートニング【大豆】 【食塩】 ソルビール、乳化剤 クエン酸鉄Na 増粘剤 キサンタンガム ★大豆白紋油	★食パン【小麦、乳】 1食77 サンド用玉子焼き だし汁 【しょうゆ【小麦、大豆】 糖類 かつおエキス 濃縮煮干だし 食塩 でん粉 砂糖 食塩 なたね油 豆とかぼちやのサラダ ★ノンエッグマヨネーズ【大豆】 ベーコン 豚かた肉【豚肉】 食塩 砂糖 香辛料 たまねぎ セロリ じゃがいも キャベツ にんじん ★カレー粉 ★カレーアロマ ★本みりん ★コンソメ有塩 【鶏肉、豚肉】 ★食塩 ★こいくちしょうゆ パセリ粉	★強化米入り精白米 ★米粒麦 1食77 豚肩ロース肉【豚肉】 しょうが ★酒 ★こいくちしょうゆ ★本みりん チンゲンサイ もやし ホールコーン ★こいくちしょうゆ ★本みりん かつお節 ★煮干し ★フレーク節 たまねぎ だいこん にんじん 地みそのみそ汁 ★ごま油 しょうが すりおろしにんにく 豚ひき肉【豚肉】 鶏ひき肉【鶏肉】 ★食塩 ★白こしょう たまねぎ にんじん 赤ピーマン ホールコーン ★中華だし ★こいくちしょうゆ ★本みりん 中ざら糖 ★オイスターソース じゃがいもでん粉 米油 たまねぎ にんじん だいこん じゃがいも ★コンソメ有塩 【鶏肉、豚肉】 ★食塩 ★白こしょう ブルーベリーゼリー ブルーベリー果汁 砂糖、ぶどう糖果糖液糖 ぶどう糖 ゲル化剤 酸味料 乳酸Ca ビタミンC クエン酸鉄Na 香料 ビタミンA	★強化米入り精白米 米油 鶏むね肉【鶏肉】 鶏もも肉【鶏肉】 干しいたけ にんじん ★油揚げ【大豆】 むき果 むき枝豆【大豆】 中ざら糖 ★和風だし ★うすくちしょうゆ ★本みりん さばの切り身【さば】 ★酒 しょうが 塩こうじ ★本みりん ★こいくちしょうゆ キャベツ こまつな つば漬け 【干し大根 しょうゆ【小麦、大豆】 砂糖 果糖ぶどう糖液糖 食塩 醸造酢 唐辛子 調味料 酒糟 酸味料 甘味料 着色料 ★うすくちしょうゆ 月見かまぼこ たまねぎ にんじん えのきたけ うらなしかぼちゃ 加工でん粉 ばれいしょでん粉 砂糖 発酵調味料 食塩 しょうが酢漬 しょうが、食塩 醸造酢 酸味料 ★食塩 ★うすくちしょうゆ ねぎ ★カット乾燥わかめ	★強化米入り精白米 米油 鶏むね肉【鶏肉】 鶏もも肉【鶏肉】 干しいたけ にんじん ★油揚げ【大豆】 むき果 むき枝豆【大豆】 中ざら糖 ★和風だし ★うすくちしょうゆ ★本みりん さばの切り身【さば】 ★酒 しょうが 塩こうじ ★本みりん ★こいくちしょうゆ キャベツ こまつな つば漬け 【干し大根 しょうゆ【小麦、大豆】 砂糖 果糖ぶどう糖液糖 食塩 醸造酢 唐辛子 調味料 酒糟 酸味料 甘味料 着色料 ★うすくちしょうゆ 月見かまぼこ たまねぎ にんじん えのきたけ うらなしかぼちゃ 加工でん粉 ばれいしょでん粉 砂糖 発酵調味料 食塩 しょうが酢漬 しょうが、食塩 醸造酢 酸味料 ★食塩 ★うすくちしょうゆ ねぎ ★カット乾燥わかめ	★背割れ小型コッペパン 【小麦、乳】 チキンナゲット 鶏肉【鶏肉】 粒状植物性たん白【大豆】 パン粉【小麦】 でん粉 ドロマイト 乾燥おから【大豆】 砂糖、食塩 香辛料【大豆】 たん白加水分解物【大豆】 衣 【小麦粉【小麦】 コーンフラワー でん粉 コーングリッツ 砂糖 パン粉【小麦】 食塩 デキストリン クラッカー粉【小麦】 植物油脂 なたね油 バーム油 加工デンプン トハローズ 調味料 膨張剤、重曹 ピロリン酸第二鉄 【カロチノイド色素 ★大豆白紋油 みかんシロップ漬け 黄桃シロップ漬け【もも】 バインシロップ漬け りんごダイスゼリー りんご果汁【りんご】 果糖ぶどう糖液糖 砂糖 難消化性デキストリン ゲル化剤 酸味料 香料 ★煮し中華めん【小麦、大豆】 米油 豚もも肉【豚肉】 ★食塩 ★白こしょう たまねぎ にんじん 砂糖 発酵調味料 しょうが酢漬 しょうが、食塩 醸造酢 酸味料 ★食塩 ★うすくちしょうゆ ねぎ ★カット乾燥わかめ	★強化米入り精白米 ★米粒麦 2食42 あゆの米粉から揚げ しょうが ★大豆白紋油 しょうが ★米酢 ★ごま油 ねぎ じゃがいもでん粉 ★こんにやく ★煮し大豆【大豆】 にんじん 竹輪 【いとりすり身 発酵調味料 上白糖 食塩 加工デンプン ★酒 中ざら糖 ★こいくちしょうゆ ★本みりん さいやいんげん のつべい汁 だいこん にんじん ごぼろ ★油揚げ【大豆】 さいとも 昆布【（えび、かに） ★食塩 ★こいくちしょうゆ じゃがいもでん粉

日曜 主食	17日（木）	18日（金）	21日（月）	22日（火）	23日（水）	24日（木）	25日（金）	28日（月）	29日（火）	30日（水）	31日（木）
	はくはん	麦ごはん	うどん	麦ごはん	麦ごはん	麦ごはん	麦たっぷりごはん	麦ごはん	黒砂糖食パン	お茶飯	麦ごはん
料理名及び一人当たりの純使用料区（小・中学年）	★強化米入り精白米 ホキ切り身 ★食塩 ★白こしょう ★酒 ★ノンエッグマヨネーズ【大豆】 ★こいくちしょうゆ	★強化米入り精白米 ★米粒麦 厚揚げ 【大豆【大豆】 菜種油 凝固剤 消泡剤 ★ごま油 しょうが 豚ひき肉【豚肉】 ★こいくちしょうゆ ★甘酒 上白糖 ★本みりん じゃがいもでん粉 じゃがいも たまねぎ にんじん ★酒 ★白こしょう ★オリーブ油 調味料 甘味料 着色料 酸味料 ★こいくちしょうゆ	★一食用うどん【小麦】（小中） ★冷凍うどん【小麦】（保） かぼちゃ 薄力粉【小麦】 しょうが ★せん茶【食べるお茶】 ★抹茶 ★大豆白紋油 もやし きやいんげん キャベツ ★こいくちしょうゆ ★米酢 すりごま【ごま】 米油 たまねぎ 鶏もも肉【鶏肉】 ★酒 ★食塩 ★白こしょう ★カレー粉 ★カレーアロマ ★ごぼろ ★油揚げ【大豆】 ★和風だし ★カレー【小麦、大豆】 ★うすくちしょうゆ ★カット乾燥わかめ ねぎ	★強化米入り精白米 ★米粒麦 ハンバーグ 【鶏肉【鶏肉】 たまねぎ 豚脂【豚肉】 豚肉【豚肉】 水溶性食物繊維 酵母エキス トマトペースト でん粉 にんにくペースト 香辛料 しょうがペースト 加工デンプン 炭酸Ca セルロース ピロリン酸第二鉄 ★本みりん ★赤ワイン ★食塩 ★白こしょう ★スーパーストック 【大豆、豚肉、鶏肉】 ★ごぼろ ★つきこんにやく にんじん 上白糖 ★こいくちしょうゆ ★本みりん ピーマン ★むらあじかつお昆布だし たまねぎ えのきたけ かぶ ★食塩 ★うすくちしょうゆ ★酒 ねぎ	★強化米入り精白米 ★米粒麦 ウインナー 豚肉【豚肉】 食塩 砂糖 香辛料 パン酵母 ★海藻ミックス キャベツ きゅうり ホールコーン ★青じそドレッシング 【小麦、大豆、りんご、鶏肉、豚肉】 米油 豚もも肉【豚肉】 すりおろしにんにく ★赤ワイン たまねぎ セロリ ★食塩 ★白こしょう にんじん じゃがいも ★スーパーストック 【大豆、豚肉、鶏肉】 ★ごぼろ ★つきこんにやく にんじん 上白糖 ★こいくちしょうゆ ★本みりん ピーマン ★むらあじかつお昆布だし たまねぎ えのきたけ かぶ ★食塩 ★うすくちしょうゆ ★酒 ねぎ	★強化米入り精白米 ★米粒麦 さんま開き ★酒 しょうが じゃがいもでん粉 ★大豆白紋油 中ざら糖 ★酒 ★こいくちしょうゆ ★本みりん 水 じゃがいもでん粉 おやか にんじん かまゆ ★こいくちしょうゆ ★本みりん かつお節 ★煮干し ★フレーク節 たまねぎ だいこん にんじん じゃがいも ★コンソメ有塩 【鶏肉、豚肉】 ★食塩 ★白こしょう ブルーベリーゼリー ブルーベリー果汁 砂糖、ぶどう糖果糖液糖 ぶどう糖 ゲル化剤 酸味料 乳酸Ca ビタミンC クエン酸鉄Na 香料 ビタミンA	★強化米入り精白米 ★米粒麦 1食76 鶏切り身【さけ】 ★酒 ★本みりん ★こいくちしょうゆ ★大豆白紋油 ★オイスターソース 上白糖 ★こいくちしょうゆ じゃがいもでん粉 ★中華だし 水 こまつな もやし ホールコーン ★こいくちしょうゆ ★本みりん 角さきみのり ★かつお節イワシ節混合だし だいこん にんじん れんこん ★油揚げ【大豆】 ★木綿豆腐【大豆】 ★白こじみそ【大豆】 ★豆みそ【大豆】 ねぎ	★強化米入り精白米 ★米粒麦 1食77 豚もも肉【豚肉】 しょうが ★酒 ★こいくちしょうゆ ★本みりん ★ごま油 しょうが すりおろしにんにく 豚ひき肉【豚肉】 鶏ひき肉【鶏肉】 干しいたけ にんじん ★油揚げ【大豆】 むき果 むき枝豆【大豆】 中ざら糖 ★和風だし ★うすくちしょうゆ ★本みりん さばの切り身【さば】 ★酒 しょうが 塩こうじ ★本みりん ★こいくちしょうゆ キャベツ こまつな つば漬け 【干し大根 しょうゆ【小麦、大豆】 砂糖 果糖ぶどう糖液糖 食塩 醸造酢 唐辛子 調味料 酒糟 酸味料 甘味料 着色料 ★うすくちしょうゆ 月見かまぼこ たまねぎ にんじん えのきたけ うらなしかぼちゃ 加工でん粉 ばれいしょでん粉 砂糖 発酵調味料 食塩 しょうが酢漬 しょうが、食塩 醸造酢 酸味料 ★食塩 ★うすくちしょうゆ ねぎ ★カット乾燥わかめ	★黒砂糖食パン 【小麦、乳】 米油 ★食塩 ★中華だし 米油 さけフレーク 【醸造酢【りんご】 砂糖 食塩 ペニコウジ色素 にんじん ホールコーン ねぎ ★中華だし ★白こしょう ★うすくちしょうゆ 一食用きざみのり きざみのり きゅうり ホールコーン 上白糖 ★食塩 ★ごま油 しょうが すりおろしにんにく 豚ひき肉【豚肉】 鶏ひき肉【鶏肉】 干しいたけ にんじん ★油揚げ【大豆】 ★木綿豆腐【大豆】 ★白こじみそ【大豆】 ★豆みそ【大豆】 ねぎ	★強化米入り精白米 ★米粒麦 1食77 鶏もも肉【鶏肉】 鶏もも肉【鶏肉】 干しいたけ にんじん ★油揚げ【大豆】 むき果 むき枝豆【大豆】 中ざら糖 ★和風だし ★うすくちしょうゆ ★本みりん さばの切り身【さば】 ★酒 しょうが 塩こうじ ★本みりん ★こいくちしょうゆ キャベツ こまつな つば漬け 【干し大根 しょうゆ【小麦、大豆】 砂糖 果糖ぶどう糖液糖 食塩 醸造酢 唐辛子 調味料 酒糟 酸味料 甘味料 着色料 ★うすくちしょうゆ 月見かまぼこ たまねぎ にんじん えのきたけ うらなしかぼちゃ 加工でん粉 ばれいしょでん粉 砂糖 発酵調味料 食塩 しょうが酢漬 しょうが、食塩 醸造酢 酸味料 ★食塩 ★うすくちしょうゆ ねぎ ★カット乾燥わかめ	★強化米入り精白米 ★米粒麦 1食77 鶏もも肉【鶏肉】 鶏もも肉【鶏肉】 干しいたけ にんじん ★油揚げ【大豆】 むき果 むき枝豆【大豆】 中ざら糖 ★和風だし ★うすくちしょうゆ ★本みりん さばの切り身【さば】 ★酒 しょうが 塩こうじ ★本みりん ★こいくちしょうゆ キャベツ こまつな つば漬け 【干し大根 しょうゆ【小麦、大豆】 砂糖 果糖ぶどう糖液糖 食塩 醸造酢 唐辛子 調味料 酒糟 酸味料 甘味料 着色料 ★うすくちしょうゆ 月見かまぼこ たまねぎ にんじん えのきたけ うらなしかぼちゃ 加工でん粉 ばれいしょでん粉 砂糖 発酵調味料 食塩 しょうが酢漬 しょうが、食塩 醸造酢 酸味料 ★食塩 ★うすくちしょうゆ ねぎ ★カット乾燥わかめ

※牛乳は毎日つきます。
※★印の食品原材料については、別紙『学校給食年間使用物資原材料配合表』(年度当初に対象者に配布済)に記載しています。
※【 】には、特定原材料8品目(えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生)+準特定原材料20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、ごま、さけ・さば・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・ゼラチン)についてアレルギー表示をしています。
※揚げ物をする場合は、油を複数回使用するため、えびや小麦粉などアレルギーの原因となる食品を使用する場合があります。
※ししゃもやわかさぎなど、丸ごと食べる小魚は卵を含有していることがあります。また、えび、かにを食べている場合があります。
※青のり、海藻、魚のすり身等の海産物には、えび、かにが混ざる場合があります。
※コンタミネーションについては記載していません。給食に使用する材料について、ご不明な点がありましたら、池田町大野町学校給食センター(TEL35-5511)までご連絡ください。