

1月 献立だより 2025年1月

		ご飯・お粥ともにユニット			すべて厨房炊飯		ご飯のみ厨房炊飯		
曜日	月	火	水	木	金	土	日		
日付	1	2	3	4	5	6	7		
朝	<p>《2025年1月1日 お品書き》</p> <p>～ 朝食 ～</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・柚子生酢</li> <li>・かぼちゃの煮物</li> <li>・ほうれん草の和え物</li> </ul> <p>～ 昼食 ～</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・有頭海老の旨煮</li> <li>・合鴨スモーク</li> <li>・はたて煮</li> <li>・穀の子</li> <li>・寿高野の煮物</li> <li>・伊達巻</li> <li>・絵馬蒲鉾</li> </ul>		<p>ごはん</p> <p>盛り合わせ</p> <p>味噌汁(あさり・白ねぎ)</p>	<p>ごはん</p> <p>磯巻き卵</p> <p>千枚漬け</p> <p>キャベツとピーマンの豆乳和え</p> <p>味噌汁(玉ねぎ・うまい菜)</p>	<p>ごはん</p> <p>鶏肉の柚子風味グリル</p> <p>いんげんとちくわのおから和え</p> <p>味噌汁(キャベツ・人参)</p>	<p>食パン・ジャム</p> <p>ミートオムレツ</p> <p>小松菜とベーコンのスープ</p> <p>豆乳飲料 麦芽コーヒー</p>	<p>ごはん</p> <p>かに玉</p> <p>アスパラの大葉ドレサラダ</p> <p>味噌汁(ごぼう・わかめ)</p>		<p>花三色</p> <p>カニカマ</p> <p>六角里芋煮</p> <p>昆布巻き</p> <p>黒豆煮</p> <p>若桃の甘露煮</p> <p>栗きんとん</p> <p>雑煮(もち麩)</p>
			<p>赤飯</p> <p>おせち料理</p> <p>雑煮(白味噌仕立て)</p>	<p>初春の散らし寿司</p> <p>お煮しめ</p> <p>カリフラワーとアスパラのごまドレサラダ</p> <p>雑煮(すまし仕立て)</p>	<p>うな丼</p> <p>大根と平天の煮物</p> <p>味噌汁(里芋・油揚げ)</p> <p>白菜の浅漬</p>	<p>ごはん</p> <p>豚肉の和風炒め</p> <p>松風焼き</p> <p>アスパラと油揚げの白ごま和え</p> <p>味噌汁(じゃが芋・椎茸)</p>	<p>ごはん</p> <p>絹揚げの炊き合わせ</p> <p>れんこんとちくわの炒め生酢</p> <p>コールスローサラダ</p> <p>味噌汁(もやし・大根葉)</p>		
昼			<p>手作り福まんじゅう・抹茶</p>	<p>手作り梅ようかん</p>	<p>甘酒</p>	<p>さつま芋饅頭</p>	<p>ふんわりどら焼き(塩キャラメル)</p>		
計	<p>ごはん</p> <p>ぶりの照り焼き</p> <p>ひじきと油揚げの煮物</p> <p>ブロッコリーの塩ポン和え</p> <p>味噌汁(白菜・もやし)</p> <p>エネ: 1683kcal 蛋白: 78.9g</p> <p>脂質: 34.6g 食塩: 8.79g</p>	<p>ごはん</p> <p>牛肉のすき煮</p> <p>いかふくさ焼き</p> <p>胡瓜とカニカマの酢の物</p> <p>味噌汁(さつま芋・えのき)</p> <p>エネ: 1538kcal 蛋白: 65.4g</p> <p>脂質: 40.8g 食塩: 8.51g</p>	<p>ごはん</p> <p>ハンバーグ(野菜ソース)</p> <p>しろなとツナのソテー</p> <p>味噌汁(白ねぎ・わかめ)</p> <p>杏仁豆腐(マンゴーソース)</p> <p>エネ: 1540kcal 蛋白: 54.9g</p> <p>脂質: 48.6g 食塩: 6.40g</p>	<p>ごはん</p> <p>かれの煮付け</p> <p>キャベツとウインナーの炒め物</p> <p>さつまいもとオレンジのサラダ</p> <p>味噌汁(玉ねぎ・かまぼこ)</p> <p>エネ: 1536kcal 蛋白: 60.8g</p> <p>脂質: 43.1g 食塩: 5.63g</p>	<p>ごはん</p> <p>白身魚の揚げ物(中華あん)</p> <p>大豆とこんにやくの煮物</p> <p>チンゲン菜と椎茸のピリ辛和え</p> <p>味噌汁(里芋・白菜)</p> <p>エネ: 1535kcal 蛋白: 54.3g</p> <p>脂質: 46.1g 食塩: 7.02g</p>				
日付	6	7	8	9	10	11	12		
朝	<p>ごはん</p> <p>擬製豆腐(そぼろあん)</p> <p>白菜と平天の味噌和え</p> <p>味噌汁(ほうれん草・しめじ)</p>	<p>春の摘み七草粥(全員お粥)</p> <p>白身魚揚げの煮物</p> <p>マカロニサラダ</p> <p>昆布佃煮</p>	<p>ごはん</p> <p>でんぶ入りだし巻き卵</p> <p>もやしのりんごドレサラダ</p> <p>味噌汁(うまい菜・油揚げ)</p>	<p>豆乳ロールパン・ジャム</p> <p>ポテトミンチ巻き</p> <p>アスパラと平天の塩ごま和え</p> <p>まきばの空牛乳</p>	<p>ごはん</p> <p>スクランブルエッグ(ケチャップソース)</p> <p>白菜とちくわのピリ辛和え</p> <p>味噌汁(大根葉・里芋)</p>	<p>食パン・ジャム</p> <p>うまい菜とウインナーのソテー</p> <p>人参とパプリカのホタテソース</p> <p>手作りりんごゼリー・豆乳バナナ</p>	<p>ごはん</p> <p>千草焼き</p> <p>チンゲン菜と油揚げの白ごま和え</p> <p>味噌汁(さつまいも・白ねぎ)</p>		
昼	<p>ごはん</p> <p>さわらの生姜煮</p> <p>ふろふき大根のなめ茸かけ</p> <p>ポテトサラダ</p> <p>味噌汁(油揚げ・人参)</p>	<p>ごはん</p> <p>赤魚の柚庵焼き</p> <p>ごぼうと油揚げの炒め煮</p> <p>カリフラワーとちくわの香味ドレサラダ</p> <p>味噌汁(あさり・里芋)</p>	<p>ごはん</p> <p>豚肉のブルコギ</p> <p>鶏つみれ</p> <p>白菜となめこの和え物</p> <p>味噌汁(おくら・おつゆ麩)</p>	<p>稲荷寿司</p> <p>あんかけ卵とじうどん</p> <p>切干大根と豚肉の煮物</p> <p>胡瓜の酢の物</p>	<p>ごはん</p> <p>豚かつのおろしあんかけ</p> <p>高野豆腐のサイコロ煮</p> <p>味噌汁(小松菜・人参)</p> <p>パン缶の紅茶ジュレ</p>	<p>ごはん</p> <p>さばの味噌煮</p> <p>大根といかの炒め物</p> <p>アスパラとコーンのごまドレサラダ</p> <p>すまし汁(キャベツ・かまぼこ)</p>	<p>ごはん</p> <p>あじの照り焼き</p> <p>昆布大豆煮</p> <p>味噌汁(玉ねぎ・もやし)</p> <p>フルーツ(黄桃缶・白桃缶)</p>		
お	<p>ぶどうムース</p>	<p>薄皮クリームパン</p>	<p>芋ようかん</p>	<p>ミニたいやき</p>	<p>お菓子</p>	<p>おしるこ</p>	<p>やわらかおかき のり塩</p>		
計	<p>ごはん</p> <p>クリームチキン</p> <p>うまい菜とベーコンの炒め物</p> <p>味噌汁(さつま芋・白ねぎ)</p> <p>ヨーグルトのはちみつソースかけ</p> <p>エネ: 1546kcal 蛋白: 54.7g</p> <p>脂質: 46.1g 食塩: 5.33g</p>	<p>ごはん</p> <p>肉じゃが(豚肉)</p> <p>えびシューマイ</p> <p>キャベツとちりめんのわさび和え</p> <p>味噌汁(豆腐)いりこ風味</p> <p>エネ: 1496kcal 蛋白: 60.5g</p> <p>脂質: 43.2g 食塩: 7.59g</p>	<p>ごはん</p> <p>銀ひらすの西京焼き</p> <p>大根とグリーンピースのそぼろ煮</p> <p>ほうれん草のパンパントレサラダ</p> <p>すまし汁(キャベツ・白ねぎ)</p> <p>エネ: 1499kcal 蛋白: 65.6g</p> <p>脂質: 45.9g 食塩: 5.53g</p>	<p>ごはん</p> <p>鶏肉のくわ焼き</p> <p>やっこ(醤油)</p> <p>キャベツとツナのマリネ</p> <p>味噌汁(玉ねぎ・しろな)</p> <p>エネ: 1460kcal 蛋白: 53.3g</p> <p>脂質: 36.1g 食塩: 7.43g</p>	<p>ごはん</p> <p>ホッケの塩麹焼き</p> <p>カニつみれの煮物</p> <p>カリフラワーといんげんのマヨサラダ</p> <p>味噌汁(油揚げ・しいたけ)</p> <p>エネ: 1524kcal 蛋白: 60.9g</p> <p>脂質: 42.0g 食塩: 6.15g</p>	<p>ごはん</p> <p>肉団子の甘酢あんかけ</p> <p>ひじきとかんぴょうの煮物</p> <p>味噌汁(白菜) いりこ風味</p> <p>さくら漬</p> <p>エネ: 1579kcal 蛋白: 47.5g</p> <p>脂質: 55.8g 食塩: 5.73g</p>	<p>ごはん</p> <p>蒸し鶏(梅ソース)</p> <p>キャベツと豚肉の炒め物</p> <p>スパゲティサラダ</p> <p>味噌汁(大根・平天)</p> <p>エネ: 1493kcal 蛋白: 61.9g</p> <p>脂質: 39.7g 食塩: 5.49g</p>		
日付	13	14	15	16	17	18	19		
朝	<p>ごはん</p> <p>ポロニアソーセージ</p> <p>味噌汁(ごぼう・わかめ)</p>	<p>食パン・ジャム</p> <p>5品目具材の玉子焼き</p> <p>キャベツとウインナーのスープ</p> <p>野菜生活100マンゴー</p>	<p>ごはん</p> <p>野菜ミンチ巻き</p> <p>キャベツとしめじの豆乳和え</p> <p>味噌汁(うまい菜・人参)</p>	<p>コッパン・ジャム</p> <p>キャベツとウインナーのソテー</p> <p>いんげんと豚肉のスープ</p> <p>飲むヨーグルト</p>	<p>ごはん</p> <p>チキンナゲット(トマトソース)</p> <p>ブロッコリーのピーナツ和え</p> <p>味噌汁(じゃがいも・人参)</p>	<p>豆乳ロールパン(りんごチップ)</p> <p>洋風だし巻き卵</p> <p>カリフラワーと豆のマヨサラダ</p> <p>特製ほうじ茶飲料</p>	<p>ごはん</p> <p>鶏つみれの煮物</p> <p>ほうれん草の麺ナムル和え</p> <p>味噌汁(大根・大根葉)</p>		
昼	<p>ごはん(非常食)</p> <p>野菜カレー(非常食)</p> <p>小松菜と椎茸のじゃこナムル</p> <p>ブルーベリーヨーグルト</p>	<p>ごはん</p> <p>ハンバーグ(ドミソース)</p> <p>ふかしじゃがいも(コーン)</p> <p>カリフラワーのパンパントレサラダ</p> <p>味噌汁(絹揚げ・大根葉)</p>	<p>赤飯</p> <p>お刺身盛り</p> <p>れんこんと豚肉の煮物</p> <p>大根と平天の香味ドレサラダ</p> <p>赤だし(あさり・玉ねぎ)</p>	<p>ごはん</p> <p>合鴨スモークスライス</p> <p>大根と鶏肉の塩煮</p> <p>味噌汁(花麩)いりこ風味</p> <p>白菜のあさり漬</p>	<p>お好み焼き(豚肉)</p> <p>絹揚げとグリーンピースのそぼろ煮</p> <p>ほうれん草と平天のお浸し</p> <p>味噌汁(白菜・椎茸) 白味噌仕立て</p>	<p>ごはん</p> <p>クリームシチュー</p> <p>しろなとツナのソテー</p> <p>洋なし缶のオレンジジュレ</p>	<p>ごはん</p> <p>さばの南部焼き</p> <p>白菜と平天の炒め煮</p> <p>味噌汁(もやし・人参)</p> <p>きざみ高菜</p>		
お	<p>ドームケーキ カスタード</p>	<p>エクレア</p>	<p>栗かすてら饅頭</p>	<p>お菓子</p>	<p>レモンケーキ</p>	<p>たこやき</p>	<p>しっとりチョコマーブルケーキ</p>		
計	<p>ごはん</p> <p>白身魚の煮付け</p> <p>やっこ(味噌ダレ)</p> <p>コールスローサラダ</p> <p>かきたま汁</p> <p>エネ: 1503kcal 蛋白: 53.9g</p> <p>脂質: 45.4g 食塩: 6.46g</p>	<p>ごはん</p> <p>いわしの山椒煮</p> <p>白菜と鶏肉の塩だしとろみ炒め</p> <p>ブロッコリーと油揚げの和え物</p> <p>豚汁(豚肉・里芋・白ねぎ)</p> <p>エネ: 1529kcal 蛋白: 53.6g</p> <p>脂質: 48.8g 食塩: 6.96g</p>	<p>ごはん</p> <p>鶏チリ(チリソース)</p> <p>チンゲン菜とかまぼこの炒め煮</p> <p>フルーツ(洋なし缶・黄桃缶)</p> <p>のり佃煮</p> <p>エネ: 1526kcal 蛋白: 53.7g</p> <p>脂質: 36.2g 食塩: 6.39g</p>	<p>ごはん</p> <p>豚肉のオイスター炒め</p> <p>三色稲荷の煮物</p> <p>もやしと竹輪のパンパントレサラダ</p> <p>味噌汁(里芋・しめじ)</p> <p>エネ: 1464kcal 蛋白: 48.7g</p> <p>脂質: 45.8g 食塩: 6.30g</p>	<p>ごはん</p> <p>さわらのごま味噌焼き</p> <p>卵の花</p> <p>大根とパプリカの和風ドレサラダ</p> <p>茶碗蒸し(鶏肉・枝豆)</p> <p>エネ: 1532kcal 蛋白: 61.1g</p> <p>脂質: 49.1g 食塩: 7.43g</p>	<p>ごはん</p> <p>ホキの揚げ浸し</p> <p>大根と豚肉の煮物</p> <p>キャベツの塩麹ドレ和え</p> <p>味噌汁(油揚げ・わかめ)</p> <p>エネ: 1469kcal 蛋白: 52.7g</p> <p>脂質: 38.1g 食塩: 5.24g</p>	<p>ごはん</p> <p>回鍋肉</p> <p>いかふくさ焼き</p> <p>胡瓜の甘酢和え</p> <p>味噌汁(しめじ・しいたけ)</p> <p>エネ: 1574kcal 蛋白: 58.8g</p> <p>脂質: 59.5g 食塩: 6.18g</p>		
日付	20	21	22	23	24	25	26		
朝	<p>ごはん</p> <p>大豆ミートハンバーグ(野菜ソース)</p> <p>味噌汁(小松菜・白ねぎ)</p>	<p>食パン・ジャム</p> <p>プレーンオムレツ(コンソメ)</p> <p>白菜と平天の香味和え</p> <p>特製ココア</p>	<p>ごはん</p> <p>照り焼き風肉団子</p> <p>しろなとなめこの味噌和え</p> <p>味噌汁(わかめ・人参)</p>	<p>スフレ食パン・ジャム</p> <p>野菜とわかめの豆乳寄せ</p> <p>白菜とウインナーのポトフ</p> <p>オレンジジュース</p>	<p>ごはん</p> <p>チキンピカタ</p> <p>いんげんと平天の和え物</p> <p>味噌汁(あさり・白ねぎ)</p>	<p>豆乳ロールパン(豆)</p> <p>コールスローサラダ</p> <p>ほうれん草と豚肉のトマトスープ</p> <p>いなさ牛乳</p>	<p>ごはん</p> <p>だし巻き卵</p> <p>カリフラワーの香味ドレサラダ</p> <p>味噌汁(油揚げ・大根葉)</p>		
昼	<p>ごはん</p> <p>コロッケ(濃厚ソース)</p> <p>ひじきと油揚げの煮物</p> <p>チンゲン菜とえのきの和え物</p> <p>味噌汁(白菜) いりこ風味</p>	<p>さけフレーク丼</p> <p>山芋とちくわの煮物</p> <p>うまい菜のおから和え</p> <p>味噌汁(キャベツ・大根葉)</p>	<p>ごはん</p> <p>白身魚の揚げ物(オリーブソース)</p> <p>白菜と糸昆布の煮物</p> <p>玉ねぎとハムのマリネ</p> <p>味噌汁(絹揚げ・白ねぎ)</p>	<p>ごはん(非常食)</p> <p>野菜カレー(非常食)</p> <p>ポテトサラダ</p> <p>フルーツヨーグルト</p>	<p>海鮮ちゃんぽん</p> <p>豚肉と絹揚げの炒め煮</p> <p>大根の白ごま和え</p>	<p>ごはん</p> <p>赤魚の山椒焼き</p> <p>切干大根と鶏肉の煮物</p> <p>玉子豆腐</p> <p>味噌汁(玉葱・かまぼこ)</p>	<p>麦ごはん</p> <p>鶏肉のにんにく醤油焼き</p> <p>一口がんもの煮物</p> <p>とろろの梅かつお和え</p> <p>味噌汁(キャベツ・わかめ)</p>		
お	<p>吹雪まんじゅう</p>	<p>いちごシュークリーム</p>	<p>スイートポテト</p>	<p>お菓子</p>	<p>クリームコンフェ</p>	<p>抹茶ワッフル</p>	<p>もみじまんじゅう</p>		
計	<p>ごはん</p> <p>白身魚の生姜煮</p> <p>もやしと豚肉の炒め物</p> <p>マカロニサラダ</p> <p>味噌汁(かぼちゃ) 麦白味噌仕立て</p> <p>エネ: 1580kcal 蛋白: 53.5g</p> <p>脂質: 41.3g 食塩: 6.53g</p>	<p>ごはん</p> <p>鶏肉の柚子茶煮</p> <p>やっこ(醤油)</p> <p>アスパラとコーンのパンパントレサラダ</p> <p>味噌汁(さつまいも・椎茸)</p> <p>エネ: 1452kcal 蛋白: 58.5g</p> <p>脂質: 36.2g 食塩: 7.47g</p>	<p>ごはん</p> <p>おでん</p> <p>ピーマンと豚肉の炒め物</p> <p>フルーツ(白桃缶)</p> <p>エネ: 1581kcal 蛋白: 56.4g</p> <p>脂質: 50.9g 食塩: 6.22g</p>	<p>ごはん</p> <p>シカクサのソテー(和風ソース)</p> <p>じゃがいもと豚肉の煮物</p> <p>カリフラワーとアスパラのパンパントレサラダ</p> <p>味噌汁(油揚げ) 白味噌仕立て</p> <p>エネ: 1556kcal 蛋白: 53.0g</p> <p>脂質: 36.3g 食塩: 6.36g</p>	<p>ごはん</p> <p>千草蒸し</p> <p>ごぼうと油揚げの炒め煮</p> <p>さつまいものサラダ</p> <p>味噌汁(白菜) いりこ風味</p> <p>エネ: 1504kcal 蛋白: 61.9g</p> <p>脂質: 43.6g 食塩: 9.63g</p>	<p>ごはん</p> <p>豆乳鍋</p> <p>れんこんとちくわの金平</p> <p>マンゴー缶</p> <p>エネ: 1468kcal 蛋白: 65.1g</p> <p>脂質: 44.0g 食塩: 7.36g</p>	<p>ごはん</p> <p>ホキの香草パン粉焼き(マスタードソース)</p> <p>パプリコと枝豆の塩バターソテー</p> <p>もやしの和風ドレサラダ</p> <p>味噌汁(里芋・人参)</p> <p>エネ: 1541kcal 蛋白: 59.7g</p> <p>脂質: 47.2g 食塩: 5.49g</p>		
日付	27	28	29	30	31	<p>1月15日(水) 昼食 小正月</p> <p>1月30日(木) 昼食 イナムドゥチ 沖縄県郷土料理</p>			
朝	<p>ごはん</p> <p>ハムチーズピカタ</p> <p>うまい菜と平天の味噌和え</p> <p>味噌汁(さつま芋・白ねぎ)</p>	<p>ミルクパン</p> <p>いかつみれ(コンソメ)</p> <p>しろなとウインナーのカレースープ</p> <p>豆乳飲料バナナ</p>	<p>ごはん</p> <p>ほうれん草オムレツ</p> <p>白菜と油揚げのピーナツ和え</p> <p>味噌汁(あさり・里芋)</p>	<p>食パン・ジャム</p> <p>ひじきと豆のマヨサラダ</p> <p>鶏肉と小松菜の豆乳スープ</p> <p>カフェオレ</p>	<p>ごはん</p> <p>えびそぼろ入りだし巻き卵</p> <p>白菜としいたけの白ごま和え</p> <p>味噌汁(チンゲン菜・白ねぎ)</p>				
昼	<p>ごはん</p> <p>かれの味噌粕煮</p> <p>キャベツと鶏肉の炒め物</p> <p>ブロッコリーのごまドレサラダ</p> <p>すまし汁(ほうれん草・椎茸)</p>	<p>ごはん</p> <p>蒸し鶏(油淋ソース)</p> <p>もやしと豚肉の炒め物</p> <p>かぼちゃとみかんのサラダ</p> <p>赤だし(ごぼう・玉ねぎ)</p>	<p>焼きそば</p> <p>絹揚げの煮物</p> <p>カリフラワーとコーンのパンパントレサラダ</p> <p>味噌汁(もやし・えのき)</p>	<p>ごはん</p> <p>白身魚の煮付け</p> <p>金平ごぼう</p> <p>手作り味噌きごま豆腐</p> <p>イナムドゥチ[沖縄県郷土料理]</p>	<p>豚丼(ごはん非常食)</p> <p>かぼちゃのミルク煮</p> <p>味噌汁(絹揚げ・人参)</p> <p>寒天とフルーツ缶の盛合せ</p>				
お	<p>おしるこ</p>	<p>Ca入りプリン</p>	<p>手作りあんシュー(こしあん)</p>	<p>ロールケーキ</p>	<p>お菓子</p>	<p>小正月とは、正月を締めくくる節目です。正月の準備やおもてなしに忙しく働いていた人がひと段落つき、身内で正月を祝ってきたそうです。また、正月飾りを片付ける時期でもあります。</p>			
計	<p>ごはん</p> <p>八宝菜</p> <p>かにシューマイ</p> <p>中華スープ(春雨)</p> <p>ヨーグルト</p> <p>エネ: 1559kcal 蛋白: 61.9g</p> <p>脂質: 38.6g 食塩: 5.97g</p>	<p>ごはん</p> <p>さばの塩焼き</p> <p>じゃがいもとそぼろ煮</p> <p>いんげんとちくわの豆乳和え</p> <p>味噌汁(人参・しめじ) いりこ風味</p> <p>エネ: 1530kcal 蛋白: 62.5g</p> <p>脂質: 52.7g 食塩: 7.74g</p>	<p>ごはん</p> <p>さんまの生姜煮</p> <p>小松菜とベーコンの炒め物</p> <p>大根とパプリカの塩麹ドレサラダ</p> <p>味噌汁(豆腐)</p> <p>エネ: 1528kcal 蛋白: 60.5g</p> <p>脂質: 58.5g 食塩: 7.98g</p>	<p>ごはん</p> <p>チーズメンチカツ(中濃ソース)</p> <p>筈と昆布の煮物</p> <p>コンソメスープ(ウインナー・セリ)</p> <p>マンゴー缶</p> <p>エネ: 1481kcal 蛋白: 61.9g</p> <p>脂質: 41.3g 食塩: 6.77g</p>	<p>ごはん</p> <p>あじの香味焼き</p> <p>大豆と鶏肉の煮物</p> <p>キャベツとコーンのアイランドレサラダ</p> <p>味噌汁(さつまいも・大根)</p> <p>エネ: 1516kcal 蛋白: 61.8g</p> <p>脂質: 40.2g 食塩: 5.63g</p>	<p>イナムドゥチは沖縄の郷土料理の汁物で、イナ(猪)、ムドゥチ(もどき)という意味があります。昔は、猪の肉が使われていましたが、次第に豚肉を使うようになったそうです。</p>			