	料理/食品•規格	使用量 アレルギー		原材料	食品添加物
	<主菜>キラキラハンバーグ				
	ハンバーグ	1 7		鶏肉・豚肉・植物性たん白・植物性たん白戻し水・たまねぎ・豚脂・乾燥マッシュポテト・でん粉2・トマトケチャップ・野菜ペースト・砂糖・ワイン・オニオンエキス・食塩・香辛料1・香辛料2・香辛料3・酵母エキス1・酵母エキス2・加エデンブン・炭酸Ca・焼成Ca・ピロリン酸鉄・	
	油	1 g 料理合計		食用なたね油	
	<副菜>マカロニサラダ	11-2-01			
	マカロニ	8 g		デュラム小麦のセモリナ・強力小麦粉・アレルギー情報	
	きゅうり 入参	8 g 10 g		きゅうり にんじん	
	八多	10 g		ICNON	
	マヨネーズ	8 g 90	→卵×はマヨネーズなし、 フレンチドレッシングに変更(成分12/14参照)	食用植物油脂(国内製造)・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	
	塩	0. 15 g		海水	
	<主食>麦入りごはん	料理合計			
昼食	米(国産)	53 g		*	
艮	押麦	5 g		大麦	
	/	料理合計			
	<汁物>ポテトクリームスープ クリームコーン	20 g		スイートコーン・砂糖・食塩・増粘剤(加工デンプン)	
	<u></u>	20 g		有機脱皮大豆:水	
	じゃが芋	20 g		じゃがいもとうもろこし	
	コーン 玉ねぎ	5 g		とうもろこし	
	水	5 g 110 g		玉ねぎ	
	チキンコンソメ	1.6 g		食塩(国内製造)・砂糖・たん白加水分解物(小麦、大豆、豚肉を含む)・デキストリン・チキンエキスパウダー・食用とうもろこし油・ぶどう糖・かつおエキス粉末・オニオンパウダー・香辛料・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料	
	ドライパセリ	0.1 g		パセリ	
	<その他>牛乳・いりこ	料理合計			
	牛乳	100 g 乳	 →牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更	上 牛乳	
	いりこ	1 g		がだくちいわし・食塩	
		料理合計			
		小計			

15 g 料理合計 	1
0.2 g	
ソース 3.6 g ジャス 2.6 g ジャス 2.7 g ジャス 2.8 g 1.5 g 2.2 g 1.5 g 3 g 1.5 g 4 g 1.5 g 4 g 1.5 g 6 g 1.7 u	
### 15 #	香料·香辛料抽出物
2.2 g	だう糖)・食塩・ 、豆、りんごを含
2.2 g	水素ナトリウム
理酒 1.5 g 競造調味料・米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物・水あめ・消精・ 15 g 料理合計	
水 15 g 対理合計 DBやLCT0yコリーの約が約2	食味料
Septe-Zno 2019 - のおかが和え 課売 さい	
縁豆もやし 25 g	
大参 5 g フロッコリー 15 g 2 2 2 3 3 4 4 5 5 6 5 7 7 7 7 7 8 7 7 8 7 7	
プロッコリー	
選油	
本みりん 0.4 g 水 6 g	
水 6 g だし 0.08 g かつお節 0.7 g 料理合計 ************************************	
だし 0.08 g かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス かつおふし 料理合計 料理合計	「産米·国産米)
かつお節 0.7 g 料理合計 注食>麦入りごはん 米(国産) 53 g	
料理合計	
主食>麦入りごはん	
米(国産) 53 g 押麦 2 g 料理合計 計物>具だくさん汁 油揚げ 3 g 大根 15 g わかめ 0.2 g 白菜 15 g 水 120 g だし 1.67 g 合わせみそ 7 g 料理合計 デザート>フルーツ (りんご) りんご りんご ***********************************	
大麦 大麦 大麦 大麦 大麦 大麦 大麦 大麦	
対象	
抽象	
油揚げ 3 g 大根 15 g わかめ 0.2 g 白菜 15 g 水 120 g だし 1.67 g 合わせみそ 7 g 料理合計 ヤンボックルーツ (りんご) りんご 0.13 ケ 丸大豆・法丁油(植物油脂)・豆腐用凝固剤・一部に大豆を含む 大根 カス根 白菜(L6玉)/ 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 りんご	
わかめ 0.2 g 白菜 15 g 水 120 g だし 1.67 g 合わせみそ 7 g 料理合計 *** *********************************	
わかめ 0.2 g 白菜 15 g 水 120 g だし 1.67 g 合わせみそ 7 g 料理合計 *** *********************************	
白菜 15 g 水 120 g だし 1.67 g 合わせみそ 7 g 料理合計 料理合計 りんご 0.13 ヶ	
水 120 g だし 1.67 g 合わせみそ 7 g 料理合計 りんご 0.13 ヶ りんご 0.13 ヶ	
だし 1.67 g 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 料理合計 りんご 0.13 ヶ りんご	
料理合計	
料理合計 (デザート>フルーツ (りんご) りんご りんご	
デザート>フルーツ (りんご) 	
りんご 0.13 ケ りんご	
〈その他〉牛乳・いりこ	
大乳	
100 g 対	
VIDC 料理合計 NIE VID RAM	

	料理/食品•規格	使用量	アレルギー		原材料	食品添加物
	<主菜>星のミートコロッケ					
	星のミートコロッケ	1 ケ			じゃがいも・たまねぎ・鶏肉・豚脂・乾燥マッシュポテト・パン粉・小麦粉・コーンフラワー・還元水あめ・でん粉・植物油脂・砂糖・難消化性デキストリン・食塩・香辛料・水・.	
	油	7.5 g 料理合計			食用なたね油	
	<副菜>プロッコリーサラダ	4122011				
	プロッコリー	20 g			ブロッコリー	
	キャベツ	20 g			キャベツ	
	人参	8 g			にんじん	
	サウザンアイランドドレッシング	7 g			トマトケチャップ(国内製造)・醸造酢・食塩・乾燥たまねぎ・オニオンエキス・酵母エキスパウダー・香辛料・ガーリックパウダー・セルロース・増粘剤(キサンタンガム)・酸化防止剤(ビタミンC)・甘味料(スクラロース)	
	砂糖	0.5 g			原料糖·水酸化カルシウム·珪藻土·活性炭·イオン交換樹脂·水酸化ナトリウム·塩酸・炭酸水素ナトリウム	
	טקי עט	料理合計			SWING GOAD STATE TO LESS TO SAIN GOAD TO SAIN SAIN SAIN SAIN TO SAIN SAIN SAIN SAIN SAIN SAIN SAIN SAIN	
	<主食>ロールパン					
昼食	ロールパン	1 _ケ	乳	・ →乳×はロールパン無し、麦ロールに変更	小麦粉(国内製造)・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・イーストフード・香料・V.C・一部に小麦・乳成分・大豆を含む	
		料理合計				
	<汁物>スープ					
	玉ねぎ 小松菜	20 g			玉ねぎ	
		10 g			小松菜(九州)	
	<u>水</u> チキンコンソメ	120 g				
	ナキノコノソメ	1.6 g 料理合計			衰塩(国内製造)・砂糖 だん白が水分解物(小麦、大豆、豚肉を含む)・デキストリン・チキンエキスパウダー・食用とうもろこし油・ぶどう糖・かつおエキス粉末・オニオンパウダー・香辛育・開味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料	
	<デザート>クリスマスデザート	科生白司				
	お星さまゼリー	1 7			糖類:水あめ・果糖ぶどうとう液糖・ぶどう糖・砂糖・果糖・果汁:なつみかん・めろん・デキストリン・豆乳加工食品:豆乳クリーム・植物油脂・砂糖類・寒天/ゲル化剤(増粘多糖類)・乳酸Ca・酸味料・香料・加エデンブン・クチナシ色素・クエン酸鉄Na・乳化剤・ビタミンC・pH調整剤・セルロース・塩化マグネシウム	
		料理合計				
	<その他>牛乳・いりこ					
	牛乳	100 g	乳	→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更	生乳	
	いりこ	1 g			かたくちいわし・食塩	-
		料理合計				
		小 計				

	料理/食品・規格	使用量	アレルギー		原材料	食品添加物
	食>醤油ラーメン 中華麺	100 g			小麦粉・植物油脂・食塩・かんすい・ソルビット・クチナシ色素・その他大豆由来原材料を含む	
	豚肉	100 g 12 g			豚肉	
	キャベツ 玉ねぎ コーン	20 g			キャベツ 玉ねぎ	
	<u>玉ねぎ</u>	15 g			玉ねぎ	
	カかめ	10 g 0.2 g			とうもろこし	
	油	2 g			食用なたね油	
	醤油	1.2 g			「脱脂加工大豆·小麦·食塩·大豆·アルコール	
	丸鶏がらスープ	0.3 g			食塩・デキストリン・食用油脂・チキンエキス・野菜エキス・香辛料・調味料(アミノ酸など)・PH調整剤	
	醤油ラーメンスープ	16.6 g			醤油・食塩・ポークエキス・チキンエキス・ポークオイル・チキンオイル・濃縮だし・いわし煮干・さば節・かつお節・砂糖・みりん風調味料・にんにく・昆布エキス・調味料(アミノ酸等)・酒精・カラメル色素・原材料の一部に小麦を含む	
	7K	150 g			<u> </u>	
	۵۲	料理合計				
	<副菜>ほうれん草とちくわの和え物					
尾鱼	ちくわ	10 g			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)	
	<u>入参</u> ほうれん草	8 g 15 g			にんじん ほうれんそう	
	醤油	0.6 g			脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
	本みりん	0.2 g			もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類・もち米(中国産・国産)・糖・もち米(タイ産・米麹(タイ産米・国産米)	
	<u>水</u> だし	3 g 0.04 g			かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
	12.0	料理合計			カンの町・時点エナダ・グ・フの町エナダ・グ・フのエナダ	
	<デザート>フルーツ(パナナ)					
	バナナ	0.33 本			バナナ	
	<その他>牛乳・いりこ	料理合計				
	牛乳	100 g	乳	 →牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更	生乳	
	いりこ	1 g			<u> </u>	
		料理合計				
		IJ\ ET				

	料理/食品•規格	使用量 アレルギー		原材料	食品添加物
	<主食>赤飯				
	も5米 米(国産) 赤飯の素	10 g		精白米	
		50 g	4	米	
	一 悪ごま	15 g	-	ささげ·食塩·pH調整剤 ごま	
	<u> </u>	0.01 g	-	海水	
	7111	料理合計	1	197 0	
	<主菜>鶏肉の唐揚げ	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,			
	鶏肉 醤油	2 切		鶏もも	
	醤油	3 g		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
	料理酒	0.75 g	1	醸造調味料·米·米こうじ·食塩·ブドウ果汁·たんはく加水分解物·水あめ·酒精·酸味料	
	しょうが でん粉	0.3 g	_	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・水あめ・酒精・酸味料 しょうが・酸化防止剤(V.C)・pH調整剤	
	<u> </u>	6 g	-	では、アンプン サール・ロック サール・ロック	
	/Ш	料理合計		<u> </u>	
	<汁物>お雑煮風				
昼食	白玉だんご	16 g		もち米粉・加工でん粉	
食	白菜	15 g	_	白菜 (L6玉) / Kg にんじん	
	<u>入参</u> みつば	8 g 2 g	-	にんじん みつば	
	<u> </u>	2 g	-	小麦粉・小麦グルテン・着色料・赤3・黄4・青1・膨脹剤	
	花麩 水	120 g	-	小友似、小友ノルナン、自己村、から、黄本、自丁、膨脹用	
	だし	1. 67 g	1	かつお前・酵母エキス・かつお前エキス・かつおエキス	
	選油	1 g		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 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・.	
	塩	0.5 g		海水	
	7 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 -	料理合計			
	<デザート>フルーツ(オレンジ)	0 12 6	-	+1.N/S)	
	オレンジ	0.13 ケ 料理合計	-	オレンジ	
	<その他>牛乳・いりこ	171201			
	生乳	100 g 乳	→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更	生乳	
	<u>牛乳</u> いりこ	1 g	7 30010000000000000000000000000000000000	かたくちいわし・食塩	
		料理合計			
		小計]		

料理/食品•規格	使用量	ž .	アレルギー		原材料	食品添加
<主菜>メンチカツ						
メンチカツ	1	ケ原	9•乳	→卵×・乳×は、メンチカツなし ヒレカツに変更(成分下記参照) (A116742A 1/2個)	食肉・鶏肉・豚肉・たまねぎ・つなぎ・パン粉・でん粉・粉末状植物性たん白・粒状植物性たん白・豚脂・砂糖・中農ソース・しょうゆ・食塩・ポークブイヨン・粉末しょうゆ・ラード・デキストリン・香辛料・ポークエキス・ゼラチン・たん白加水分解物・香味油・酵母エキス・衣・パン粉2・植物油脂・小麦粉・粉末状植物性たん白2・デキストリン2・粉末卵白・加工でん粉・調味料(アミノ酸等)・カロチノイド色素・増粘剤(キサンタンガム)・水	
油	9	g			食用なたね油	
	料理合語	†				
<副菜>ミックスサラダ	00				+. 0.00	
キャベツ 人参	20 10	g g			キャベツ にんじん	
<u>人参</u> コーン	10	g			とうもろこし	
フレンチドレッシング	8	g			醸造酢(国内製造)・食塩・オニオンパウダー・香辛料・ガーリックペースト・濃縮レモン果汁・濃縮ライム果汁・ ゆず果汁・セルロース・増粘剤(キサンタンガム)・調味料(アミノ酸等)・甘味料(スクラロース)	
砂糖	0. 5	g			原料糖・水酸化カルシウム・珪藻土・活性炭・イオン交換樹脂・水酸化ナトリウム・塩酸・炭酸水素ナトリウム	
ドライパセリ	0.0				パセリ	
<主食>麦入りごはん	料理合	i†				
米(国産)	53	g			*************************************	
押麦	2	g			米 大麦	
<汁物>ミネストローネ風スープ	料理合語	it				
マカロニ	3	g			デュラム小麦のセモリナ・強力小麦粉・アレルギー情報	
じゃが芋	15	g			じゃがいも	
玉ねぎ	15	g			玉ねぎ	
ウインナー	3	g			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	
水	100	g				
トマトピューレ トマト	15 10	g g			トマト·食塩 トマト·トマトピューレ·クエン酸	
1 1	10	8			食塩(国内製造)・砂糖・たん白加水分解物(小麦、大豆、豚肉を含む)・デキストリン・チキンエキスパウ	
チキンコンソメ	1. 4				ダー·食用とうもろこし油·ぶどう糖·かつおエキス粉末·オニオンパウダー·香辛料·調味料(アミノ酸等)·カ ラメル色素·香料	
塩	0.0				海水	
<その他>牛乳・いりこ	***	11				
牛乳	100	g 乳	J	→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更	生乳	
いりこ		g			がだくちいわし·食塩	
	料理合					
ヒレカツ	0. 5				豚ヒレ肉・粉末状植物性たん白・食塩・衣・(パン粉(小麦・大豆を含む)・(でん粉・(食塩・ (香辛料・(大豆粉・(植物油脂・リン酸塩(Na)・増粘多糖類・p H調整剤・調味料(アミノ 酸)・乳化剤・香辛料抽出物・	

別様の	
水	i物油·
トマトケチャップ 10 g	
ウスターソース 3 g 砂糖 1 g (本副文) おさつサラダ さつま芋 40 g 塩 0.1 g きゅうり 8 g 人参 10 g ココネーズ 2 (10 g) マールン(チドレルシン) グロニッ西(成分12/14条形) 第末・課題によっている。 (成分12/14条形) (東月植物油脂(国内製造)・糖類(水あめ、広どう糖)・卵・醸造酢・食塩・濃縮レモン果汁・調味料 (アジー・フレン(チドレルシン) グロニッ西(成分12/14条形)	
で	<u></u>
料理合計	でを含
	リウム
さつま芋 40 g 塩 0.1 g きゅうり 8 g 人参 10 g →卵×はマヨネーズなし、 フレンチドレルシングに変更(成分12/14条8) 食用植物油脂(国内製造)・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・	
塩 0.1 g	
きゅうり 8 g きゅうり にんじん トラッツ×はマヨネーズなし、	
人参 10 g	
フロング・ファン・ファン・ファン・ファン・ファン・ファン・ファン・ファン・ファン・ファン	
EX BT/ITIBELIA DICER / TECES	./
<u> </u>	
料理合計	
<主食>ロールパン	
ロールパン 1 ヶ 乳 →乳×はロールパン無し、麦ロールに変更	増粘剤
料理合計	
<汁物>かぼちゃ豆乳スープ	
かぼちゃ (冷東) マッシュ 20 g かぼちゃ	
豆乳 30 g 有機脱皮大豆・水	
<u>玉ねぎ 15 g</u> 水 100 g	
	-
食塩(国内製造)・砂糖・たん白加水分解物(小麦、大豆、豚肉を含む)・デキストリン・チキンエキスルダー・食用とうもろこし油・ぶどう糖・かつおエキス粉末・オニオンパウダー・香辛料・調味料(アミノ酸・ラメル色素・香料	iワ)·カ
ドライパセリ 0.1 g パセリ	
料理合計	
<その他>牛乳・いりこ	
<u>牛乳</u> 100 g 乳 →牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更 <u>牛乳</u> (生乳 100 g 10	
いりこ 1 g かたくちいわし・食塩	
料理合計	
小計	

2254B

	料理/食品•規格	使用量	アレルギー		原材料
Г	<主食>カレーライス				
	米(国産)	65 g			米
l	にんにく	0.5 g			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
l	しょうが	0.5 g			しょうが、でんぶん、食塩・ソルビトール・酒精・増粘剤(加工デンブン)・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
	牛肉	12 g			牛小間肉
	玉ねぎ	30 g			玉ねぎ
	人参	15 g			にんじん
	じゃが芋	20 g			じゃがいも
	<u>油</u> 水	2 g			食用なたね油
	_水	120 g			
	カレーフレーク	19 g			でん粉・パーム油・なたね油混合油脂・砂糖・食塩・カレー粉・オニオンパウダー・酵母エキスパウダー・さつまいもパウダー・香辛料・トマトパウダー・増粘剤(加エデンブン)・カラメル色素・乳化剤・酸味料・香料
	トマトケチャップ	1 g		1	トマト・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料
				1	野菜・果実・(トマト・(たまねぎ・(にんにく・(その他・醸造酢(国内製造)・糖類(砂糖、ぶどう糖)・食塩・
	ウスターソース	1 g			アミノ酸液・香辛料・カラメル色素・増粘剤(グァー)・香辛料抽出物・甘味料(甘草)・一部に大豆、りんごを含む
		料理合計			
	<副菜>ツナサラダ				
	ツナフレーク	5 g			きはだまぐろ・野菜エキス・食塩
	ほうれん草	15 g			ほうれんそう
	キャベツ	20 g			キャベツ
	コーン	10 g			とうもろこし
	青じそドレッシング	4 g			糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液糖)・醸造酢・醤油・かつおだし・食塩・青じそエキス・酒精・調味料(アミノ酸等)・ 増粘剤(キサンタンガム)・香料・一部に小麦・大豆を含む
		料理合計			
	くデザート>オレンジかん				
	寒天	0.4 g			海藻(紅藻類)
	水	45 g			
	オレンジジュース	15 g]	オレンジ
	砂糖	5 g		₫	原料糖・水酸化カルシウム・珪藻土・活性炭・イオン交換樹脂・水酸化ナトリウム・塩酸・炭酸水素ナトリウム
		料理合計			
	<その他>牛乳・いりこ				
	牛乳	100 g	乳]→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更	生乳
	いりこ	1 g			かだくちいわし・食塩
		料理合計			
		小 計			

2254B

				_		
	料理/食品・規格	使用量	アレルギー		原材料	食品
く主勢	菜>鶏肉の照焼					
鶏	鳥肉	2 枚			鶏もも	
油	Ð	0.5 g			後用なたね油	
T	- ノょうが	0.1 g			しょうが、でんぶん、食塩、ソルビトール・酒精・増粘剤(加工デンブン)・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	
初	少糖	2 g			原料糖・水酸化カルシウム・珪藻土・活性炭・イオン交換樹脂・水酸化ナトリウム・塩酸・炭酸水素ナトリウム	
	音 油	4.8 g			脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
	みりん	1. 2 g			もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類・もち米(中国産・国産)・糖・もち米(タイ産・米麹(タイ産米・国産米)	
才	ζ	5 g				
,,		料理合計				
<副章	菜>しらすと大根のサラダ	4122001				
	らす	2 g			- いわし類の稚魚·食塩	
<u> </u>	フリッ て根	25 g			大根	
$\frac{1}{1}$	松菜	15 g			小松菜(九州)	
油		0.8 g			食用なたね油	
	」 沙糖	0.0 g				
12	室油	1.5 g			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・	1
一	ョ/山 作	1. J g			<u> </u>	
В	r	料理合計			温がも、アルコール・木	
≠ 1	食>麦入りごはん	村柱口山				
	(国産)	53 g			N/	
					米 	
	麦	2 g 料理合計			大麦	
Z 21.4	加入せ数のままし 込	料理百計				
	物>花麩のすまし汁	0				
11	·	3 g			小麦粉・小麦グルテン・着色料・赤3・黄4・青1・膨脹剤	
	つかめ	0.2 g				
	えのきたけ	5 g			えのきだけ	
ᅶ	ζ	120 g				
15	<u>E</u>	1.67 g			かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
	宣 油	1 g			<u>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・</u>	
塩		0.5 g			海水	
		料理合計				
くご!	ザート>クレーブ					
/-	フレープ(ヨーグルト)	1 ታ			豆乳・砂糖・加工油脂・米粉・水あめ・植物油・調整豆乳粉末・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・レモン果汁(濃縮還元)・麦芽糖・水・加工デンブン・増粘剤(カードラン)・乳化剤・ゲル化剤(増粘多糖類)・安定剤(増粘多糖類)・香	
9	プレーン(ヨージルド)	1 7			友牙橋、水・加工テノノノ・増柏剤(カートラン)・乳化剤・ゲル化剤(増柏多橋類)・女に剤(増柏多橋類)・谷 料・酸味料・凝固剤・メタリン酸Na・カラメル色素・ベーキングパウダー・ピロリン酸第二鉄・カロチノイド色素	
					村: 改味村: 就回用: ググリノ版N a: カリスル出系・ハーナノンハ・ノダー・ヒロリノ版ポー鉄・カロナノ1 下出系	
		料理合計				
< 7 0	の他>牛乳・いりこ	,				
	-乳	100 g	到.	- →牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更	生乳	1
1,	1りこ	1 0	J U		かたくちいわし・食塩	1
	.,	料理合計			77 C X 2 V 11 Z C PC 2 M	
		小 計				
				1		