

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 6		番号 1		番号 2		番号 3		番号 4								
木綿豆腐		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		竹輪 5mm幅切り		豆ちくわ								
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						
エネルギー	72		エネルギー	88		エネルギー	150		エネルギー	72		エネルギー	386		エネルギー	121		エネルギー	121		エネルギー	116		エネルギー	91	
たんぱく質	6.6		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	10.9		たんぱく質	10.9		たんぱく質	10.0		たんぱく質	11.7	
脂質	4.2		脂質	5.7		脂質	11.3		脂質	4.2		脂質	33.1		脂質	3.4		脂質	3.4		脂質	0.1		脂質	0.8	
ナトリウム	13		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	603		ナトリウム	603		ナトリウム	740		ナトリウム	765	
カルシウム	120		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	20		カルシウム	20		カルシウム	5		カルシウム	17	
マグネシウム	31		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	16		マグネシウム	16		マグネシウム	12		マグネシウム	17	
鉄	0.9		鉄	1.6		鉄	2.6		鉄	0.9		鉄	4.2		鉄	0.3		鉄	0.3		鉄	0.1		鉄	0.2	
亜鉛	0.6		亜鉛	0.8		亜鉛	1.1		亜鉛	0.6		亜鉛	2.4		亜鉛	0.3		亜鉛	0.3		亜鉛	0.2		亜鉛	0.3	
レチノール当量			レチノール当量			レチノール当量			レチノール当量			レチノール当量			レチノール当量	12		レチノール当量	12		レチノール当量	3		レチノール当量	10	
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	0.07		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	0.02		ビタミンB1	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	0.03		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	0.07	
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	1	
食物繊維	0.5		食物繊維	0.5		食物繊維	0.7		食物繊維	0.4		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	0	
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	1.9		食塩相当量	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						
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						
												えび・小麦・卵・乳成分・大豆		えび・小麦・卵・乳成分・大豆		小麦・えび・かに・卵		乳・えび・かに・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 %		配合割合 %		配合割合 %						
大豆(国産)		大豆(国産)		大豆		大豆(国産)		大豆(国産)		大豆(国産)		魚肉すり身 65.9		魚肉すり身 65.9		魚肉 51.4		魚肉すり身 69.1								
				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		でん粉 14.2		馬れいしよでん粉 3.4								
塩化マグネシウム		塩化マグネシウム		消泡剤		塩化マグネシウム		塩化マグネシウム		植物油		米油 2.4		米油 2.4		食塩 1.7		砂糖 2.1								
硫酸カルシウム		硫酸カルシウム		水		硫酸カルシウム		硫酸カルシウム				砂糖 0.5		砂糖 0.5		ぶどう糖 0.9		食塩 1.8								
												食塩 1.4		食塩 1.4		砂糖 0.8		発酵調味料 1.3								
												みりん 1.9		みりん 1.9		発酵調味液 0.5		加工でん粉(死おかでん粉) 2								
												全糖ぶどう糖 0.9		全糖ぶどう糖 0.9		醸造酢 0.1		加水 20.3								
												加水 20.2		加水 20.2		水 30.4										
												魚肉:すけそうたら、いとよだい、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、イトヨリダイ ※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 2		番号 3				番号 1				番号 2				番号 3				番号 4				番号 5				番号 6				番号 7			
ヨーグルト(調理用)		粉チーズ				スパゲッティ				マカロニ				ペネマカロニ				アルファベットマカロニ				天ぷら粉				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							
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	46	エネルギー	373	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	373																
たんぱく質	3.5	たんぱく質	31.7	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	14.6																
脂質	0.7	脂質	26.5	脂質	1.9	脂質	1.9	脂質	1.9	脂質	2	脂質	2	脂質	3.1	脂質	6.8																
ナトリウム	56	ナトリウム	709	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	460																
カルシウム	110	カルシウム		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	33																
マグネシウム	11	マグネシウム		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	39																
鉄	0.1	鉄		鉄	1.4	鉄	1.4	鉄	1.4	鉄	1.4	鉄	0.6	鉄		鉄	1.4																
亜鉛	0.4	亜鉛		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																
レチノール当量	4	レチノール当量		レチノール当量		レチノール当量		レチノール当量		レチノール当量	1	レチノール当量	0.6	レチノール当量		レチノール当量	1																
ビタミンB1	0.03	ビタミンB1		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	0.15																
ビタミンB2	0.15	ビタミンB2		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	0.03																
ビタミンC	1	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	0	ビタミンC	0	ビタミンC		ビタミンC	0																
食物繊維	0.3	食物繊維		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	4																
食塩相当量	0.1	食塩相当量	1.8	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	1.2																
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											
乳		乳				小麦				小麦				小麦				小麦、卵				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															
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 %											
脱脂粉乳	7.94	ナチュラルチーズ		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	92.18																
イソマルトオリゴ糖	3.51											でん粉		ショートニング	2.78	植物性ショートニング	2.76																
全粉乳	2.11											卵黄粉		パン酵母	1.86	砂糖	1.84																
クリーム	0.14											卵白粉		ぶどう糖	1.39	イースト	1.84																
乳タンパク質濃縮物	0.26											ベーキングパウダー		食塩	1.11	食塩	1.38																
増粘多糖類	0.17											着色料(ビタミンB2)		イーストフード、ビタミンC	0.09																		
寒天	0.14																																
香料	0.09																																
水	85.64																																

		こんにゃく類								乾物類									
番号	8	番号	9	番号	1	番号	2	番号	3	番号	4	番号	1	番号	2	番号	3	番号	4
小町麸		トック(韓国餅)		こんにゃく 1~2cm角		こんにゃく 0.8cm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	
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	390	エネルギー	217	エネルギー	5	エネルギー	5	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
たんぱく質	27.2	たんぱく質	3.6	たんぱく質	0.1	たんぱく質	0.1	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
脂質	2.6	脂質	0.7	脂質		脂質		脂質		脂質		脂質	34.1	脂質	34.1	脂質	16.1	脂質	0.2
ナトリウム	17	ナトリウム		ナトリウム	10	ナトリウム	10	ナトリウム	10	ナトリウム	10	ナトリウム	440	ナトリウム	440	ナトリウム	1	ナトリウム	6
カルシウム		カルシウム		カルシウム	43	カルシウム	43	カルシウム	43	カルシウム	43	カルシウム	630	カルシウム	630	カルシウム	130	カルシウム	14
マグネシウム		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	2	マグネシウム	2	マグネシウム	140	マグネシウム	140	マグネシウム	230	マグネシウム	5
鉄		鉄		鉄	0.4	鉄	0.4	鉄	0.4	鉄	0.4	鉄	7.5	鉄	7.5	鉄	8.2	鉄	0.6
亜鉛		亜鉛		亜鉛	0.1	亜鉛	0.1	亜鉛	0.1	亜鉛	0.1	亜鉛	5.2	亜鉛	5.2	亜鉛	4.1	亜鉛	0
レチノール当量		レチノール当量		レチノール当量		レチノール当量		レチノール当量		レチノール当量		レチノール当量		レチノール当量		レチノール当量	<1	レチノール当量	(0)
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	0.21	ビタミンB1	(0)
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	0.27	ビタミンB2	(0)
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	<1	ビタミンC	(0)
食物繊維		食物繊維		食物繊維	2.2	食物繊維	2.2	食物繊維	2.2	食物繊維	2.2	食物繊維	2.5	食物繊維	2.5	食物繊維	17.9	食物繊維	1.2
食塩相当量		食塩相当量	0.6	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	1.1	食塩相当量	1.1	食塩相当量	0.0025	食塩相当量	Tr
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	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												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	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
米・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 %	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	うるち米粉	59.88	こんにゃく粉	2.6	こんにゃく芋製粉	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	大豆	98	大豆	100	馬鈴薯でん粉	71
小麦グルテン	45	馬鈴薯澱粉	2.99	海藻粉末	0.26	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	豆腐用凝固剤	1			緑豆でん粉	29
		塩	0.66	水酸化カルシウム	0.14	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	重曹	0.7				
		グリシン	0.3	水	97	水	97	水	97			消泡剤製剤	0.3	消泡剤製剤	0.3				
		ph調整剤	0.25																
		水	35.92																

缶詰・レトルト食品類																										
番号 5			番号 6			番号 7			番号 1			番号 2			番号 3			番号 4			番号 5			番号 6		
豆乳			ゆかり			もずく			たけのこ水煮 干切り			たけのこ水煮 短冊			ダイストマト			クリームコーン			りんごソース			マッシュルーム 水煮		
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	49		エネルギー	195		エネルギー	7		エネルギー	23		エネルギー	23		エネルギー	18		エネルギー	62		エネルギー	56		エネルギー	18	
たんぱく質	4.3		たんぱく質	10.7		たんぱく質	0.2		たんぱく質	2.7		たんぱく質	1.7		たんぱく質	0.8		たんぱく質	2.3		たんぱく質	0.2		たんぱく質	3.4	
脂質	2.7		脂質	1.8		脂質	0.1		脂質	0.2		脂質	0.2		脂質	0.2		脂質	1.4		脂質	0.3		脂質	0.2	
ナトリウム	0		ナトリウム	17000		ナトリウム	200		ナトリウム	3		ナトリウム	54		ナトリウム	1		ナトリウム	0		ナトリウム	350		ナトリウム	0	
カルシウム	14		カルシウム	240		カルシウム	22		カルシウム	19		カルシウム	8		カルシウム	4		カルシウム	4		カルシウム	8		カルシウム	8	
マグネシウム	24		マグネシウム	76		マグネシウム	21		マグネシウム	4		マグネシウム	11		マグネシウム	5		マグネシウム	5		マグネシウム	5		マグネシウム	5	
鉄	0.6		鉄	3.2		鉄	0.2		鉄	0.3		鉄	0.4		鉄	0.1		鉄	0.1		鉄	0.1		鉄	0.8	
亜鉛	0.4		亜鉛	1		亜鉛	Tr		亜鉛	0.4		亜鉛	0.1		亜鉛	0.1		亜鉛	0.1		亜鉛	0.1		亜鉛	1	
レチノール当量	0		レチノール当量	800		レチノール当量	18		レチノール当量			レチノール当量	38		レチノール当量			レチノール当量	2		レチノール当量	0		レチノール当量	0	
ビタミンB1	0.03		ビタミンB1	0.16		ビタミンB1	Tr		ビタミンB1	0.01		ビタミンB1	0.05		ビタミンB1	0.02		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B2	0.02		ビタミンB2	0.51		ビタミンB2	0.09		ビタミンB2	0.04		ビタミンB2	0.03		ビタミンB2	0.01		ビタミンB2	0.01		ビタミンB2	0.24		ビタミンB2	0.24	
ビタミンC	0		ビタミンC	0		ビタミンC	0		ビタミンC	0		ビタミンC	8		ビタミンC	6		ビタミンC	6		ビタミンC	0		ビタミンC	0	
食物繊維	0.2		食物繊維	12.3		食物繊維	2.1		食物繊維	2.3		食物繊維	1		食物繊維	1.9		食物繊維	1.9		食物繊維	3.2		食物繊維	3.2	
食塩相当量	0		食塩相当量	43.2		食塩相当量	0.5		食塩相当量			食塩相当量	0.1		食塩相当量	0		食塩相当量	0		食塩相当量	0.9		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									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			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		
乳・アーモンド・ごま・大豆・バナナ・桃・りんご・ゼラチン			小麦・卵・乳・落花生・オレンジ・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン			海藻類はえび・かきが生息している海洋から採取しております。						もも			卵・乳成分・小麦・かき・大豆・鶏肉・牛肉・ゼラチン・豚肉・ごま			もも								
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	15.273		塩蔵赤しそ	82		<もずく>	70		たけのこ	100		たけのこ	99.93		トマト	56.67		とうもろこし	100		りんご	100		マッシュルーム	62.5	
水	84.727		(赤しそ、食塩、梅酢)			もずく (70.0)			PH調整剤	微量		PH調整剤	0.07		トマトジュース	42.96		※原料状態により加水調整			食塩	0.38		酸化防止剤(ビタミンC)	0.11	
			砂糖	8.5		酢酸ナトリウム (微量)						食塩	0.22		クエン酸	0.15					水	37.01				
			食塩	6.5		カラシ抽出物 (微量)																				
			酵母エキス	1.5		<保存液>	30																			
			酸味料	1.5		カラシ抽出物 (0.009)																				
						L水 (29.991)																				

番号 7		番号 8		番号 9		番号 10		番号 11		番号 12		番号 13		番号 14		番号 15	
大豆 水煮		金時豆 水煮		白いんげん豆 水煮		鶏ささみ 水煮		まぐろ 油漬け		ハイン缶		黄桃缶		カットゼリー 豆乳		カットゼリー レモン	
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	146	エネルギー	144	エネルギー	129	エネルギー	83	エネルギー	263	エネルギー	76	エネルギー	83	エネルギー	77	エネルギー	104
たんぱく質	12.1	たんぱく質	8.5	たんぱく質	7.7	たんぱく質	17.9	たんぱく質	15.2	たんぱく質	0.4	たんぱく質	0.5	たんぱく質	0.3	たんぱく質	0.0
脂質	6.8	脂質	1	脂質	0.9	脂質	0.6	脂質	23.2	脂質	0.1	脂質	0.1	脂質		脂質	0.0
ナトリウム	40	ナトリウム	Tr	ナトリウム	156	ナトリウム	420	ナトリウム	254	ナトリウム	1	ナトリウム	4	ナトリウム	6	ナトリウム	58
カルシウム	79	カルシウム	60	カルシウム	54	カルシウム	4	カルシウム	3	カルシウム	7	カルシウム	3	カルシウム	16	カルシウム	4
マグネシウム	100	マグネシウム	47	マグネシウム	42	マグネシウム	25	マグネシウム	23	マグネシウム	9	マグネシウム	4	マグネシウム	2	マグネシウム	0
鉄	2.2	鉄	2	鉄	1.8	鉄	0.2	鉄	1.3	鉄	0.3	鉄	0.2	鉄	<0.1	鉄	0.0
亜鉛	1.9	亜鉛	1.1	亜鉛	1	亜鉛	0.5	亜鉛	0.3	亜鉛	0.1	亜鉛	0.2	亜鉛	<0.1	亜鉛	0.0
レチノール活性当量	0	レチノール当量	0	レチノール当量	0	レチノール当量	4	レチノール当量	1	レチノール当量	1	レチノール当量	17	レチノール当量	<1	レチノール当量	0
ビタミンB1	0.17	ビタミンB1	0.18	ビタミンB1	0.16	ビタミンB1	0.07	ビタミンB1	0.09	ビタミンB1	0.07	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B2	0.08	ビタミンB2	0.08	ビタミンB2	0.07	ビタミンB2	0.08	ビタミンB2	0.06	ビタミンB2	0.01	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C	0	ビタミンC	0	ビタミンC	0	ビタミンC	2	ビタミンC	0	ビタミンC	7	ビタミンC	2	ビタミンC	<1	ビタミンC	2
食物繊維	6.6	食物繊維	13.3	食物繊維	12	食物繊維	0	食物繊維	0.0	食物繊維	0.5	食物繊維	1.4	食物繊維	0.5	食物繊維	0.6
食塩相当量	0.1	食塩相当量		食塩相当量	0.4	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	食塩相当量	0.1
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						鶏肉						もも		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	
小麦・鶏肉・さば・ごま・かに・卵		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	
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	42.857	金時豆	100	いんげんまめ	90	鶏肉	74	きはだまぐろ	62.8	ハインアップル	69.7	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
水	57.143			食塩 少量		醸造酢 少量		米油	22.6	砂糖	9.7	砂糖	11	砂糖	4.8	糖類(ぶどう糖)	8
				水	10	食塩 少量		野菜エキス	0.5	水	20.6	クエン酸	0.13	豆乳	4.2	糖類(粉あめ)	5
						寒天 少量		食塩	0.5			酸化防止剤(ビタミンC)	0.03	ゲル化剤(増粘多糖類)	0.6	糖類(砂糖)	3
						砂糖 少量		水	13.6			水	30.51	香料	0.28	レモン果汁	3.5
						オニオンパウダー 少量								酸味料	0.124	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	71.516	香料	0.2
						水	25									クチナシ黄色素	φ
																水	63.5

冷凍食品類																									
番号 1		番号 2		番号 3		番号 4		番号 5		番号 6		番号 7		番号 8		番号 9									
冷凍炒め玉ねぎ70%		冷凍炒め玉ねぎ30%		冷凍炒り卵		冷凍豆腐		冷凍白玉もち		冷凍しゅつまい		冷凍肉団子		冷凍ポテトニョッキ		冷凍ナン									
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					
エネルギー	47		エネルギー	167		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	191		エネルギー	241
たんぱく質	1.4		たんぱく質	3.3		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	3		たんぱく質	8.1
脂質	0.1		脂質	7		脂質	14.5		脂質	3.5		脂質	0.5		脂質	15.5		脂質	13.4		脂質	0.3		脂質	2.3
ナトリウム	3		ナトリウム	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			ナトリウム	505
カルシウム	214		カルシウム	490		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			カルシウム	12
マグネシウム	13		マグネシウム	29		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			マグネシウム	17
鉄	0.4		鉄	1		鉄	0.6		鉄	8.3		鉄	0.6		鉄	2.8		鉄	7.6		鉄			鉄	1
亜鉛	0.3		亜鉛	0.7		亜鉛	0.5		亜鉛	0.3		亜鉛	0.6		亜鉛	0.7		亜鉛	1.0		亜鉛			亜鉛	1
レチノール当量	0		レチノール当量	0		レチノール当量	53		レチノール当量	0		レチノール当量	0		レチノール当量	3		レチノール当量	16		レチノール当量			レチノール当量	0
ビタミンB1	0.06		ビタミンB1	0.13		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			ビタミンB1	0.1
ビタミンB2	0.01		ビタミンB2	0.03		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			ビタミンB2	0.1
ビタミンC	10		ビタミンC	23		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			ビタミンC	0
食物繊維	2.1		食物繊維	4.6		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			食物繊維	2
食塩相当量	0		食塩相当量	0		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			食塩相当量	1.3
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							
		(大豆:たんぱく1ppm以下の為表示不要)		卵・大豆		大豆				豚肉・小麦・ごま・大豆		鶏肉・豚肉・大豆		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		同一施設内での使用食材							
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								えび・かに・小麦・卵・乳・いか・牛肉・ごま・さば・鶏肉・ゼラチン		鶏肉・豚肉・大豆・牛肉・りんご・ゼラチン・ごま		そば、卵、かに、えび、乳		くるみ・卵・乳・牛肉・豚肉・鶏肉・オレンジ・大豆・りんご									
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 %							
玉葱	100	玉葱	98	液卵	71	豆乳	80.6	もち米	50	たまねぎ	30.34	鶏肉	40.6	乾燥マッシュポテト	32.34	小麦粉	58.82								
		大豆油	2	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	小麦粉	9.7	モルトフラワー	極微量								
				砂糖	少量	でん粉	2.7			でん粉	9.1	豚肉	10.1	食塩	0.54	ガーアガム(増粘剤)	極微量								
				食塩	少量	豆腐用凝固剤	1			豚脂	8.67	豚脂	5.1	加工デンプン	11.64	ビタミンC(生地改良剤)	極微量								
				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	加工デンプン(打粉)	0.15										
				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	水	45.62	砂糖	1.18								
				水	12	ピロリン酸第二鉄	φ			しょうゆ	1.7	食塩	0.4			食塩	1.18								
						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								
										おろししょうが	0.69	砂糖	0.2			ドライイースト	0.59								
										酵母エキス	0.43	にんにくペースト	0.1			ソルビタン脂肪酸エステル(乳化剤)	極微量								
										ポーキエキス	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)	6.31														

個付食品・ふりかけ・漬物														飲料類											
番号	1	番号	2	番号	3	番号	4	番号	5	番号	6	番号	7	番号	1	番号	2	番号	3						
ブルーベリージャム(個装)		バター(個装)		焼き海苔	1/12	わかめごはんの素		大根菜ごはんの素		ねり梅		白菜キムチ		はっこつ乳 プレーン		はっこつ乳 プレーン		はっこつ乳 プルーベリー							
1人分量	15g	1人分量	5g	1人分量	1.55g	1人分量		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						
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	216	エネルギー	37	738	エネルギー	297	エネルギー	135	エネルギー	265	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			
たんぱく質	0.2	たんぱく質	0.04	0.6	たんぱく質	41.4	たんぱく質	11.6	たんぱく質	6.2	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			
脂質	0	脂質	4.1	81.5	脂質	3.7	脂質	2.7	脂質	1.4	脂質	0.2	脂質	0.2	脂質	0.5	脂質	0.1	0.1	脂質	0.1	0.1			
ナトリウム	22	ナトリウム		591	ナトリウム	530	ナトリウム	17000	ナトリウム	12000	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			
カルシウム	5	カルシウム			カルシウム	280	カルシウム	320	カルシウム	410	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			
マグネシウム	3	マグネシウム			マグネシウム	300	マグネシウム	130	マグネシウム	86	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			
鉄	0.1	鉄			鉄	11.0	鉄	6.2	鉄	1.6	鉄	1	鉄	0.3	鉄	4.3	鉄			鉄					
亜鉛	0.1	亜鉛			亜鉛	3.6	亜鉛	1.8	亜鉛	0.7	亜鉛	0.1	亜鉛	0.2	亜鉛	0.3	亜鉛			亜鉛					
レチノール当量	3	レチノール当量			レチノール当量	2300	レチノール当量	100	レチノール当量	920	レチノール当量	7	レチノール当量	18	レチノール当量	4	レチノール当量			レチノール当量					
ビタミンB1	0.02	ビタミンB1			ビタミンB1	0.69	ビタミンB1	0.07	ビタミンB1	0.1	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B2	0.02	ビタミンB2			ビタミンB2	2.33	ビタミンB2	0.05	ビタミンB2	0.26	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C	5	ビタミンC			ビタミンC	210	ビタミンC	0	ビタミンC	39	ビタミンC	0	ビタミンC	0	ビタミンC	18	ビタミンC			ビタミンC					
食物繊維	2.2	食物繊維			食物繊維	36	食物繊維	18.7	食物繊維	9.6	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			
食塩相当量	0.06	食塩相当量	0.1	1.5	食塩相当量	1.3	食塩相当量	43.2	食塩相当量	30.5	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			
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	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	含まれるアレルゲン			
	乳													乳		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	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	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・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・ ゼラチン※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。						大豆・りんご・ごま	小麦・えび・いか・さ ば・大豆・りんご・ゼラ チン・ごま			もも・りんご											
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 %	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 %	配合割合 %			
ブルーベリー	43.77	生乳		焼きのり	100	塩蔵わかめ	89	大根菜	66.7	梅	77	白菜	88.93	脱脂粉乳	6.77	脱脂粉乳	9.6	脱脂粉乳	9.1						
砂糖	27.06	食塩				砂糖	8.2	ぶどう糖	20	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						
水あめ	15.92					食塩	2.3	食塩	13.3			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						
ゲル化剤(ペクチン)	0.8					酵母エキス	0.5					こんぶエキス	1.67	全粉乳	1.8	香料	微量	アローニヤ果汁	1.2						
酸味料(クエン酸)	0.48											パプリカ	1	ホリデキストロス	0.84	安定剤(スクシノグリカン)	微量	乳酸Ca	微量						
pH調整剤(クエン酸Na)	0.04											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						
仕込水	11.93											ニンニク	0.69	ミルクカルシウム	0.15	水	83.5	香料	微量						
												でん粉	0.66	香料	0.08					ビタミンE	微量				
												食塩	0.1	ピロリン酸鉄	0.02					ビタミンB6	微量				
														水	78.94					ビタミンD	微量				
																				水	77.2				

