

食材	グラム	原材料	添加物	エネルギー	タンパク質	脂質	炭水化物	塩分	アレルギー
ご飯	280	米(国産米使用)		437	7	0.8	104	0	
ふりかけ(かつお)	2	いりごま、乳糖、砂糖、すりごま、小麦粉、鰹削り節、食塩、還元水飴、醤油、加工油脂、のり、鰹節粉、みりん、海藻カルシウム、大豆加工品、エキス(鰹節、酵母)、乳製品、ぶどう糖果糖液糖、抹茶、イースト、澱粉、デキストリン	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、紅麴、カロチノイド)、酸化防止剤(ビタミンE)、香料	22.6	1.76	1	1.62	0.3	B.C
酢鶏	80	鶏肉、小麦粉、片栗粉、澱粉、食塩、コーンフラワー、粉末醤油、香辛料、チキンエキスパウダー、全卵粉末、脱脂粉乳、砂糖、酢、トマト、糖類(ぶどう糖液糖)、醸造酢、玉葱、デーツ、アミノ酸液、醤油、オイスターエキス、肉エキス、酵母エキス、昆布、蛋白加水分解物、椎茸、その他	増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、ベーキングパウダー、乳化剤、調味料(アミノ酸等)、クチナシ色素、炭酸Ca、膨張剤、カラメル色素、	114	4.7	7	8.7	1.5	A.B.C
線キャベツ	20			5	0.2	0	1	0.3	
白身魚のフライ	50	ブルーホワイトニング、衣(パン粉、小麦粉、澱粉、食塩)	調味料(アミノ酸等)、増粘剤(グァーガム)	150	4.9	11	8.1	0.4	C
オムレツ	30	鶏卵、砂糖、澱粉、醤油、穀物酢、風味原料(鰹粉末、鰹エキス)、食塩、植物油	調味料(アミノ酸等)、酸味料	40	2.9	2.9	1.43	0.3	A.C
メンチカツ	50	鶏肉、粒状植物性たん白、玉葱、パン粉、牛脂、砂糖、醤油、食塩、赤ワイン、香辛料、衣(パン粉、小麦粉、植物油)	調味料(アミノ酸)、リン酸塩(Na)、カラメル色素、乳化剤、膨張剤、増粘剤(キタンサンガム)	137	5.35	9.4	9.35	0.5	B.C
シューマイ	30	玉葱、キャベツ、生姜、鶏肉、豚肉、粒状大豆たん白、豚脂、パン粉、砂糖、食塩、醤油、オイスターソース、ごま油、皮(小麦粉)	加工デンプン、調味料(アミノ酸)、カラメル色素	57	2.7	2.7	5.85	0.4	B.C
漬物(さくら漬)	10	大根、漬け原材料(食塩、醸造酢)	酸味料、調味料(アミノ酸等)、保存料(ソルビン酸K)、甘味料(サッカリンNa)、着色料(赤106、赤102)、漂白剤(次亜硫酸Na)	2.1	0.08	0	0.4	0.3	
ポテトサラダ	30	馬鈴薯、半固体状ドレッシング(食用植物油、鶏卵、調味酢、食塩、砂糖、マスタード、調味エキス、胡椒、発酵調味料)、人参、コーン、調味酢(砂糖、りんご酢、食塩、酵母エキス)、玉葱、調味酢(糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、食塩、醸造酢、その他)、小麦粉加工品、砂糖、調味酢(糖類(果糖ぶどう糖液糖)、りんご酢、食塩、その他)、乳蛋白加工品、食塩、発酵調味料、香辛料ミックス、醸造酢	酢酸Na、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、pH調整剤、乳化剤	54	0.1	0.6	6	0	A.B.C
ウスターソース	2.8	砂糖、ぶどう糖果糖液糖、食塩、玉葱、にんにく、人参、醸造酢、香辛料	酸味料、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、甘味料(サッカリンNa)、香辛料抽出物、香料	3	0.03	0	0.76	0.2	
				585	1022	29.7	35	147	4.2

【お弁当メニュー栄養成分表】

A 卵 B 乳 C 小麦 D エビ E カニ F そば G 落花生

<2日目>

食材	グラム	原材料	添加物	エネルギー	タンパク質	脂質	炭水化物	塩分	アレルギー
ご飯	280	米(国産米使用)		437	7	0.8	104	0	
ふりかけ(たらこ)	2	いりごま、乳糖、砂糖、すりごま、小麦粉、たらこ、食塩、還元水飴、醤油、のり、マーガリン、パーム油、海藻カルシウム、大豆加工品、エキス(オキアミ、魚介、酵母、オニオン)、乳製品、ぶどう糖果糖液糖、イースト、デキストリン、果糖ぶどう糖液糖、ぶどう糖	調味料(アミノ酸等)、着色料(紅麴、カロチノイド)、酸化防止剤(ビタミンE)、香料	22.6	1.76	1	1.62	0.3	B.C
スパゲッティソース	20	小麦粉、食塩、植物油、胡椒		33	1.2	0.2	6.4	0.2	C
ハンバーグ	60	鶏肉、粒状植物性たん白、玉葱、つなぎ(パン粉、澱粉)、牛脂、醤油、食塩、砂糖、赤ワイン、香辛料	調味料(アミノ酸等)、リン酸(Na)、着色料(ココア)	134	7.89	8	7.38	0.7	B.C
デミグラスソース	5	砂糖、みかんパルプ、りんごピューレ、醸造酢、トマトペースト、ローストオニオン、食塩、ビーフエキス、小麦粉、大豆、豚肉、ワイン、蛋白加水分解物、ビーフオイル、パイナップルシラップ漬、香辛料	香辛料、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素)、増粘剤(タマリンド)、乳化剤、香辛料抽出物	9	0.1	0.2	1.7	0.1	C
線キャベツ	20			5	0.2	0	1	0.3	
チキンカツ	50	鶏肉、脱脂大豆、食塩、衣(パン粉、澱粉、大豆粉)	加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類	91	9.17	4.6	3.83	0.6	B.C
だし巻き玉子	20	液卵、豆乳、砂糖、植物油、発酵調味料、澱粉、醸造酢、醤油、食塩、鰹節エキス	安定剤(加工デンプン)、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、酸味料	25	2.2	1.8	0.1	0.2	A.C
竹輪の天ぷら	15	魚肉、澱粉、ブドウ糖、大豆たん白、食塩、小麦粉	加工デンプン、ソルビトール、炭酸Ca、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、ベーキングパウダー、乳化剤、クチナシ色素	26.5	1.7	1.3	2.1	0.3	A.C
コロッケ	35	ばれいしょ、人参、玉葱、とうもろこし、グリーンピース、砂糖、小麦粉加工品、食塩、カレー粉、衣(パン粉、澱粉、小麦粉、ブドウ糖、粉末状植物性たん白)	増粘剤(グァー)、調味料(アミノ酸)、着色料(アナトー)、乳化剤	79	1.86	4.4	8.82	0.3	B.C
漬物(しば漬)	10	胡瓜、生姜、茄子、しその葉、漬け原材料(食塩、醤油)	調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料、保存料(ソルビン酸K)、甘味料(サッカリンNa)、着色料(赤106、赤102)	3	0.14	0	0.7	0.4	C
金平牛蒡	20	牛蒡、人参、醤油、砂糖、発酵調味液、植物油、胡麻、鰹節調味エキス、唐辛子、寒天	調味料(アミノ酸等)、乳酸Ca、酸化防止剤(V.C)、保存料(しらこたん白)、酸味料	23	0.3	0.8	3.57	0.2	C
ウスターソース	2.8	砂糖、ぶどう糖果糖液糖、食塩、玉葱、にんにく、人参、醸造酢、香辛料	酸味料、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、甘味料(サッカリンNa)、香辛料抽出物、香料	3	0.03	0	0.76	0.2	
				537	888	33.5	23	141	3.6