

豆腐類										魚介類及び練り製品									
番号 1		番号 2		番号 3		番号 4		番号 5		番号 1		番号 2		番号 3		番号 4			
焼き豆腐		生揚げ		絞り豆腐		油揚げ 短冊		油揚げ 短冊		焼き竹輪		竹輪1/6切		さつま揚げ		あかもくのさつま揚げ			
1人分量		1人分量		1人分量		1人分量		1人分量		1人分量		1人分量		1人分量		1人分量			
栄養価	1人分 100g	栄養価	1人分 100g	栄養価	1人分 100g	栄養価	1人分 100g	栄養価	1人分 100g	栄養価	1人分 100g	栄養価	1人分 100g	栄養価	1人分 100g	栄養価	1人分 100g		
エネルギー	88	エネルギー	50	エネルギー	72	エネルギー	386	エネルギー	386	エネルギー	121	エネルギー	121	エネルギー	124	エネルギー	132		
たんぱく質	7.8	たんぱく質	10.7	たんぱく質	6.6	たんぱく質	18.6	たんぱく質	18.6	たんぱく質	10.9	たんぱく質	10.9	たんぱく質	11.3	たんぱく質	12.4		
脂質	5.7	脂質	11.3	脂質	42	脂質	33.1	脂質	33.1	脂質	3.4	脂質	3.4	脂質	2.2	脂質	4		
ナトリウム	4	ナトリウム	37	ナトリウム	13	ナトリウム	10	ナトリウム	10	ナトリウム	603	ナトリウム	603	ナトリウム	330	ナトリウム			
カルシウム	150	カルシウム	120	カルシウム	120	カルシウム	300	カルシウム	300	カルシウム	20	カルシウム	20	カルシウム	18	カルシウム			
マグネシウム	37	マグネシウム	55	マグネシウム	31	マグネシウム	130	マグネシウム	130	マグネシウム	16	マグネシウム	16	マグネシウム	13	マグネシウム			
鉄	1.6	鉄	2.6	鉄	0.9	鉄	4.2	鉄	4.2	鉄	0.3	鉄	0.3	鉄	0.1	鉄			
亜鉛	0.8	亜鉛	1.1	亜鉛	0.6	亜鉛	2.4	亜鉛	2.4	亜鉛	0.3	亜鉛	0.3	亜鉛	0.2	亜鉛			
レチノール活性当量		レチノール活性当量		レチノール活性当量		レチノール活性当量		レチノール活性当量		レチノール活性当量	12	レチノール活性当量	12	レチノール活性当量	2	レチノール活性当量			
ビタミンB1	0.07	ビタミンB1	0.07	ビタミンB1	0.07	ビタミンB1	0.06	ビタミンB1	0.06	ビタミンB1	0.03	ビタミンB1	0.03	ビタミンB1	0.01	ビタミンB1			
ビタミンB2	0.03	ビタミンB2	0.03	ビタミンB2	0.03	ビタミンB2	0.03	ビタミンB2	0.03	ビタミンB2	0.06	ビタミンB2	0.06	ビタミンB2	0.03	ビタミンB2			
ビタミンC		ビタミンC		ビタミンC		ビタミンC		ビタミンC		ビタミンC	1	ビタミンC	1	ビタミンC	0	ビタミンC			
食物繊維	0.5	食物繊維	1.1	食物繊維	0.4	食物繊維	1.1	食物繊維	1.1	食物繊維	0	食物繊維	0	食物繊維	0	食物繊維			
食塩相当量		食塩相当量		食塩相当量		食塩相当量		食塩相当量		食塩相当量	1.6	食塩相当量	1.6	食塩相当量	0.8	食塩相当量	0.9		
含まれるアレルゲン		含まれるアレルゲン		含まれるアレルゲン		含まれるアレルゲン		含まれるアレルゲン		含まれるアレルゲン		含まれるアレルゲン		含まれるアレルゲン		含まれるアレルゲン			
大豆		大豆		大豆		大豆		大豆								大豆・ごま			
同一施設内での使用食材		同一施設内での使用食材		同一施設内での使用食材		同一施設内での使用食材		同一施設内での使用食材		同一施設内での使用食材		同一施設内での使用食材		同一施設内での使用食材		同一施設内での使用食材			
										えび・小麦・卵・乳成分・大豆		えび・小麦・卵・乳成分・大豆		卵、小麦、かに、えび、大豆、鶏肉、いか、ゼラチン		えび・小麦・卵			
配合割合 %		配合割合 %		配合割合 %		配合割合 %		配合割合 %		配合割合 %		配合割合 %		配合割合 %		配合割合 %			
大豆(国産)		大豆		大豆		大豆(国産)		大豆		魚肉すり身 65.9		魚肉すり身 65.9		魚肉 64.5		すり身 55.3			
		凝固剤		凝固剤		大豆(カナダ)		凝固剤		馬れいしよでん粉 6.8		馬れいしよでん粉 6.8		スケソウダラ		あかもく 11			
塩化マグネシウム		消泡剤		消泡剤		塩化マグネシウム		植物油		米油 2.4		米油 2.4		イトヨリダイ		塩 0.9			
硫酸カルシウム		水		水		硫酸カルシウム				みりん 1.9		みりん 1.9		エソ		ごぼう 5.5			
										食塩相当量 1.4		食塩相当量 1.4		でん粉 10.1		でん粉 0.6			
										全糖ぶどう糖 0.9		全糖ぶどう糖 0.9		砂糖 2.6		トレハロース 0.4			
										砂糖 0.5		砂糖 0.5		食塩 0.9		みりん 0.7			
										加水 20.2		加水 20.2		ぶどう糖 0.6		ごま油 0.7			
														水 21.3		水 24.9			
										魚肉:すけそうたら、いとよくだい、きんときだい、さんま他※時期や原料事情により魚種が変わる可能性があります		魚肉:すけそうたら、いとよくだい、きんときだい、さんま他※時期や原料事情により魚種が変わる可能性があります		揚げ油:菜種 Φ					

食肉加工品										乳製品類									
番号 5		番号 6		番号 1		番号 2		番号 3		番号 4		番号 1		番号 2		番号 3			
揚ボール		かに風味かまぼこ		ベーコン 千切り		ボンレスハム 短冊		ボンレスハム 角切り		ボークウィンナー輪切り		ヨーグルト		ヨーグルト		粉チーズ			
1人分量		1人分量		1人分量		1人分量		1人分量		1人分量		1人分量		1人分量		1人分量			
栄養価	1人分 100g	栄養価	1人分 100g	栄養価	1人分 100g	栄養価	1人分 100g	栄養価	1人分 100g	栄養価	1人分 100g	栄養価	1人分 100g	栄養価	1人分 100g	栄養価	1人分 100g	栄養価	1人分 100g
エネルギー	130	エネルギー	101	エネルギー	391	エネルギー	133	エネルギー	133	エネルギー	315.2	エネルギー	65	エネルギー	46	エネルギー	373		
たんぱく質	9.5	たんぱく質	7.9	たんぱく質	13	たんぱく質	21.3	たんぱく質	21.3	たんぱく質	15.3	たんぱく質	3.7	たんぱく質	3.5	たんぱく質	31.7		
脂質	2.4	脂質	0.5	脂質	39	脂質	5.2	脂質	5.2	脂質	28.1	脂質	3.1	脂質	0.7	脂質	26.5		
ナトリウム	690	ナトリウム	746	ナトリウム	763	ナトリウム	851	ナトリウム	851	ナトリウム	591	ナトリウム	50	ナトリウム	56	ナトリウム	709		
カルシウム	10	カルシウム	10	カルシウム	3	カルシウム	4	カルシウム	4	カルシウム	4	カルシウム	120	カルシウム	110	カルシウム			
マグネシウム	14	マグネシウム	12	マグネシウム	14.0	マグネシウム	24	マグネシウム	24	マグネシウム	17	マグネシウム		マグネシウム	11	マグネシウム			
鉄	0.1	鉄	0.2	鉄	0.6	鉄	0.9	鉄	0.9	鉄	4	鉄		鉄	0.1	鉄			
亜鉛	0.2	亜鉛	0.2	亜鉛	1.6	亜鉛	2.2	亜鉛	2.2	亜鉛	2.4	亜鉛		亜鉛	0.4	亜鉛			
レチノール活性当量	3	レチノール活性当量	6	レチノール活性当量	9	レチノール活性当量	4	レチノール活性当量	4	レチノール活性当量	7	レチノール活性当量		レチノール活性当量	4	レチノール活性当量			
ビタミンB1	0.02	ビタミンB1	0.02	ビタミンB1	0.44	ビタミンB1	0.98	ビタミンB1	0.98	ビタミンB1	0.6	ビタミンB1		ビタミンB1	0.03	ビタミンB1			
ビタミンB2	0.03	ビタミンB2	0.05	ビタミンB2	0.11	ビタミンB2	0.2	ビタミンB2	0.2	ビタミンB2	0.26	ビタミンB2		ビタミンB2	0.15	ビタミンB2			
ビタミンC	1	ビタミンC	1	ビタミンC	1	ビタミンC	1	ビタミンC	1	ビタミンC	1	ビタミンC		ビタミンC	1	ビタミンC			
食物繊維	0.3	食物繊維	0	食物繊維	0	食物繊維	0	食物繊維	0	食物繊維	0.1	食物繊維		食物繊維	0.3	食物繊維			
食塩相当量	1.8	食塩相当量	1.9	食塩相当量	1.9	食塩相当量	2.1	食塩相当量	2.1	食塩相当量	1.5	食塩相当量	0.13	食塩相当量	0.1	食塩相当量	1.8		
含まれるアレルゲン		含まれるアレルゲン		含まれるアレルゲン		含まれるアレルゲン		含まれるアレルゲン		含まれるアレルゲン		含まれるアレルゲン		含まれるアレルゲン		含まれるアレルゲン			
大豆		かに		豚肉		豚肉		豚肉		豚肉		乳成分		乳		乳			
同一施設内での使用食材		同一施設内での使用食材		同一施設内での使用食材		同一施設内での使用食材		同一施設内での使用食材		同一施設内での使用食材		同一施設内での使用食材		同一施設内での使用食材		同一施設内での使用食材			
卵・乳・小麦・いか・えび・かに・鮭・鶏・豚・山芋・りんご・ゼラチン・魚介類・こま		えび・小麦・卵・乳成分・いか・こま・さけ・さば・大豆・鶏肉・豚肉・やまいも・ゼラチン		豚肉・鶏肉・牛肉・大豆・小麦		豚肉・鶏肉・牛肉・大豆・小麦		豚肉・鶏肉・牛肉・大豆・小麦		豚肉・鶏肉・牛肉・大豆・小麦									
配合割合 %		配合割合 %		配合割合 %		配合割合 %		配合割合 %		配合割合 %		配合割合 %		配合割合 %		配合割合 %			
魚肉(スケソウダラ)	53.0	魚肉すり身	48.4	豚バラ肉	97.16	豚もも肉	97.1	豚もも肉	97.1	豚肉	97.2	生乳	25	脱脂粉乳	7.94	ナチュラルチーズ			
にんじん	6.0	でん粉	9.77	食塩	1.85	食塩	2.05	食塩	2.05	食塩	1.4	乳製品	24.2	イソマルトオリゴ糖	3.51				
たまねぎ	4.0	砂糖	4.35	砂糖	0.91	砂糖	0.85	砂糖	0.85	砂糖	0.9			全粉乳	2.11				
砂糖	2.7	食塩相当量	1.74											クリーム	0.14				
食塩	1.6	発酵調味料	1.16	香辛料	0.08	香辛料	0.05	香辛料	0.05	香辛料	0.26			乳タンパク質濃縮物	0.26				
ブドウ糖	0.5	魚介エキス(かにエキス)	0.34											増粘多糖類	0.17				
ごぼう	0.4	着色料(紅麹)		ナツメグ		ナツメグ		ナツメグ		白コショウ				寒天	0.14				
植物油	0.3	加水	34.1	コリアンダー		コリアンダー		コリアンダー		カルワイ				香料	0.09				
植物性たん白	0.2			カルダモン		カルダモン		カルダモン		マスタード				水	85.64				
加工澱粉(食品改良)	11.5			オールスパイス		オールスパイス		オールスパイス											
水	19.8									パン酵母	0.23								
		魚肉:すけそうたら、イトヨリダイ他※原料事情により魚種は変わる可能性があります																	

穀類																			
番号 4		番号 1		番号 2		番号 3		番号 4		番号 5		番号 6		番号 7		番号 12			
シュレッドチーズ		雑穀フレンド		スパゲッティ		マカロニ		ペンネマカロニ		アルファベットマカロニ		大ぶら粉		パン粉(生)		パン粉(乾)			
1人分量		1人分量		1人分量		1人分量		1人分量		1人分量		1人分量		1人分量		1人分量			
栄養価	1人分 100g	栄養価	1人分 100g	栄養価	1人分 100g	栄養価	1人分 100g	栄養価	1人分 100g	栄養価	1人分 100g	栄養価	1人分 100g	栄養価	1人分 100g	栄養価	1人分 100g		
エネルギー	370	エネルギー	358	エネルギー	379	エネルギー	379	エネルギー	379	エネルギー	362	エネルギー	352	エネルギー	269	エネルギー	349		
たんぱく質	25.5	たんぱく質	8.3	たんぱく質	12.2	たんぱく質	12.2	たんぱく質	12.2	たんぱく質	12	たんぱく質	8.2	たんぱく質	10.4	たんぱく質	14.9		
脂質	28.7	脂質	2.2	脂質	1.9	脂質	1.9	脂質	1.9	脂質	2	脂質	1.4	脂質	3.1	脂質	4.1		
ナトリウム	792	ナトリウム	3	ナトリウム	1	ナトリウム	1	ナトリウム	1	ナトリウム	1	ナトリウム	160	ナトリウム	334	ナトリウム	570		
カルシウム	673	カルシウム	15	カルシウム	18	カルシウム	18	カルシウム	18	カルシウム	18	カルシウム	50	カルシウム		カルシウム	25		
マグネシウム	31	マグネシウム	71	マグネシウム	55	マグネシウム	55	マグネシウム	55	マグネシウム	55	マグネシウム	11	マグネシウム		マグネシウム	36		
鉄	0.3	鉄	1.6	鉄	1.4	鉄	1.4	鉄	1.4	鉄	1.4	鉄	0.6	鉄		鉄	1.1		
亜鉛	3.6	亜鉛	1.6	亜鉛	1.5	亜鉛	1.5	亜鉛	1.5	亜鉛	1.5	亜鉛	0.3	亜鉛		亜鉛	0.9		
レチノール活性当量		レチノール活性当量		レチノール活性当量		レチノール活性当量		レチノール活性当量		レチノール活性当量	1	レチノール活性当量	0.6	レチノール活性当量		レチノール活性当量	0		
ビタミンB1	0.03	ビタミンB1	0.3	ビタミンB1	0.19	ビタミンB1	0.19	ビタミンB1	0.19	ビタミンB1	0.19	ビタミンB1	0.1	ビタミンB1		ビタミンB1	0.16		
ビタミンB2	0.33	ビタミンB2	0.05	ビタミンB2	0.06	ビタミンB2	0.06	ビタミンB2	0.06	ビタミンB2	0.06	ビタミンB2	1.3	ビタミンB2		ビタミンB2	0.05		
ビタミンC		ビタミンC	0	ビタミンC		ビタミンC		ビタミンC		ビタミンC	0	ビタミンC	0	ビタミンC		ビタミンC	Tr		
食物繊維		食物繊維	6.9	食物繊維	2.7	食物繊維	2.7	食物繊維	2.7	食物繊維	2.7	食物繊維	2.2	食物繊維	2.5	食物繊維	6.5		
食塩相当量	2	食塩相当量	0	食塩相当量		食塩相当量		食塩相当量		食塩相当量	0	食塩相当量	0.4	食塩相当量	0.85	食塩相当量	1.4		
含まれるアレルゲン		含まれるアレルゲン		含まれるアレルゲン		含まれるアレルゲン		含まれるアレルゲン		含まれるアレルゲン		含まれるアレルゲン		含まれるアレルゲン		含まれるアレルゲン			
乳				小麦		小麦		小麦		小麦		小麦、卵		小麦		小麦			
同一施設内での使用食材		同一施設内での使用食材		同一施設内での使用食材		同一施設内での使用食材		同一施設内での使用食材		同一施設内での使用食材		同一施設内での使用食材		同一施設内での使用食材		同一施設内での使用食材			
		小麦・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・りんご・ゼラチン										同一ラインでサバ、大豆、鶏。切替時洗浄、飛散によるコンタミに留意。		卵・乳成分・大豆		大豆			
配合割合 %		配合割合 %		配合割合 %		配合割合 %		配合割合 %		配合割合 %		配合割合 %		配合割合 %		配合割合 %			
ナチュラルチーズ 99		胚芽押麦		デュラムセモリナ 100		デュラムセモリナ 100		デュラムセモリナ 100		デュラム小麦のセモリナ		小麦粉		小麦粉 92.77		小麦粉 92.67			
セルロース 1		芽芽玄米										でん粉		ショートニング 2.78		植物性ショートニング 1.85			
		もち麦										卵黄粉		パン酵母 1.86		ぶどう糖 1.85			
		もち黒米										卵白粉		ぶどう糖 1.39		イースト 1.85			
		もちきび										ベーキングパウダー		食塩 1.11		食塩 1.67			
												着色料(ビタミンB2)		イーストフード、ビタミンC 0.09		イーストフード、ビタミンC 0.11			

				こんにゃく類				乾物類																																							
番号		13	番号		1	番号		2	番号		3	番号		4	番号		5																														
小町麩				こんにゃく 1～2cm角				つきこんにゃく				しらたき				高野豆腐 サイコロ				高野豆腐 短冊				大豆ミートミンチ				緑豆春雨				豆乳															
1人分量			1人分量			1人分量			1人分量			1人分量			1人分量			1人分量			1人分量			1人分量			1人分量			1人分量																	
栄養価		1人分	100g	栄養価		1人分	100g	栄養価		1人分	100g	栄養価		1人分	100g	栄養価		1人分	100g	栄養価		1人分	100g	栄養価		1人分	100g	栄養価		1人分	100g																
エネルギー			390	エネルギー			5	エネルギー			5	エネルギー			496	エネルギー			496	エネルギー			393	エネルギー			360	エネルギー			49																
たんぱく質			27.2	たんぱく質			0.1	たんぱく質			0.1	たんぱく質			50.5	たんぱく質			50.5	たんぱく質			36.1	たんぱく質			0.1	たんぱく質			4.3																
脂質			2.6	脂質				脂質				脂質			34.1	脂質			34.1	脂質			16.1	脂質			0.2	脂質			2.7																
ナトリウム			17	ナトリウム			10	ナトリウム			10	ナトリウム			0.44	ナトリウム			0.44	ナトリウム			1	ナトリウム			6	ナトリウム			0																
カルシウム				カルシウム			43	カルシウム			43	カルシウム			0.63	カルシウム			0.63	カルシウム			1900	カルシウム			14	カルシウム			14																
マグネシウム				マグネシウム			2	マグネシウム			2	マグネシウム			0.14	マグネシウム			0.14	マグネシウム			230	マグネシウム			5	マグネシウム			24																
鉄				鉄			0.4	鉄			0.4	鉄			0.075	鉄			0.075	鉄			8.2	鉄			0.6	鉄			0.6																
亜鉛				亜鉛			0.1	亜鉛			0.1	亜鉛			0.057	亜鉛			0.057	亜鉛			4.1	亜鉛			0	亜鉛			0.4																
レオノール活性当量				レオノール活性当量				レオノール活性当量				レオノール活性当量				レオノール活性当量				レオノール活性当量				レオノール活性当量				レオノール活性当量				レオノール活性当量				レオノール活性当量											
ビタミンB1				ビタミンB1				ビタミンB1				ビタミンB1				ビタミンB1				ビタミンB1				ビタミンB1				ビタミンB1				ビタミンB1				ビタミンB1				ビタミンB1							
ビタミンB2				ビタミンB2				ビタミンB2				ビタミンB2				ビタミンB2				ビタミンB2				ビタミンB2				ビタミンB2				ビタミンB2				ビタミンB2				ビタミンB2				ビタミンB2			
ビタミンC				ビタミンC				ビタミンC				ビタミンC				ビタミンC				ビタミンC				ビタミンC				ビタミンC				ビタミンC				ビタミンC				ビタミンC				ビタミンC			
食物繊維				食物繊維				食物繊維				食物繊維				食物繊維				食物繊維				食物繊維				食物繊維				食物繊維				食物繊維				食物繊維				食物繊維			
食塩相当量				食塩相当量				食塩相当量				食塩相当量				食塩相当量				食塩相当量				食塩相当量				食塩相当量				食塩相当量				食塩相当量				食塩相当量							
含まれるアレルゲン				含まれるアレルゲン				含まれるアレルゲン				含まれるアレルゲン				含まれるアレルゲン				含まれるアレルゲン				含まれるアレルゲン				含まれるアレルゲン				含まれるアレルゲン				含まれるアレルゲン				含まれるアレルゲン							
小麦				小麦				小麦				小麦				大豆				大豆				大豆				大豆				大豆				大豆				大豆							
同一施設内での使用食材				同一施設内での使用食材				同一施設内での使用食材				同一施設内での使用食材				同一施設内での使用食材				同一施設内での使用食材				同一施設内での使用食材				同一施設内での使用食材				同一施設内での使用食材				同一施設内での使用食材				同一施設内での使用食材							
																無				無				小麦								乳・アーモンド・ごま・大豆・バナナ・桃・りんご・ゼラチン															
配合割合 %				配合割合 %				配合割合 %				配合割合 %				配合割合 %				配合割合 %				配合割合 %				配合割合 %				配合割合 %				配合割合 %				配合割合 %							
小麦粉		55	こんにゃく精粉		2.6	こんにゃく芋製粉		2.6	こんにゃく芋製粉		3.2	大豆		98	豆腐用凝固剤		1	豆腐用凝固剤		1	大豆		100	馬鈴薯でん粉		71	大豆		15.273	大豆		15.273															
小麦グルテン		45	海藻粉末		0.26	海藻粉末		0.26	水酸化カルシウム		0.16	豆腐用凝固剤		1	重曹		0.7	重曹		0.7				緑豆でん粉		29	水		84.727	水		84.727															
			水酸化カルシウム		0.14	水酸化カルシウム		0.14	水		96.64	重曹		0.7	消泡剤製剤		0.3	消泡剤製剤		0.3																											

5

																冷凍食品類			
番号 9		番号 10		番号 11		番号 12		番号 13		番号 14		番号 15		番号 17		番号 1		番号 2	
金時豆 水煮		白いんげん豆 ペースト		むき栗		鶏ささみ 水煮		まぐろ 油漬け		黄桃缶		カットゼリー 豆乳		カットゼリー 果物		冷凍炒め玉ねぎ70%		冷凍炒め玉ねぎ30%	
1人分量		1人分量		1人分量		1人分量		1人分量		1人分量		1人分量		1人分量		1人分量		1人分量	
栄養価 1人分 100g		栄養価 1人分 100g		栄養価 1人分 100g		栄養価 1人分 100g		栄養価 1人分 100g		栄養価 1人分 100g		栄養価 1人分 100g		栄養価 1人分 100g		栄養価 1人分 100g		栄養価 1人分 100g	
エネルギー 144		エネルギー 68		エネルギー 127		エネルギー 83		エネルギー 263		エネルギー 83		エネルギー 77		エネルギー 104		エネルギー 47		エネルギー 167	
たんぱく質 8.5		たんぱく質 4.1		たんぱく質 1.3		たんぱく質 17.9		たんぱく質 15.2		たんぱく質 0.5		たんぱく質 0.3		たんぱく質 0.0		たんぱく質 1.4		たんぱく質 3.3	
脂質 1		脂質 0.4		脂質 0.4		脂質 0.6		脂質 23.2		脂質 0.1		脂質 0.0		脂質 0.0		脂質 0.1		脂質 7	
ナトリウム Tr		ナトリウム 0		ナトリウム 75		ナトリウム 420		ナトリウム 254		ナトリウム 4		ナトリウム 6		ナトリウム 58		ナトリウム 3		ナトリウム 7	
カルシウム 60		カルシウム 27		カルシウム 23		カルシウム 4		カルシウム 3		カルシウム 3		カルシウム 16		カルシウム 4		カルシウム 214		カルシウム 490	
マグネシウム 47		マグネシウム 31		マグネシウム 45		マグネシウム 25		マグネシウム 23		マグネシウム 4		マグネシウム 2		マグネシウム 0		マグネシウム 13		マグネシウム 29	
鉄 2		鉄 1.2		鉄 0.2		鉄 0.2		鉄 1.3		鉄 0.2		鉄 <0.1		鉄 0.0		鉄 0.4		鉄 1	
亜鉛 1.1		亜鉛 0.5		亜鉛 0.6		亜鉛 0.5		亜鉛 0.3		亜鉛 0.2		亜鉛 <0.1		亜鉛 0.0		亜鉛 0.3		亜鉛 0.7	
レシオール活性当量 0		レシオール活性当量 0		レシオール活性当量 8		レシオール活性当量 4		レシオール活性当量 1		レシオール活性当量 17		レシオール活性当量 <1		レシオール活性当量 0		レシオール活性当量 0		レシオール活性当量 0	
ビタミンB1 0.18		ビタミンB1 0.1		ビタミンB1 0		ビタミンB1 0.07		ビタミンB1 0.09		ビタミンB1 0.01		ビタミンB1 <0.01		ビタミンB1 0.00		ビタミンB1 0.06		ビタミンB1 0.13	
ビタミンB2 0.08		ビタミンB2 0.04		ビタミンB2 0.04		ビタミンB2 0.08		ビタミンB2 0.06		ビタミンB2 0.02		ビタミンB2 <0.01		ビタミンB2 0.00		ビタミンB2 0.01		ビタミンB2 0.03	
ビタミンC 0		ビタミンC 0		ビタミンC 38		ビタミンC 2		ビタミンC 0		ビタミンC 2		ビタミンC <1		ビタミンC 2		ビタミンC 10		ビタミンC 23	
食物繊維 13.3		食物繊維 3.9		食物繊維 6.6		食物繊維 0		食物繊維 0.0		食物繊維 1.4		食物繊維 <0.5		食物繊維 0.6		食物繊維 2.1		食物繊維 4.6	
食塩相当量		食塩相当量 0		食塩相当量 0.2		食塩相当量 1.1		食塩相当量 0.6		食塩相当量 0		食塩相当量 0		食塩相当量 0.1		食塩相当量 0		食塩相当量 0	
含まれるアレルゲン		含まれるアレルゲン		含まれるアレルゲン		含まれるアレルゲン		含まれるアレルゲン		含まれるアレルゲン		含まれるアレルゲン		含まれるアレルゲン		含まれるアレルゲン		含まれるアレルゲン	
						鶏肉				もも		大豆						(大豆:たん白1ppm 以下の為表示不要)	
同一施設内での使用食材		同一施設内での使用食材		同一施設内での使用食材		同一施設内での使用食材		同一施設内での使用食材		同一施設内での使用食材		同一施設内での使用食材		同一施設内での使用食材		同一施設内での使用食材		同一施設内での使用食材	
大豆、もも、リンゴ。製品 製造毎に洗浄。												えび・かに・小麦・卵・ 乳成分・いか・オレンジ・ 牛肉・ごま・さけ・さば・大豆・ 鶏肉・バナナ・豚肉・もも・ りんご・ゼラチン・魚介類		乳・小麦・大豆・牛肉・ 鶏肉・りんご・バナナ・ ゴマ		乳・小麦・大豆・牛肉・ 鶏肉・りんご・バナナ・ ゴマ			
配合割合 %		配合割合 %		配合割合 %		配合割合 %		配合割合 %		配合割合 %		配合割合 %		配合割合 %		配合割合 %		配合割合 %	
金時豆 100		いんげんまめ(乾物) 20		栗 90.35		鶏肉 74		きはだまぐろ 62.8		黄桃 58.33		ぶどう糖果糖液糖 18.4		糖類(果糖ぶどう糖液糖) 15		玉葱 100		玉葱 98	
		水 80		砂糖 9.5		醸造酢 少量		米油 22.6		砂糖 11		砂糖 4.8		糖類(ぶどう糖) 8				大豆油 2	
				食塩 0.15		食塩 少量		野菜エキス 0.5		クエン酸 0.13		豆乳 4.2		糖類(粉あめ) 5					
				乳酸Ca 極微量		寒天 少量		食塩 少量		ゲル化防止剤(ビタミンC) 0.03		糖類(増粘多糖類) 0.6		糖類(砂糖) 3					
				ビタミンC 極微量		砂糖 少量		水 13.6		水 30.51		香料 0.28		レモン果汁 3.5					
				亜硫酸塩 極微量		オニオンパウダー 少量						酸味料 0.12		ゲル化剤(増粘多糖類) 1.4					
						香辛料 少量						乳化Ca 0.08		酸味料 0.4					
						pH調整剤 少量						水 71.5		香料 0.2					
						水 25								クチナシ黄色素 φ					
														水 63.5					

												個付食品・ふりかけ・漬物																				
番号	3		番号	4		番号	5		番号	6		番号	7		番号	8		番号	1		番号	2		番号	3		番号	4				
冷凍炒り卵			冷凍豆腐			冷凍白玉もち			冷凍しゅうまい			冷凍肉団子			冷凍ナン			りんごジャム(個装)			マーメレードジャム			焼き海苔 1/12			わかめごはんの素					
1人分量			1人分量			1人分量			1人分量			1人分量			1人分量			1人分量			1人分量			1人分量	1.55g		1人分量					
栄養価	1人分	100g	栄養価	1人分	100g	栄養価	1人分	100g	栄養価	1人分	100g	栄養価	1人分	100g	栄養価	1人分	100g	栄養価	1人分	100g	栄養価	1人分	100g	栄養価	1人分	100g	栄養価	1人分	100g			
エネルギー		184	エネルギー		74	エネルギー		174	エネルギー		239	エネルギー		203	エネルギー		241	エネルギー		265	エネルギー		266	エネルギー		297	エネルギー		135			
たんぱく質		8.1	たんぱく質		4.8	たんぱく質		3.2	たんぱく質		8.8	たんぱく質		12.7	たんぱく質		8.1	たんぱく質		0.1	たんぱく質		0	たんぱく質		41.4	たんぱく質		11.6			
脂質		14.5	脂質		3.5	脂質		0.5	脂質		15.5	脂質		13.4	脂質		2.3	脂質		0	脂質		0	脂質		3.7	脂質		2.7			
ナトリウム		363	ナトリウム		10	ナトリウム		1	ナトリウム		316	ナトリウム		130	ナトリウム		505	ナトリウム		8	ナトリウム		9	ナトリウム		530	ナトリウム		17000			
カルシウム		22	カルシウム		300	カルシウム		3	カルシウム		10	カルシウム		206	カルシウム		12	カルシウム		2	カルシウム		4	カルシウム		280	カルシウム		320			
マグネシウム		8	マグネシウム		70	マグネシウム		3	マグネシウム		12	マグネシウム		32	マグネシウム		17	マグネシウム		1	マグネシウム		2	マグネシウム		300	マグネシウム		130			
鉄		0.6	鉄		8.3	鉄		0.6	鉄		2.8	鉄		7.6	鉄		1	鉄		0.1	鉄		0	鉄		11.0	鉄		6.2			
亜鉛		0.5	亜鉛		0.3	亜鉛		0.6	亜鉛		0.7	亜鉛		1.0	亜鉛		1	亜鉛		0	亜鉛		0	亜鉛		3.6	亜鉛		1.8			
レシオール活性当量		53	レシオール活性当量		0	レシオール活性当量		0	レシオール活性当量		3	レシオール活性当量		16	レシオール活性当量		0	レシオール活性当量		0	レシオール活性当量		10	レシオール活性当量		2300	レシオール活性当量		100			
ビ´ﾀﾐﾝB1		0.02	ビ´ﾀﾐﾝB1		0.03	ビ´ﾀﾐﾝB1		0.02	ビ´ﾀﾐﾝB1		0.22	ビ´ﾀﾐﾝB1		0.16	ビ´ﾀﾐﾝB1		0.1	ビ´ﾀﾐﾝB1		0.01	ビ´ﾀﾐﾝB1		0.01	ビ´ﾀﾐﾝB1		0.69	ビ´ﾀﾐﾝB1		0.07			
ビ´ﾀﾐﾝB2		0.29	ビ´ﾀﾐﾝB2		0.02	ビ´ﾀﾐﾝB2		0.01	ビ´ﾀﾐﾝB2		0.06	ビ´ﾀﾐﾝB2		0.11	ビ´ﾀﾐﾝB2		0.1	ビ´ﾀﾐﾝB2		0	ビ´ﾀﾐﾝB2		0	ビ´ﾀﾐﾝB2		2.33	ビ´ﾀﾐﾝB2		0.05			
ビ´ﾀﾐﾝC		0	ビ´ﾀﾐﾝC		0	ビ´ﾀﾐﾝC		0	ビ´ﾀﾐﾝC		3	ビ´ﾀﾐﾝC		2	ビ´ﾀﾐﾝC		0	ビ´ﾀﾐﾝC		37	ビ´ﾀﾐﾝC		15	ビ´ﾀﾐﾝC		210	ビ´ﾀﾐﾝC		0			
食物繊維		0	食物繊維		4.2	食物繊維		0.3	食物繊維		0.8	食物繊維		3.7	食物繊維		2	食物繊維		0.8	食物繊維		0.6	食物繊維		36	食物繊維		18.7			
食塩相当量		0.9	食塩相当量		0.03	食塩相当量		0	食塩相当量		0.8	食塩相当量		0.3	食塩相当量		1.3	食塩相当量		0.02	食塩相当量		0.02	食塩相当量		1.3	食塩相当量		43.2			
含まれるアレルゲン			含まれるアレルゲン			含まれるアレルゲン			含まれるアレルゲン			含まれるアレルゲン			含まれるアレルゲン			含まれるアレルゲン			含まれるアレルゲン			含まれるアレルゲン			含まれるアレルゲン			含まれるアレルゲン		
卵・大豆			大豆						豚肉・小麦・ごま・大豆			鶏肉・豚肉・大豆			小麦			りんご			オレンジ											
同一施設内での使用食材			同一施設内での使用食材			同一施設内での使用食材			同一施設内での使用食材			同一施設内での使用食材			同一施設内での使用食材			同一施設内での使用食材			同一施設内での使用食材			同一施設内での使用食材			同一施設内での使用食材			同一施設内での使用食材		
									えび・かに・小麦・卵・乳・いか・牛肉・ごま・さば・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン			鶏肉・豚肉・大豆・牛肉・りんご・ゼラチン・ごま			くるみ・小麦・卵・乳・牛肉・豚肉・鶏肉・オレンジ・大豆・りんご									小麦・エビ・カニ・さば・大豆			小麦・卵・乳・落花生・オレンジ・ゴマ・さけ・さば・大豆・鶏肉・豚肉・リンゴ ※本品で使用しているわかめは、エビ・カニの生息域で採取しています。					
配合割合 %			配合割合 %			配合割合 %			配合割合 %			配合割合 %			配合割合 %			配合割合 %			配合割合 %			配合割合 %			配合割合 %			配合割合 %		
液卵	71	豆乳	80.6	もち米	50	たまねぎ	30.34	鶏肉	40.6	小麦粉	58.82	水あめ	56.9	水あめ	60.8	焼きのり	100	塩蔵わかめ	89													
植物油脂	11	難消化性デキストリン	3.5	水	50	豚肉	26	たまねぎ	17.8	モルトフラワー	極微量	砂糖	7.86	砂糖	9.38			砂糖	8.2													
砂糖	少量	でん粉	2.7			でん粉	9.1	豚肉	10.1	ガーガム(増粘剤)	極微量	りんご	35	みかん	1.7			食塩	2.3													
食塩	少量	豆腐用凝固剤	1			豚脂	8.67	豚脂	5.1	ビタミンC(生地改良剤)	極微量	ゲル化剤(ペクチン)	0.18	オレンジ	9.55			酵母エキス	0.5													
でん粉発酵調味料	少量	リン酸カルシウム	0.7			粒状植物性たん白	2.6	粒状植物性たん白	5.1			酸味料(クエン酸)	0.07	なつみかん	8.1																	
加工でん粉	4	酸化防止剤(ビタミンC)	φ			砂糖	2.17	水溶性食物繊維	2.3	砂糖	1.18	酸化防止剤(V.C)	3	酸味料	0.22																	
水	12	ピロリン酸第二鉄	φ			しょうゆ	1.73	食塩	0.4	食塩	1.18			ゲル化剤(ペクチン)	0.17																	
		水	11.5			植物油脂	0.87	しょうがペースト	0.4	ショートニング	0.59			pH調整剤	0.02																	
						おろししょうが	0.69	砂糖	0.2	ドライイースト	0.59			香料	0.01																	
						酵母エキス	0.43	にんにくペースト	0.1	ソルビンタン脂肪酸エステル(乳化剤)	極微量																					
						ホークエキス	0.43	香辛料	0.1																							
						食塩	0.35	水	8.8	食用なたね油	0.5																					
						魚介エキス	0.35	揚げ油(なたね油)	2.4	水	37.14																					
						香辛料	0.09	加工デンプン	5.7																							
						(皮)小麦粉	9.79	セルロース	0.6																							
						(皮)食塩	0.1	炭酸Ca	0.3																							
						ピロリン酸第二鉄	0.01	ピロリン酸第二鉄																								
						(調整水)	6.28																									

				飲料類												
番号 5		番号 6		番号 7		番号 1		番号 2		番号 3		番号 4				
うめちりごはんの素		ねり梅		白菜キムチ		はっごう乳プレーン		はっごう乳プレーン		はっごう乳ブルーベリー		はっごう乳ストロベリー				
1人分量		1人分量		1人分量		1人分量 180ml		1人分量 125ml		1人分量 125ml		1人分量 125ml				
栄養価 1人分 100g		栄養価 1人分 100g		栄養価 1人分 100g		栄養価 1人分 100g		栄養価 1人分 100g		栄養価 1人分 100g		栄養価 1人分 100g				
エネルギー	33.9	エネルギー	33	エネルギー	27	エネルギー	63	エネルギー	75	56	エネルギー	87	65	エネルギー	79	59
たんぱく質	3.04	たんぱく質	0.9	たんぱく質	0.9	たんぱく質	2.9	たんぱく質	4.6	3.4	たんぱく質	4.4	3.3	たんぱく質	4.5	3.4
脂質	16.4	脂質	0.2	脂質	0.2	脂質	0.5	脂質	0.1	0.1	脂質	0.1	0.1	脂質	0.1	0.1
ナトリウム	9300	ナトリウム	8700	ナトリウム	787	ナトリウム	49	ナトリウム	72	54	ナトリウム	52	39	ナトリウム	70	52
カルシウム	710	カルシウム	65	カルシウム	39	カルシウム	130	カルシウム	680	509	カルシウム	220	165	カルシウム	680	508
マグネシウム	200	マグネシウム	34	マグネシウム	11	マグネシウム	11	マグネシウム	14.6	10.9	マグネシウム	15	11.2	マグネシウム	15.3	11.4
鉄	3.9	鉄	1	鉄	0.3	鉄	4.3	鉄			鉄			鉄		
亜鉛	3.6	亜鉛	0.1	亜鉛	0.2	亜鉛	0.3	亜鉛			亜鉛			亜鉛		
レチノール活性当量	160	レチノール活性当量	7	レチノール活性当量	18	レチノール活性当量	4	レチノール活性当量			レチノール活性当量			レチノール活性当量		
ビタミンB1	0.29	ビタミンB1	0.02	ビタミンB1	0.03	ビタミンB1	0.03	ビタミンB1	0.05	0.04	ビタミンB1	0.04	0.03	ビタミンB1	0.04	0.03
ビタミンB2	0.14	ビタミンB2	0.01	ビタミンB2	0.04	ビタミンB2	0.13	ビタミンB2	0.2	0.15	ビタミンB2	0.2	0.16	ビタミンB2	0.19	0.14
ビタミンC	Tr	ビタミンC	0	ビタミンC	18	ビタミンC	0	ビタミンC			ビタミンC			ビタミンC		
食物繊維	7.3	食物繊維	3.6	食物繊維	1.5	食物繊維	0.6	食物繊維	0.5	0.4	食物繊維	0.5	0.4	食物繊維	0.5	0.4
食塩相当量	23.6	食塩相当量	22.1	食塩相当量	2	食塩相当量	0.1	食塩相当量	0.1～0.2	0.1～0.2	食塩相当量	0.1～0.2	0.1～0.2	食塩相当量	0.1～0.2	0.1～0.2
含まれるアレルゲン		含まれるアレルゲン		含まれるアレルゲン		含まれるアレルゲン		含まれるアレルゲン		含まれるアレルゲン		含まれるアレルゲン				
ごま						乳		乳		乳		乳				
同一施設内での使用食材 小麦・卵・乳・落花生・オレンジ・サケ・サバ・大豆・鶏肉・豚肉・リンゴ ※本品で 使用しているしらすはE.C・カニが混 ざる漁法で捕獲しています。		同一施設内での使用食材 大豆・りんご・ごま		同一施設内での使用食材 小麦・いか・さば・大豆・りんご・ゼラチン・ ごま		同一施設内での使用食材 もも・りんご		同一施設内での使用食材		同一施設内での使用食材		同一施設内での使用食材				
配合割合 %		配合割合 %		配合割合 %		配合割合 %		配合割合 %		配合割合 %		配合割合 %				
しらす	46.1	梅	77	白菜	88.93	脱脂粉乳	6.77	脱脂粉乳	9.6	脱脂粉乳	9.1	脱脂粉乳	9.1			
ごま	19.3	食塩	23	かつお節エキス	3.26	砂糖・異性化液糖	6.41	砂糖	5.2	砂糖	6.9	いちご果汁	7.0			
塩蔵梅	14.9			砂糖・ぶどう糖果糖液糖	3	イソマルトオリゴ糖	4.77	リン酸カルシウム	微量	ブルーベリー果汁・果肉	4.8	砂糖	5.7			
塩蔵青菜	7.2			こんぶエキス	1.67	全粉乳	1.8	香料	微量	アロニーヤ果汁	1.2	リン酸カルシウム	微量			
ぶどう糖	2			パプリカ	1	ホリデキストロース	0.84	安定剤(スクシノグリカン)	微量	乳酸Ca	微量	香料	微量			
砂糖	1.8			唐辛子	0.69	乳たんぱく質濃縮物	0.22	ビタミンD	微量	安定剤(ペクチン)	微量	安定剤(スクシノグリカン)	微量			
昆布エキス	1.8			ニンニク	0.69	ミルクカルシウム	0.15	水	83.5	香料	微量	野菜色素	微量			
食塩	1.3			でん粉	0.66	香料	0.08			ビタミンE	微量	ビタミンD	微量			
酵母エキス	1.2			食塩	0.1	ピロリン酸鉄	0.02			ビタミンB6	微量	水	76.5			
でん粉	0.7					水	78.94			ビタミンD	微量					
デキストリン	0.3									水	77.2					
鰹削り節粉末	0.1															
加工でん粉	2.5															
酸味料	0.8															
酸化防止剤(ビタミンE) 0.1未満																
炭酸カルシウム 0.1未満																