

原材料資料

	料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
昼食	<主食>ポークカレー		
	米(国産)	65	
	豚肉	15	
	玉ねぎ	30	
	人参	15	
	じゃが芋	20	
	油	2	
	水	120	
	にんにく	0.5	
	しょうが	0.5	
	ケチャップ	1	
	ウスターソース	1	
	カレーフレーク	20	
		料理合計	
	<副菜>コーンサラダ		
	コーン	15	
	きゅうり	10	
	キャベツ	25	
	青じそドレッシング	4	
		料理合計	
<デザート>りんごかん			
寒天	0.4		
水	45		
りんごジュース	15		
砂糖	5		
	料理合計		
<その他>牛乳・いりこ			
牛乳	100	乳	
いりこ	1		
麦茶	0.5		
	料理合計		
	小計		

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料/添加物
豚肉
人参
じゃがいも(皮むき) / kg
食用なたね油
にんにく・でんぷん・食塩・植物油脂・ソルビトール・調味料(アミノ酸等)・酸味料・安定剤(キサンタンガム)・香辛料抽出物・香料 しょうが・でんぷん・食塩・デキストリン・ソルビトール・酒精・酸味料・安定剤(キサンタンガム)・調味料(アミノ酸)・香料・香辛料抽出物 トマト・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料・※砂糖・ぶどう糖果糖液糖・原料糖:タイ・南アフリカ・日本他
野菜・果実・トマト・たまねぎ・にんにく・その他・醸造酢・糖類(砂糖・ぶどう糖) ※食塩・アミノ酸液・香辛料・カラメル色素・ 増粘剤(グアー)・香辛料抽出物・甘味料(甘草)・※原材料の一部に大豆・りんごを含む・※糖類(砂糖・ぶどう糖)・原料糖:オ ストラリア・タイ・日本他
でん粉・食用油脂・パーム油・なたね油・砂糖・食塩・カレー粉・オニオンパウダー・酵母エキス・さつまいもパウダー・香辛料・トマト パウダー・増粘剤(加工デンプン)・カラメル色素・乳化剤・酸味料・香料
とうもろこし
きゅうり(AS) / Kg
キャベツ(L8玉) / Kg
糖類・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・しょうゆ・かつおだし・食塩・酒精・調味料(アミノ酸等)・増粘剤(キサンタンガム)・青じそエキス・香料・小麦を原材料の一部を含む
海藻(紅藻類)
りんご
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>麻婆丼		
米(国産)	65	
豆腐	45	
しょうが	0.5	
豚ミンチ	10	
大豆ミンチ	5	
玉ねぎ	20	
干しいたけ	0.5	
油	2	
砂糖	2	
醤油	3	
合わせ麦みそ	3.5	
酒	1.5	
水	90	
鶏がらスープ	1.8	鶏肉
片栗粉	2	
水	2	
青ねぎ	2.5	
料理合計		
<副菜>三色ナムル		
もやし	25	
きゅうり	15	
人参	7	
白ごま	0.6	ごま
にんにく	0.01	
醤油	1.56	
醤油	0.36	
砂糖	0.6	
ごま油	0.72	ごま
塩	0.12	
料理合計		
<汁物>わかめスープ		
大根	15	
ワカメ	0.4	
水	120	
鶏がらスープ	2	鶏肉
料理合計		
<フルーツ>フルーツ(オレンジ)		
オレンジ	27	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

→ごま×は、白ごま無し

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料/添加物
大豆・凝固剤・塩化マグネシウム
しょうが・でんぷん・食塩・デキストリン・ソルビトール・酒精・酸味料・安定剤(キサンタンガム)・調味料(アミノ酸)・香料・香辛料抽出物
豚肉もも
脱脂大豆・植物油脂・一部に大豆を含む
原木乾しいたけ
食用なたね油
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
大麦・大豆・食塩・米・酒精
醸造調味料・米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物・食塩・水あめ・酒精・酸味料
食塩・デキストリン・チキンエキス・野菜エキス・オニオンエキス・キャベツエキス・ニンジンエキス・食用油脂・たん白加水分解物・香辛料・酵母エキス・調味料(アミノ酸等)・pH調整剤
加工馬鈴薯澱粉粉
青葱
緑豆
きゅうり(AS) / Kg
人参
ごま
にんにく・でんぷん・食塩・植物油脂・ソルビトール・調味料(アミノ酸等)・酸味料・安定剤(キサンタンガム)・香辛料抽出物・香料
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢(小麦を含む)・米・大豆・アルコール
食用ごま油
海水
だいこん(2L) / Kg
湯通し塩蔵ワカメ(韓国)
食塩・デキストリン・チキンエキス・野菜エキス・オニオンエキス・キャベツエキス・ニンジンエキス・食用油脂・たん白加水分解物・香辛料・酵母エキス・調味料(アミノ酸等)・pH調整剤
オレンジ
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦

昼食

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>ハンバーグデミグラスソース		
ハンバーグ ケ	1	鶏肉
油	1	
玉ねぎ	10	
赤ワイン風調味料	0.9	
みりん	0.9	
トマトピューレ	1.5	
ハヤシブレーク	2	
ケチャップ	1	
水	10	
料理合計		
<副菜>マカロニサラダ		
ツイストマカロニ	8	
人参	7	
コーン	10	
ドライパセリ	0.1	
マヨネーズ	8	卵
塩	0.1	
料理合計		
<主食>ロールパン		
ロールパン	40	乳
料理合計		
<汁物>スープ		
小松菜	10	
キャベツ	10	
ワカメ	0.2	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	鶏肉
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
料理合計		
小 計		

→鶏肉×ハンバーグ無し、牛肉に変更 (Z452 牛肉50g 他は同じ)

→マヨネーズ×は、マヨネーズなし 青じそドレッシングに変更

→乳を含む食品×は、麦ロールに変更

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料/添加物
鶏肉・植物性たん白・たまねぎ・豚脂・豚肉・乾燥マッシュポテト・ワイン・植物油脂・水・砂糖・トマトケチャップ・食塩・香辛料・炭酸Ca・着色料・焼成Ca・ピロリン酸鉄 (0.005)
食用なたね油
醸造調味料・ブドウ果汁・砂糖・食塩・ブドウ果汁・食塩・酒精・酸味料・酸化防止剤 (亜硫酸塩)
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
トマト・食塩
小麦粉・豚脂・砂糖・食塩・ブラウンルウ・トマトパウダー・でんぷん・粉末ソース・トマト調味料・着色料・カラメル・パプリカ色素・酸味料・一部に小麦・大豆・豚肉を含む
トマト・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料・※砂糖・ぶどう糖果糖液糖・原料糖：タイ・南アフリカ・日本他
デュラム小麦のセモリナ
人参
とうもろこし
パセリ
食用植物油脂・糖類 (水あめ・ぶどう糖) ・卵・醸造酢・食塩・濃縮レモン果汁・調味料 (アミノ酸) ・香辛料抽出物・一部に卵・大豆を含む
海水
小麦粉・砂糖・マーガリン・発酵風味料・乳等を主要原料とする食品・パン酵母・食塩・乳化剤・増粘剤 (キサンタン) ・酢酸Na (6~10月) ・イーストフード・V.C・香料
小松菜(九州)
キャベツ (L8玉) /Kg
湯通し塩蔵ワカメ(韓国)
食塩・糖類 (砂糖・ぶどう糖) ・たん白加水分解物 (小麦含む) ・デキストリン・食用とうもろこし油・チキンエキス・かつおエキス粉末・チキンオイル・香辛料・野菜エキス・調味料 (アミノ酸等) ・カラメル色素・香料
生乳
かたくちいわし・食塩

昼食

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>鶏の竜田揚げ		
鶏肉	60	鶏肉
砂糖	2.25	
醤油	0.9	
酒	0.6	
しょうが	0.15	
片栗粉	6	
油	3	
料理合計		
<副菜>しらすのさっぱりサラダ		
もやし	20	
人参	5	
いんげん	5	
しらす干し	2	
玉ねぎドレッシング	4	
料理合計		
<主食>トウモロコシごはん		
米(国産)	50	
コーン	8	
塩	0.2	
酒	5	
料理合計		
<汁物>味噌汁		
そうめん	5	
豆腐	10	
小松菜	10	
水	120	
かつおだし	0.6	
合わせ麦みそ	7	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

→鶏肉×は鶏の竜田揚げ無し、白身魚の竜田揚げに変更 (1362 まだら40g)

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料/添加物
鶏もも肉
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール 醸造調味料・米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物・食塩・水あめ・酒精・酸味料 しょうが・でんぷん・食塩・デキストリン・ソルビトール・酒精・酸味料・安定剤(キサンタンガム)・調味料(アミノ酸)・香料・香辛料抽出物 加工馬鈴薯澱粉粉 食用なたね油
緑豆 人参 いんげん いわし類の稚魚・食塩 糖類・ぶどう糖果糖液糖・砂糖・かつおだし・酢漬けたまねぎ・しょうゆ・醸造酢・乾燥たまねぎ・食塩・酒精・オニオンパウダー・調味料(アミノ酸等)・増粘剤(キサンタンガム)・小麦を原材料の一部に含む
スイートコーン・食塩 海水 醸造調味料・米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物・食塩・水あめ・酒精・酸味料
小麦粉・食塩 大豆・凝固剤・塩化マグネシウム 小松菜(九州) かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 大麦・大豆・食塩・米・酒精
生乳 かたくちいわし・食塩 大麦

昼食

原材料資料

	料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
昼食	<主食>豚肉うどん		
	うどん	120	
	豚肉	20	
	白菜	20	
	人参	10	
	うす揚げ	2	
	青ねぎ	3	
	水	75	
	かつおだし	2	
	昆布つゆ	10.5	さば
	塩	0.15	
		料理合計	
	<副菜>ちくわの天ぷら		
	ちくわ	40	
	小麦粉	6	
	塩	0.1	
	油	6	
		料理合計	
	<フルーツ>フルーツ(バナナ)		
	バナナ	47	
	料理合計		
<その他>牛乳・いりこ			
牛乳	100	乳	
いりこ	1		
麦茶	0.5		
	料理合計		
	小計		

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料/添加物
小麦粉・食塩・pH調整剤
豚肉
白菜(L6玉)/Kg
人参
丸大豆・揚げ油(植物油脂)・豆腐用凝固剤・一部に大豆を含む
青葱
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
食塩・しょうゆ(小麦・大豆を含む)・果糖ぶどう糖液糖・砂糖・昆布・かつお枯節(粗碎)・さば枯節(粗碎)・昆布エキス・醸造酢・しいたけエキス・煮干エキス・かつお節エキス・魚介たんぱく加水分解物・アルコール・調味料(アミノ酸等)
海水
魚肉・でん粉・植物性たん白(大豆を含む)・植物油・砂糖・食塩・ぶどう糖・寒天・粉あめ・調味料(アミノ酸)
小麦
海水
食用なたね油
バナナ/本
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>サケの甘辛焼		
サケ	40	
砂糖	1.2	
醤油	3	
酒	1.2	
しょうが	0.2	
水	3	
油	0.5	
料理合計		
<副菜>ブロッコリーのお浸し		
ブロッコリー	30	
しめじ	5	
醤油	1.2	
みりん	0.4	
水	6	
かつおだし	0.08	
料理合計		
<主食>麦入りごはん		
米(国産)	53	
押麦	2	
料理合計		
<汁物>豚汁		
豚肉	10	
大根	20	
白菜	20	
人参	7	
青ねぎ	2	
水	100	
かつおだし	1.25	
合わせ麦みそ	7	
料理合計		
<フルーツ>フルーツ(なし)		
梨	25	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料/添加物
秋鮭・しょうが・pH調整剤
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール 醸造調味料・米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物・食塩・水あめ・酒精・酸味料 しょうが・でんぷん・食塩・デキストリン・ソルビトール・酒精・酸味料・安定剤(キサンタンガム)・調味料(アミノ酸)・香料・香辛料抽出物
食用なたね油
ブロッコリー
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
大麦
豚肉 だいこん(2L)/Kg 白菜(L6玉)/Kg 人参 青葱/kg
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 大麦・大豆・食塩・米・酒精
梨(AL)/個
生乳 かたくちいわし・食塩 大麦

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主食>スパゲティミートソース		
スパゲティ	40	
オリーブ油	2	
豚ミンチ	10	
玉ねぎ	20	
人参	12	
大豆ミンチ	5	
油	2	
赤ワイン風調味料	2	
ケチャップ	16	
ウスターソース	6	
醤油	1.25	
砂糖	0.3	
塩	0.05	
水	20	
ドライパセリ	0.01	
料理合計		
<副菜>ミックスサラダ		
キャベツ	25	
ちくわ	7	
きゅうり	5	
青じそドレッシング	7	
料理合計		
<主菜>コロッケ		
豚肉のコロッケ	40	
油	4	
料理合計		
<汁物>スープ		
ワカメ	0.3	
コーン	8	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	鶏肉
料理合計		
ペアクリームワッフル		
クリームワッフル	24	卵・乳
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
麦茶	0.5	
料理合計		
小 計		

→卵菓子×乳を含む食品×は
クリームワッフル無し、
ミニゼリー2個に変更

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料/添加物
デュラム小麦のセモリナ
オリーブ油
豚肉もも
人参
脱脂大豆・植物油脂・一部に大豆を含む
食用なたね油
醸造調味料・ブドウ果汁・砂糖・食塩・ブドウ果汁・食塩・酒精・酸味料・酸化防止剤(亜硫酸塩)
トマト・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料・※砂糖・ぶどう糖果糖液糖・原料糖：タイ・南アフリカ・日本他
野菜・果実・トマト・たまねぎ・にんにく・その他・醸造酢・糖類(砂糖・ぶどう糖) ※食塩・アミノ酸液・香辛料・カラメル色素・増粘剤(グアー)・香辛料抽出物・甘味料(甘草)・※原材料の一部に大豆・りんごを含む・※糖類(砂糖・ぶどう糖)・原料糖：オーストラリア・タイ・日本他
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
海水
パセリ
キャベツ(L8玉) / Kg
魚肉・でん粉・植物性たん白(大豆を含む)・植物油・砂糖・食塩・ぶどう糖・寒天・粉あめ・調味料(アミノ酸)
きゅうり(AS) / Kg
糖類・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・しょうゆ・かつおだし・食塩・酒精・調味料(アミノ酸等)・増粘剤(キサンタンガム)・青じそエキス・香料・小麦を原材料の一部を含む
じゃがいも・豚肉・玉ねぎ・乾燥マッシュポテト・豚脂・パン粉・小麦粉・植物油脂・コーンフラワー・デキストリン・還元水あめ・でん粉・水・砂糖・食塩・香辛料・炭酸Ca・ピロリン酸鉄(原材料の一部に大豆を含む)
食用なたね油
とうもろこし
食塩・糖類(砂糖・ぶどう糖)・たん白加水分解物(小麦含む)・デキストリン・食用とうもろこし油・チキンエキス・かつおエキス粉末・チキンオイル・香辛料・野菜エキス・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料
全卵・小麦粉・砂糖・還元水あめ・ファットスプレッド・水あめ・乳等を主要原料とする食品・卵白・油脂加工品・マーガリン・デキストリン・加糖卵黄・ショートニング・でん粉・脱脂粉乳・植物油脂・洋酒・糊料・加工デンプン・増粘多糖類・ソルビトール・乳化剤・膨張剤・香料・乳酸Ca・リン酸塩(Na)・カゼインNa・着色料・カラメル・V.B2・カロチノイド・一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦

昼食

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー	
<主菜>牛肉と大根のごま醤油煮			
牛肉	15		
牛肉	10		
大根	40		
玉ねぎ	25		
人参	15		
水	30		
かつおだし	0.42		
砂糖	1		
醤油	2		
白ごま	2	ごま	→ごま×は、白ごま無し
グリーンピース	3		
料理合計			
<副菜>野菜の菜種和え			
ブロッコリー	20		
赤パプリカ	5		
卵	10	卵	→卵原型×は、卵なし
ごま油	1	ごま	
醤油	1		
みりん	0.3		
水	6		
かつおだし	0.08		
料理合計			
<主食>麦入りごはん			
米(国産)	53		
押麦	2		
料理合計			
<汁物>味噌汁			
麩	1.5		
ほうれん草	10		
うす揚げ	2		
水	120		
かつおだし	0.6		
合わせ麦みそ	7		
料理合計			
<その他>牛乳・いりこ			
牛乳	100	乳	→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更
いりこ	1		
麦茶	0.5		
料理合計			
小計			

原材料/添加物
牛肉
牛肉もも 脂身付き
だいこん(2L)/Kg
人参
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
ごま
グリーンピース
ブロッコリー
パプリカ
卵
食用ごま油
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
大麦
小麦粉・小麦グルテン・食塩・膨張剤・※小麦粉の原料産地・カナダ・アメリカ・オーストラリア
ほうれんそう
丸大豆・揚げ油(植物油脂)・豆腐用凝固剤・一部に大豆を含む
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
大麦・大豆・食塩・米・酒精
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦

昼食

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>スペイン風オムレツ		
卵	45	卵
牛乳	3	乳
粉チーズ	0.5	乳
塩	0.1	
ウインナー	5	
じゃが芋	12	
玉ねぎ	10	
油	4.5	
チキンコンソメ	0.1	鶏肉
ケチャップ	5	
料理合計		
<副菜>ツナと小松菜のソテー		
まぐろフレーク	5	
小松菜	10	
もやし	20	
人参	5	
油	1	
チキンコンソメ	0.2	鶏肉
料理合計		
<主食>麦入りごはん		
米(国産)	53	
押麦	2	
料理合計		
<汁物>スープ		
ワカメ	0.3	
えのきだけ	5	
青ねぎ	2	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	鶏肉
料理合計		
<フルーツ>フルーツ(バナナ)		
バナナ	47	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

→卵原型×乳製品・乳料理×は、
卵・牛乳・粉チーズなし
ウインナー多目の炒め物に変更

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料/添加物
卵
生乳100%
ナチュラルチーズ・生乳・食塩・セルロース
海水
豚肉・豚脂肪・食塩・植物性たん白・糖類・水あめ・砂糖・香辛料・加工でん粉・酢酸Na・調味料(アミノ酸等)・リン酸塩(Na)・pH調整剤・酸化防止剤(ビタミンC)・発色剤(亜硝酸Na)・原材料の一部に牛・大豆を含む
じゃがいも
食用なたね油
食塩・糖類(砂糖・ぶどう糖)・たん白加水分解物(小麦含む)・デキストリン・食用とうもろこし油・チキンエキス・かつおエキス粉末・チキンオイル・香辛料・野菜エキス・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料
トマト・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料・※砂糖・ぶどう糖果糖液糖・原料糖：タイ・南アフリカ・日本他
きはだまぐろ・野菜エキス・食塩
小松菜(九州)
緑豆
人参
食用なたね油
食塩・糖類(砂糖・ぶどう糖)・たん白加水分解物(小麦含む)・デキストリン・食用とうもろこし油・チキンエキス・かつおエキス粉末・チキンオイル・香辛料・野菜エキス・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料
大麦
えのきだけ(A)(100g) / P
青葱
食塩・糖類(砂糖・ぶどう糖)・たん白加水分解物(小麦含む)・デキストリン・食用とうもろこし油・チキンエキス・かつおエキス粉末・チキンオイル・香辛料・野菜エキス・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料
バナナ / 本
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦

昼食

原材料資料

	料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
昼食	<主菜>白身魚フライ		
	白身魚フライ	60	
	油	5	
		料理合計	
	<副菜>ほうれん草のサラダ		
	ほうれん草	8	
	キャベツ	30	
	人参	5	
	青じそドレッシング	6	
		料理合計	
	<主食>麦入りごはん		
	米(国産)	53	
	押麦	2	
		料理合計	
	<汁物>スープ		
	ブロッコリー	8	
	玉ねぎ	20	
	コーン	5	
	水	120	
	チキンコンソメ	1.6	鶏肉
	料理合計		
<その他>牛乳・いりこ			
牛乳	100	乳	
いりこ	1		
麦茶	0.5		
	料理合計		
	小計		
	ハムカツ	60	

→その他の魚介類×は白身魚フライなし、ハムカツに変更 成分下記参照

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料/添加物
スケソウダラ(50.00)・パン粉(25.00)・小麦粉(5.35)・でん粉(1.68)・食塩(0.51)・グルタミン酸ナトリウム・グァーガム・グリセリン脂肪酸エステル・水(17.13)
食用なたね油
ほうれんそう
キャベツ(L8玉) /Kg
人参
糖類・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・しょうゆ・かつおだし・食塩・酒精・調味料(アミノ酸等)・増粘剤(キサンタンガム)・青じそエキス・香料・小麦を原材料の一部に含む
大麦
ブロッコリー
とうもろこし
食塩・糖類(砂糖・ぶどう糖)・たん白加水分解物(小麦含む)・デキストリン・食用とうもろこし油・チキンエキス・かつおエキス粉末・チキンオイル・香辛料・野菜エキス・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦
衣・パン粉(小麦を含む)・植物油脂・粉末状混合調味料・大豆粉・粉末状植物性たん白・食塩・香辛料・水溶性植物繊維・チョップドハム・豚肉・食塩・粉末状植物性たん白・香辛料・砂糖・加工デンプン・トレハロース・調味料(アミノ酸等)・リン酸塩(Na・K)・くん液・酸化防止剤(ビタミンC)・増粘多糖類・乳化剤・発色剤(亜硝酸Na)