令和7年度

４月よていこんだてひょう

揖斐川町学校給食センター

月	火	水	木	金
7 幼児園のみ やきぎょうざ 未1 以職2 春雨のあまずあえ はくはん とうふのちゅうか煮	**8** 牛乳 とり肉のてりやき 和風ポテトサラダ にんじん わかめごはん みそ汁 エネルギー 702kcal	**9** 牛乳 さわらのさいきょうやき こまつなのごまあえ ちらしずし 桜かまぼこのすまし汁 エネルギー 614kcal	**10** 牛乳 とうふナゲット 幼未1 幼小2 中3 だいこんサラダ ※お祝いデザート 麦ごはん ポークカレー エネルギー 759kcal	**11** 牛乳 ハンバーグ ケチャップソース コーンサラダ 食パン じゃがいものクリームに エネルギー 676kcal
14 牛乳 はるまき フルーツあんにん 麦ごはん マーボーどうふ エネルギー 797kcal	**15** 牛乳 ちくわのゆかりあげ 幼小2 中3 ※ヨーグルト キャベツのこんぶあえ 麦ごはん さわにわん エネルギー 629kcal	**16** 牛乳 木のめでんがく ぶた肉のねぎしおいため 麦ごはん すまし汁 エネルギー 614kcal	**17** 牛乳 〇〇県のこんだて とんかつのデミソースかけ いそびたし かこがわかつめし 麦ごはん ばち汁 エネルギー 662kcal	**18** 牛乳 食育の日こんだて たらのわかくさやき ミモザサラダ よもぎ 黒コッペパン ミネストローネ エネルギー 628kcal
21 牛乳 さけのレモンだれかけ 切干大根のあえもの 麦ごはん 白みそ汁 エネルギー 653kcal	**22** 牛乳 さばのしおやき 肉じゃが 麦ごはん もずく汁 エネルギー 653 kcal	**23** 牛乳 すきやき風ぶたどんの具 メニューコンクール応募作品 五目あつやきたまご 麦ごはん わかたけ汁 エネルギー 675 kcal	**24** 牛乳 ポテトビーンズフライ（小中） ポテトフライ（幼） もやしのサラダ ※みしょうかん ソフトめん ミートソース 大豆 エネルギー 764 kcal	**25** 牛乳 てりやきつくね かぼちゃのごまみそあえ 麦ごはん かきたま汁 エネルギー 670 kcal
28 牛乳 カミカミメニュー とり肉とごぼうのあんからめ かおりあえ 麦ごはん あいしょう汁 エネルギー 688 kcal	**29** 昭和の日	**30** 牛乳 キャベツメンチカツ 春の煮もの いびみそ 麦ごはん いびみそ汁 エネルギー 684 kcal		

【幼児園未満児対応】

15日（火） たらのゆかり揚げ
（ちくわのゆかり揚げ）

【基準値】
（小学校中学年）
エネルギー 650kcal

カミカミ王子です！
毎月8（歯）のつく日にかみごたえのある献立が登場します。

わたしは、かっぱの河太郎（かわたろう）です。揖斐川町で作った食べ物を給食で使った日に登場します。
こんだて表の中からさがしてみてね！

・学校給食は、「学校給食地産地消推進事業」により、岐阜県、揖斐川町、JAグループの一部助成を受けています。
・安全でおいしい岐阜県の米や野菜を使った給食を食べることで農業のことを学んでもらいたいと考えています。
・お米はすべて揖斐川町産「はつしも」です。
・※印のついたものは、学校配送・ゴミは給食センターで一括回収です。
・諸事情により、献立を変更する場合があります。

1日350g以上の野菜を食べよう！

〇〇県のこんだて・・・17日（木）

加古川市で有名な「かつめし」は、洋皿に盛ったごはんにかつをのせ、デミグラスソースをかけて箸でいただく、和と洋が混ざったような料理です。
また、〇〇県ではそうめんづくりが盛んで、生地を干すときにできる「ばち」と呼ばれるU字型のそうめんがあります。三味線のばちの形に似ていることから、この名前がつきました。

食育の日こんだて・・・18日（金）

「若草焼き」とは、早春の若草に見立てたきれいな緑色のソースを、魚や肉にかけて焼く料理です。今回は、春日地区でとれたよもぎを使います。

ご入学・ご進級おめでとうございます。色とりどりの花が咲き誇る中、希望に満ちあふれた新年度が始まりました。皆さんの学校生活がより充実したものとなるように、日々の給食を通して応援していきたいと思います。1年間、よろしくお願い致します。

学校給食は「食」を学ぶ時間です！

学校給食は単なる食事の時間ではなく、「学校給食法」に基づき実施される教育活動です。栄養バランスのとれた食事を提供することで、成長期にある子どもたちの健全な発達を支えることはもちろん、健康によい食事や食文化、地場産物、食事のマナーなど、さまざまなことを学ぶための時間です。

令和6年度 私が考えた学校給食メニューコンクール応募作品・・・23日（水）

『すきやき風ぶたボーノ丼』

岐阜県学校給食会主催の「私が考えた学校給食メニューコンクール」に応募した、小島小6年（現：揖斐川中1年）の児童が考えたメニューです。揖斐川町産の豚肉（ボーノポーク）と玉ねぎを使って、ご飯によく合うすきやき味に仕上げた豚丼です。
今回は給食用にアレンジをし、23日（水）のメニューに登場します。

牛乳

学校給食の目標のポイント

※「学校給食法」第二条より抜粋・要約

1. 適切な栄養の摂取による健康の保持増進。
2. 食事について正しい理解を深め、健全な食生活を育む判断力や望ましい食習慣を養う。
3. 明るい社会性と協同の精神を養う。
4. 自然の恩恵への理解を深め、生命、自然を尊重する精神や環境の保全に寄与する態度を養う。
5. 食生活が多くの人々の勤労に支えられていることを理解し、感謝する。
6. 伝統的な食文化を理解する。
7. 食料の生産、流通及び消費について、正しく理解する。

おすすめ給食レシピ

新じゃがでつくろう！

和風ポテトサラダ

★8日（火）の献立より

【材料】 4人分

	じゃがいも	400g
	きゅうり	1本
	にんじん	150g
	ホールコーン	40g
A	白しょうゆ	小さじ2
A	みりん	小さじ2
A	マヨネーズ	大さじ6～
	かつお節	4g

【作り方】
① じゃがいもは一口大に切って水にさらし、にんじんは薄めのいちょう切りにし、それぞれ柔らかくなるまでゆでる。ゆでたじゃがいもは荒めにつぶしておく。
② きゅうりは小口切りにし、コーンは冷凍であればさっとゆでておく。
③ 材料が冷めたら、Aを合わせて①、②を和え、最後にかつお節を混ぜたら完成。

〇味付けはお好みで加減してください。
ハムやちくわを加えてもおいしいです。

給食当番の人は身支度をしっかり整え、協力して準備をしましょう。

- □ 髪の毛が出ていませんか？
- □ マスクから鼻と口が出ていませんか？
- □ 給食着は清潔ですか？
- □ 爪は短く切っていますか？
- □ 手をきれいに洗いましたか？
- □ 体調は悪くないですか？

令和7年度4月

揖斐川町学校給食献立材料表【アレルギー特定原材料28品目表示】

揖斐川町学校給食センター

料理名及び一人当たりの純使用料g（小学校・中学年）

7日（月）

幼児園のみ

はくはん
- 精白米 85
- サラダ油 1.7

焼きぎょうざ
- ○ ぎょうざ 18g 2個
- 【小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉】

春雨の甘酢和え
- はるさめ 6
- にんじん 10
- きゅうり 10
- 上白糖 3
- 米酢 3
- うすくちしょうゆ 1
- 食塩 0.2

豆腐の中華煮
- サラダ油 0.3
- しょうが 0.5
- 豚肉 15
- 食塩 0.1
- 木綿豆腐【大豆】 75
- 干し椎茸 0.5
- たまねぎ 15
- にんじん 10
- キャベツ 20
- にら 3
- 上白糖 1.3
- ◆ 顆粒中華だし 1.3
- 酒 1
- こいくちしょうゆ 4.5
- かたくり粉 2
- ごま油 0.3

8日（火）

わかめごはん
- 精白米（強化米入り） 80
- 麦 5
- ◆ たきこみわかめ 2

鶏肉の照り焼き
- 鶏肉 50g 1切
- しょうが 1
- 酒 1.5
- こいくちしょうゆ 5
- みりん 2
- 上白糖 1

和風ポテトサラダ
- じゃがいも 40
- ホールコーン 5
- にんじん 8
- きゅうり 10
- しろしょうゆ 1
- みりん 1
- ◆ ノンエッグマヨネーズ【大豆】 10
- 花かつお 0.5

みそ汁
- 木綿豆腐【大豆】 20
- 油揚げ【大豆】 3
- だいこん 20
- えのきたけ 8
- ねぎ 5
- ◆ 煮干だし 1.5
- 赤みそ 4.5
- 白みそ 4
- 煮干し粉 0.1

9日（水）

ちらし寿司
- 精白米（強化米入り） 70
- 米酢 7
- 上白糖 7
- 食塩 0.3
- にんじん 10
- 干し椎茸 0.7
- 油揚げ【大豆】 5
- 高野豆腐【大豆】 3
- れんこん 8
- うすくちしょうゆ 3
- 上白糖 1
- ◆ 顆粒和風だし 0.3

さわらの西京焼き
- さわら 50g 1切
- 白みそ 2
- 上白糖 2.5
- みりん 1
- 酒 1.5
- 食塩 0.2

小松菜のごま和え
- こまつな 30
- もやし 30
- ごま 1.6
- こいくちしょうゆ 2.5
- みりん 1

桜かまぼこのすまし汁
- ○ 桜型かまぼこ 10
- 木綿豆腐【大豆】 15
- たまねぎ 15
- カットわかめ 0.5
- 根みつば 3
- うすくちしょうゆ 3.5
- 食塩 0.2
- ◆ かつおだし【さば】 1.5
- 昆布粉末 0.2

10日（木）

ポークカレー
- 精白米（強化米入り） 80
- 麦 5
- サラダ油 0.5
- にんにく 0.2
- しょうが 0.2
- 豚肉 15
- 食塩 0.03
- 白こしょう 0.01
- たまねぎ 50
- じゃがいも 30
- にんじん 12
- ◆ Sｶﾚｰﾌﾚｰｸ【小麦】 3
- ◆ Hｶﾚｰﾌﾚｰｸ 12
- 【小麦･大豆】
- ◆ スープストック 0.3
- 【大豆・鶏肉・豚肉】
- ◆ ウスターソース 2
- ローリエ 0.02
- ◆ トマトケチャップ 5
- りんごペースト 5
- コーンペースト 3

豆腐ナゲット
- ○ 豆腐ナゲット 20g 2個
- 【小麦・大豆】
- 大豆油 3

大根サラダ
- だいこん 40
- きゅうり 10
- ホールコーン 10
- ◆ かんきつドレッシング 7

お祝いデザート
- ○ いちごゼリー 35g 1個
- 【大豆】

11日（金）

食パン
- ◆ 食パン【小麦・乳】 1食

ハンバーグ ケチャップソース
- ○ ハンバーグ 60g 1個
- 【鶏肉・豚肉・大豆】
- ◆ トマトケチャップ 8
- ◆ ウスターソース 3
- 上白糖 1

コーンサラダ
- キャベツ 25
- もやし 20
- ホールコーン 15
- 米酢 3
- 上白糖 3
- しろしょうゆ 1
- 食塩 0.2
- サラダ油 1

じゃがいものクリーム煮
- サラダ油 0.3
- ○ ベーコン【豚肉】 8
- たまねぎ 25
- じゃがいも 35
- にんじん 10
- マッシュルーム水煮 5
- 白いんげん豆 8
- パセリ 0.8
- 豆乳【大豆】 30
- ◆ スープストック 1.8
- 【大豆・鶏肉・豚肉】
- 食塩 0.3
- 白こしょう 0.02
- 米粉 3

14日（月）

麦ごはん
- 精白米（強化米入り） 80
- 麦 5

はるまき
- ○ はるまき 50g 1個
- 【小麦・豚肉・大豆】
- 大豆油 3

フルーツ杏仁
- みかんシロップ漬け 20
- パインシロップ漬け 20
- 黄桃シロップ漬け 15
- ○ 豆乳ゼリー 【大豆】 20

麻婆豆腐
- 木綿豆腐【大豆】 120
- 豚ひき肉 15
- 大豆ミンチ 3
- サラダ油 0.3
- しょうが 1
- にんにく 0.3
- ねぎ 3
- にら 10
- こいくちしょうゆ 3
- 赤みそ 3
- ◆ トウバンジャン【大豆】 0.3
- 上白糖 1
- 酒 3
- ◆ 顆粒中華だし 0.7
- かたくり粉 2
- ごま油 0.8
- ◆ テンメンジャン 3
- 【小麦・大豆】

15日（火）

麦ごはん
- 精白米（強化米入り） 80
- 麦 5

ちくわのゆかり揚げ
- ○ 竹輪 12g【大豆】 2切
- たら（未満児のみ） 30g 1切
- 薄力粉【小麦】 8
- かたくり粉 2
- ◆ ゆかり粉 0.5
- 大豆油 2

キャベツの昆布あえ
- キャベツ 40
- きゅうり 20
- ○ 塩昆布【小麦・大豆】 2
- 食塩 0.05

沢煮椀
- 豚肉 10
- にんじん 10
- たけのこ水煮 10
- 干し椎茸 0.5
- ごぼう 10
- 根みつば 3
- ◆ かつおだし【さば】 1.5
- うすくちしょうゆ 3.5
- 食塩 0.2
- 昆布粉末 0.2

ヨーグルト
- ○ ヨーグルト 80g 1個
- 【乳】

16日（水）

麦ごはん
- 精白米（強化米入り） 80
- 麦 5

木の芽田楽
- 焼き豆腐 60g 1個
- 【大豆】
- 赤みそ 6
- 上白糖 5
- みりん 1.5
- 粉さんしょう 0.02
- かたくり粉 0.2

豚肉のねぎ塩炒め
- ごま油 1
- にんにく 0.2
- しょうが 0.4
- 豚肉 25
- もやし 50
- にんじん 8
- ねぎ 15
- ◆ 鶏がらスープ【鶏肉】 0.6
- 酒 1
- 食塩 0.2
- 白こしょう 0.01

すまし汁
- ◆ かまぼこ 8
- たまねぎ 20
- ぶなしめじ 8
- ほうれんそう 15
- ◆ かつおだし【さば】 1.5
- うすくちしょうゆ 3.5
- 食塩 0.2
- 昆布粉末 0.2

17日（木）

麦ごはん
- 精白米（強化米入り） 80
- 麦 5

加古川かつめし（豚かつのデミソースかけ）
- ○ 豚ロースカツ 40g 1個
- 【小麦・豚肉】
- 大豆油 5
- ○ デミグラスソース 4
- 【小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン】
- ダイストマト 4
- ◆ トマトケチャップ 1
- たまねぎ 4
- 上白糖 0.5
- ◆ ウスターソース 1.5
- ◆ コンソメ 0.1
- 【大豆・牛肉】
- 食塩 0.1
- 白こしょう 0.01

磯びたし
- キャベツ 30
- だいこん 20
- ホールコーン 5
- カットわかめ 1
- うすくちしょうゆ 2
- みりん 1
- ◆ カリカリ梅 0.5

ばち汁
- ○ ふしめん（ばち） 8
- 【小麦・ごま】
- 油揚げ【大豆】 3
- チンゲンツァイ 20
- にんじん 10
- 干し椎茸 0.5
- ねぎ 5
- ◆ かつおだし【さば】 1.5
- うすくちしょうゆ 3.5
- 食塩 0.2
- 昆布粉末 0.2

◎食物アレルギー特定原材料

特定原材料	卵	乳	小麦	えび
	かに	そば	ピーナッツ	くるみ
特定原材料に準ずるもの	あわび	いか	いくら	オレンジ
	キウイフルーツ	牛肉	豚肉	鶏肉
	さけ	さば	大豆	ごま
	マカダミアナッツ	やまいも	ゼラチン	りんご
	もも	カシューナッツ	アーモンド	バナナ

しょうゆに含まれる特定原材料は【小麦、大豆】
赤みそは【大豆】　白みそは【大豆】
揖斐みそは【大豆】　米みそは【大豆】
サラダ油は【大豆】です。
これについては、毎回表示しません。

料理名及び一人当たりの純使用料g（小学校・中学年）

18日（金）

黒コッペパン
- ◆ 黒コッペパン 1食
- 【小麦・乳】

たらの若草焼き
- たら 50g 1切
- 食塩 0.2
- 酒 1
- ◆ ノンエッグマヨネーズ【大豆】 10
- 豆乳【大豆】 3
- 白みそ 1
- よもぎ（粉） 0.05
- 大豆ファイバー 0.5

ミモザサラダ
- キャベツ 35
- きゅうり 10
- にんじん 8
- 大豆フレーク 2
- 米酢 3
- しろしょうゆ 1
- 上白糖 3
- 食塩 0.2
- 白こしょう 0.01
- サラダ油 1

ミネストローネ
- サラダ油 0.2
- ○ ウィンナー 【豚肉】 8
- たまねぎ 25
- にんじん 10
- じゃがいも 20
- アルファベットマカロニ【小麦】 3
- ダイストマト 10
- ◆ トマトケチャップ 8
- 上白糖 0.3
- ◆ コンソメ 1
- 【大豆・牛肉】
- 食塩 0.1
- 白こしょう 0.01

21日（月）

麦ごはん
- 精白米（強化米入り） 80
- 麦 5

鮭のレモンだれかけ
- さけ 角切り 45
- 食塩 0.1
- 酒 1
- かたくり粉 10
- 大豆油 3
- 上白糖 3
- レモン果汁 2
- 米酢 1
- うすくちしょうゆ 3
- かたくり粉 0.3

切干大根のあえもの
- 切干しだいこん 4.5
- 油揚げ【大豆】 3
- こまつな 20
- こいくちしょうゆ 1.5
- 上白糖 0.5
- 米酢 1.5
- みりん 0.5
- ごま油 1

白みそ汁
- 木綿豆腐【大豆】 20
- キャベツ 20
- にんじん 10
- ねぎ 5
- ◆ 煮干だし 1.5
- 白みそ 8.5
- 煮干し粉 0.1

22日（火）

麦ごはん
- 精白米（強化米入り） 80
- 麦 5

さばの塩焼き
- さば 50g 1切
- 食塩 0.4
- 酒 3

肉じゃが
- サラダ油 0.5
- 豚肉 15
- たまねぎ 25
- じゃがいも 40
- にんじん 15
- 糸こんにゃく 15
- さやいんげん 5
- 酒 1
- ◆ 顆粒和風だし 0.3
- こいくちしょうゆ 5.5
- 中双 2
- みりん 2

もずく汁
- もずく 15
- ◆ 糸かまぼこ 10
- ホールコーン 10
- ねぎ 5
- ◆ かつおだし【さば】 1.5
- うすくちしょうゆ 3.3
- 食塩 0.3
- みりん 0.8

23日（水）

麦ごはん
- 精白米（強化米入り） 80
- 麦 5

五目厚焼き玉子
- ○ 五目厚焼き玉子 50g 1個
- 【卵・小麦・大豆】

すきやき風豚丼の具
- サラダ油 0.5
- 豚肉 40
- 酒 1
- にんにく 0.2
- しょうが 0.2
- たまねぎ 15
- にんじん 5
- ねぎ 10
- しらたき 15
- こいくちしょうゆ 6
- 上白糖 3
- みりん 1
- 酒 2
- ◆ 顆粒和風だし 0.2
- 水 3
- ごま 1

若竹汁
- たけのこ 25
- かまぼこ 10
- カットわかめ 0.5
- 根みつば 3
- ◆ かつおだし【さば】 1.5
- うすくちしょうゆ 3.5
- 食塩 0.2
- 昆布粉末 0.2

24日（木）

ソフト麺ミートソース
- ◆ ソフトめん【小麦】 1食
- サラダ油 0.5
- しょうが 0.5
- にんにく 0.5
- 豚ひき肉 20
- 酒 0.5
- 食塩 0.1
- 白こしょう 0.01
- 大豆ミンチ 3
- コーンペースト 10
- たまねぎ 50
- にんじん 15
- ダイストマト 10
- ◆ スープストック 0.5
- 【大豆・鶏肉・豚肉】
- ◆ トマトケチャップ 13
- ◆ ウスターソース 2
- ◆ ハヤシフレーク 11
- 【小麦・大豆・豚肉】

ポテトビーンズフライ（小・中）
- 蒸し大豆 20
- 蒸しレッドキドニー 5
- じゃがいも 30
- 米粉 5
- 大豆油 2
- 食塩 0.2
- ○ オールスパイス 0.1
- ガーリックパウダー 0.1
- ◆ カレー粉 0.05
- ◆ カレーアロマ 0.05

ポテトフライ（幼）
- じゃがいも 45
- 米粉 5
- 大豆油 2
- 食塩 0.2
- ガーリックパウダー 0.1
- ◆ カレーアロマ 0.1

もやしのサラダ
- もやし 40
- きゅうり 8
- ホールコーン 8
- 米酢 2
- うすくちしょうゆ 2.5
- 上白糖 2
- ごま油 0.2

美生柑
- 美生柑 1/6カット 1切

25日（金）

麦ごはん
- 精白米（強化米入り） 80
- 麦 5

照り焼きつくね
- ○ キャベツ入りつくね 50g【鶏肉・豚肉】 1個
- こいくちしょうゆ 3
- みりん 1
- 上白糖 2
- 水 3
- かたくり粉 0.2

かぼちゃのごまみそあえ
- ひじき 0.5
- かぼちゃ 45
- むき枝豆 8
- 白みそ 4
- しろしょうゆ 0.5
- 上白糖 2
- みりん 1
- 酒 1
- ごま 1.6

かきたま汁
- 油揚げ【大豆】 3
- こまつな 15
- たまねぎ 15
- にんじん 10
- 干し椎茸 0.5
- ねぎ 5
- かたくり粉 1
- 鶏卵 20
- ◆ かつおだし【さば】 1.5
- うすくちしょうゆ 4
- 食塩 0.1

28日（月）

麦ごはん
- 精白米（強化米入り） 80
- 麦 5

鶏肉とごぼうのあんからめ
- 鶏肉 40
- かたくり粉 8
- 大豆油 4
- ごぼう 15
- しょうが 0.3
- こいくちしょうゆ 3.5
- ◆ ウスターソース 2
- 上白糖 3
- 米酢 1
- ◆ 顆粒中華だし 0.1
- ごま油 0.2

かおりあえ
- キャベツ 35
- きゅうり 15
- ◆ 千切りたくあん 10
- 米酢 2.5
- 上白糖 1.5
- ◆ かおり粉 0.3
- 食塩 0.02

相性汁
- 木綿豆腐【大豆】 20
- 油揚げ【大豆】 3
- だいこん 20
- にんじん 8
- じゃがいも 20
- ねぎ 5
- ◆ かつおだし【さば】 1.5
- 豆乳【大豆】 10
- 白みそ 8.5

30日（水）

麦ごはん
- 精白米（強化米入り） 80
- 麦 5

キャベツメンチカツ
- ○ キャベツメンチカツ 60g 1個
- 【小麦・鶏肉・豚肉・大豆】
- 大豆油 4

春の煮物
- サラダ油 0.2
- 鶏肉 12
- たけのこ 20
- ふき 15
- こんにゃく 15
- にんじん 12
- うすくちしょうゆ 4
- 中双 2.5
- 酒 1
- みりん 2
- ◆ 顆粒和風だし 0.5
- 花かつお 0.5

いびみそ汁
- 木綿豆腐【大豆】 20
- 油揚げ【大豆】 3
- だいこん 20
- カットわかめ 0.5
- ねぎ 5
- ◆ 煮干だし 1.5
- 揖斐みそ 6
- 白みそ 2.5
- 煮干し粉 0.1

※　牛乳は毎日つきます。
※　材料の分量は、小学校中学年を基準としたものです。
※　◆印は令和7年度基本物資です。（アレルギー対応配合割合については別紙「令和7年度基本物資（◆印）アレルギー対応用配合表」をご参照ください。）
※　○印は加工品です。○印の食材については毎月詳しい配合内容を学校にお知らせしているので、不明な点は学校にお問い合わせください。
※　【　　】内の表示は、アレルギー特定原材料です。配合割合やコンタミネーションについては揖斐川町学校給食センター（TEL：２２－４５１０）までお問い合わせください。
※　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。
※　ししゃもなど、丸ごと食べる小魚は卵を含んでいることがあります。
※　海藻や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。