

みみなの南大立 栄養成分(推定値) 100gあたり	エネルギー (kcal)	水分 (g)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	灰分 (g)	無機質							ビタミン												飽和脂肪酸 (g)	一価不飽和脂肪酸 (g)	多価不飽和脂肪酸 (g)	コレステロール (mg)	水溶性食物繊維 (g)	不溶性食物繊維 (g)	食物繊維総量 (g)	食塩相当量 (g)	アレルギー				
							ナトリウム (mg)	カリウム (mg)	カルシウム (mg)	マグネシウム (mg)	リン (mg)	鉄 (mg)	亜鉛 (mg)	銅 (mg)	マンガン (mg)	A レチノール (μg)	β カロテン (μg)	レチノール 当量 (μg)	D (μg)	E (mg)	K (μg)	B1 (mg)	B2 (mg)	ナイアシン (mg)	B6 (mg)										B12 (μg)	葉酸 (μg)	パントテン酸 (mg)	C (mg)
骨抜きさわら塩焼き 【規格】 150g(5枚)/30×2	179	68.1	20.4	9.5	0.5	1.5	78	526	19	31	267	0.8	0.9	0.04	0.01	14	0	14	10.4	1.0	0	0.08	0.29	9.9	0.25	4.6	7	0.97	0	2.40	3.36	2.03	75	0.0	0.0	0.0	0.2	小麦、大豆
骨抜きさば塩焼き 【規格】 150g(5枚)/30×2	277	57.1	21.7	19.3	0.8	1.1	104	319	9	29	241	1.4	1.2	0.14	0.01	29	0	29	4.2	1.8	3	0.26	0.32	11.6	0.47	18.9	11	0.68	0	5.06	5.76	3.31	68	0.0	0.0	0.0	0.3	小麦、さば
骨抜きあじ塩焼き 【規格】 150g(10枚)/30×2	158	68.5	23.6	6.0	0.3	1.6	165	428	91	40	292	0.7	1.4	0.07	0.01	7	0	7	10.7	0.7	0	0.14	0.14	6.2	0.25	6.5	5	0.43	0	1.46	1.43	1.72	86	0.0	0.0	0.0	0.4	小麦、大豆
やわらか白かえ 【規格】 500g/12×2	87	80.7	4.9	3.4	9.8	1.2	197	243	41	38	71	0.8	0.6	0.10	0.13	0	2011	169	0.0	0.6	23	0.08	0.04	0.3	0.08	0.0	23	0.17	3	0.47	0.87	1.72	0	0.6	2.1	2.7	0.5	小麦、ごま、大豆
やわらかオクラとひじきのおかかかえ 【規格】 500g/12×2	48	83.5	2.1	0.2	11.7	2.5	520	384	72	43	37	0.5	0.3	0.05	0.21	0	2121	178	0.0	0.6	48	0.05	0.06	0.8	0.05	0.1	41	0.20	3	0.04	0.02	0.04	1	-	-	4.1	1.3	小麦、大豆
やわらか肉じゃが 【規格】 500g/12×2	61	83.1	2.7	0.3	12.3	1.6	412	246	9	14	45	0.3	0.3	0.06	0.09	0	870	73	0.0	0.1	2	0.10	0.04	1.1	0.13	0.0	14	0.31	16	0.07	0.08	0.04	4	0.4	0.6	1.0	1.0	小麦、大豆、豚肉
やわらかひじき煮 【規格】 500g/12×2	57	79.7	1.5	0.2	15.4	3.2	697	506	77	49	21	0.5	0.1	0.02	0.09	0	1874	157	0.0	0.4	44	0.02	0.05	0.4	0.02	0.0	11	0.08	1	0.04	0.03	0.05	0	-	-	4.1	1.8	小麦、大豆
やわらか切干大根 【規格】 500g/12×2	77	78.4	2.1	1.1	15.8	2.6	557	482	68	23	41	0.5	0.3	0.03	0.11	0	1044	88	0.0	0.2	4	0.05	0.04	0.8	0.05	0.0	30	0.20	4	0.16	0.23	0.59	1	0.7	2.3	3.0	1.4	小麦、大豆
やわらか金平ごぼう 【規格】 500g/12×2	114	73.1	1.5	3.6	20.1	1.7	481	170	31	25	39	0.5	0.4	0.09	0.11	0	1566	131	0.0	0.8	6	0.03	0.03	0.3	0.07	0.0	36	0.17	1	0.34	1.90	1.11	0	1.5	2.1	3.6	1.2	小麦、ごま、大豆、鶏肉、ゼラチン

やさいおやつ 栄養成分(推定値) 40gあたり	エネルギー (kcal)	水分 (g)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	灰分 (g)	無機質							ビタミン												飽和脂肪酸 (g)	一価不飽和脂肪酸 (g)	多価不飽和脂肪酸 (g)	コレステロール (mg)	水溶性食物繊維 (g)	不溶性食物繊維 (g)	食物繊維総量 (g)	食塩相当量 (g)	アレルギー				
							ナトリウム (mg)	カリウム (mg)	カルシウム (mg)	マグネシウム (mg)	リン (mg)	鉄 (mg)	亜鉛 (mg)	銅 (mg)	マンガン (mg)	A レチノール (μg)	β カロテン (μg)	レチノール 当量 (μg)	D (μg)	E (mg)	K (μg)	B1 (mg)	B2 (mg)	ナイアシン (mg)	B6 (mg)										B12 (μg)	葉酸 (μg)	パントテン酸 (mg)	C (mg)
あずきムース 【規格】 40g/20×8	69	26.3	1.4	3.4	8.3	0.6	20	56	173	4	20	1.2	5.2	0.01	0.00	0	0	0	0.0	0.0	0	0.01	0.04	0.1	0.02	0.0	1	0.15	20	0.02	0.01	0.00	0	0.0	0.2	0.2	0.1	卵、乳成分、ゼラチン
ゆずムース 【規格】 40g/20×8	74	25.5	1.1	3.8	9.0	0.6	18	52	172	2	15	1.2	5.2	0.00	0.00	4	1	4	0.0	0.0	0	0.01	0.03	0.1	0.02	0.0	1	0.14	20	0.24	0.10	0.01	1	0.0	0.0	0.0	0.0	卵、乳成分、ゼラチン
黒糖ムース 【規格】 40g/20×8	67	26.5	1.2	3.4	8.2	0.7	20	83	181	4	18	1.2	4.8	0.01	0.00	0	0	0	0.0	0.0	0	0.01	0.04	0.1	0.04	0.0	1	0.18	20	0.02	0.01	0.00	0	0.0	0.1	0.1	0.1	卵、乳成分、ゼラチン

やさしい素材 栄養成分(推定値) 100gあたり	エネルギー (kcal)	水分 (g)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	灰分 (g)	無機質							ビタミン												飽和脂肪酸 (g)	一価不飽和脂肪酸 (g)	多価不飽和脂肪酸 (g)	コレステロール (mg)	水溶性食物繊維 (g)	不溶性食物繊維 (g)	食物繊維総量 (g)	食塩相当量 (g)	アレルギー				
							ナトリウム (mg)	カリウム (mg)	カルシウム (mg)	マグネシウム (mg)	リン (mg)	鉄 (mg)	亜鉛 (mg)	銅 (mg)	マンガン (mg)	A レチノール (μg)	β カロテン (μg)	レチノール 当量 (μg)	D (μg)	E (mg)	K (μg)	B1 (mg)	B2 (mg)	ナイアシン (mg)	B6 (mg)										B12 (μg)	葉酸 (μg)	パントテン酸 (mg)	C (mg)
ぶり入りムース(たんぱく21) 【規格】 120g(3個)/30×2	162	66.9	21.6	6.9	3.4	1.2	347	144	3	9	43	0.4	0.2	0.03	0.01	15	0	15	2.4	1.6	8	0.07	0.15	2.9	0.15	1.1	6	0.30	1	1.78	5.10	2.76	22	0.0	0.0	0.1	0.9	卵、大豆、豚肉、ゼラチン
えび入りムース(たんぱく21) 【規格】 120g(3個)/30×2	148	66.1	22.6	4.0	5.3	2.0	650	177	16	16	95	0.2	0.4	0.13	0.04	0	13	1	0.0	0.9	9	0.03	0.09	1.1	0.04	0.6	8	0.32	1	0.63	0.92	2.30	50	0.0	0.0	0.0	1.7	えび、小麦、卵、大豆、ゼラチン
赤魚入りムース(たんぱく21) 【規格】 120g(3個)/30×2	164	66.2	21.6	6.6	4.2	1.4	289	147	12	12	84	0.1	0.2	0.02	0.01	11	0	11	0.0	1.2	7	0.03	0.08	0.3	0.02	0.9	5	0.14	0	0.38	3.50	1.88	16	0.0	0.0	0.0	0.7	卵、小麦、大豆、豚肉、ゼラチン
いか入りムース(たんぱく21) 【規格】 120g(3個)/30×2	169	64.9	21.8	7.2	4.5	1.6	333	154	10	16	105	0.1	0.3	0.06	0.02	9	0	9	0.0	1.0	3	0.01	0.07	0.6	0.03	1.1	2	0.13	1	0.22	1.47	0.85	73	0.0	0.0	0.0	0.8	卵、小麦、いか、大豆、豚肉、ゼラチン

※やさしい素材(いか入りムース(たんぱく21))にはDHAB18mg/100gが含まれています。

さわら入りムース(たんぱく21) 【規格】 120g(3個)/30×2	175	65.2	21.1	7.7	4.5	1.5	295	163	11	12	87	0.2	0.2	0.02	0.01	13	0	13	1.0	1.3	8	0.03	0.12	1.5	0.06	1.5	6	0.23	0	0.66	4.01	2.22	23	0.0	0.0	0.0	0.7	卵、大豆、豚肉、ゼラチン
白身魚入りムース(たんぱく21) 【規格】 120g(3個)/30×2	171	67.0	21.2	7.1	3.2	1.5	282	172	18	14	114	0.2	0.2	0.03	0.01	23	0	23	0.0	1.5	8	0.03	0.10	0.6	0.02	1.6	6	0.17	0	0.43	3.94	2.13	31	0.0	0.0	0.0	0.7	卵、大豆、豚肉、ゼラチン
さけ入りムース(たんぱく21) 【規格】 120g(3個)/30×2	178	66.2	21.0	8.0	3.2	1.6	297	157	10	12	99	0.1	0.2	0.03	0.01	11	0	11	5.0	1.4	8	0.06	0.09	2.0	0.12	1.6	11	0.34	1	0.65	4.05	2.28	23	0.0	0.0	0.0	0.8	卵、さけ、大豆、豚肉、ゼラチン
さば入りムース(たんぱく21) 【規格】 120g(3個)/30×2	222	60.8	21.7	12.5	3.4	1.6	346	157	9	12	97	0.3	0.3	0.03	0.02	18	0	18	2.0	1.4	8	0.04	0.15	2.0	0.10	2.3	20	0.22	1	1.33	5.92	3.44	26	0.0	0.0	0.0	0.9	卵、さば、大豆、豚肉、ゼラチン

やさしい素材 栄養成分(推定値) 100gあたり	エネルギー (kcal)	水分 (g)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	灰分 (g)	無機質							ビタミン												飽和脂肪酸 (g)	一価不飽和脂肪酸 (g)	多価不飽和脂肪酸 (g)	コレステロール (mg)	水溶性食物繊維 (g)	不溶性食物繊維 (g)	食物繊維総量 (g)	食塩相当量 (g)	アレルギー				
							ナトリウム (mg)	カリウム (mg)	カルシウム (mg)	マグネシウム (mg)	リン (mg)	鉄 (mg)	亜鉛 (mg)	銅 (mg)	マンガン (mg)	A レチノール (μg)	β カロテン (μg)	レチノール 当量 (μg)	D (μg)	E (mg)	K (μg)	B1 (mg)	B2 (mg)	ナイアシン (mg)	B6 (mg)										B12 (μg)	葉酸 (μg)	パントテン酸 (mg)	C (mg)
チキン(ポーションたんぱく21) 【規格】 120g(3個)/20×2	276	53.2	24.2	18.7	2.9	1.0	297	61	8	5	30	0.1	0.1	0.01	0.10	1	0	1	0.0	3.4	24	0.01	0.05	1.7	0.08	0.0	2	0.33	1	1.17	10.56	5.64	10	0.0	0.0	0.3	0.8	卵、小麦、大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチン
ポーク(ポーションたんぱく21) 【規格】 120g(3個)/20×2	279	52.5	24.8	18.7	2.9	1.1	309	51	8	4	23	0.1	0.2	0.01	0.03	0	0	0	0.0	3.5	23	0.10	0.05	0.7	0.04	0.0	1	0.09	0	1.33	10.99	5.80	7	0.0	0.0	0.0	0.8	卵、小麦、大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチン
ビーフ(ポーションたんぱく21) 【規格】 120g(3個)/20×2	280	52.6	23.6	18.9	3.9	1.0	271	50	8	3	18	0.1	0.4	0.01	0.02	0	0	0	0.0	3.5	23	0.01	0.08</															

野菜 栄養成分(推定値) 100g当たり	エネルギー (kcal)	水分 (g)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	灰分 (g)	無機質							ビタミン												飽和脂肪酸 (g)	一価不飽和脂肪酸 (g)	多価不飽和脂肪酸 (g)	コレステロール (mg)	水溶性食物繊維 (g)	不溶性食物繊維 (g)	食物繊維総量 (g)	食塩相当量 (g)	アレルギー				
							ナトリウム (mg)	カリウム (mg)	カルシウム (mg)	マグネシウム (mg)	リン (mg)	鉄 (mg)	亜鉛 (mg)	銅 (mg)	マンガン (mg)	A レチノール (μg)	C アスコルビン (mg)	D (μg)	E (mg)	K (μg)	B1 (mg)	B2 (mg)	ナイアシン (mg)	B6 (mg)	B12 (μg)										葉酸 (μg)	パントテン酸 (mg)		
																																					レチノール (μg)	レチノール当 量 (μg)
とけなきゅうり 【規格】 315g(7本)/15×2	31	91.8	0.3	0.4	7.2	0.3	53	74	9	5	11	0.1	0.1	0.03	0.03	0	94	16	0.0	0.1	10	0.01	0.01	0.1	0.02	0.0	7	0.10	4	0.00	0.00	0.00	0	0.5	0.3	0.8	0.1	乳成分、小麦、大豆
とけなきいんげん 【規格】 300g(10本)/15×2	54	86.5	0.9	0.7	11.5	0.4	70	84	2	7	24	0.1	0.1	0.02	0.04	0	20	2	0.0	0.0	0	0.03	0.02	0.5	0.03	0.0	18	0.11	1	0.06	0.09	0.13	0	0.4	0.7	1.1	0.2	乳成分、大豆、鶏肉
とけなきだいこん 【規格】 360g(8個)/12×2	29	92.0	0.2	0.1	7.2	0.5	83	122	12	5	9	0.1	0.1	0.01	0.02	0	0	0	0.0	0.0	0	0.01	0.00	0.1	0.03	0.0	16	0.06	5	0.00	0.00	0.00	0	0.5	0.4	0.9	0.2	小麦、大豆

野菜 栄養成分(推定値) 100g当たり	エネルギー (kcal)	水分 (g)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	灰分 (g)	無機質							ビタミン												飽和脂肪酸 (g)	一価不飽和脂肪酸 (g)	多価不飽和脂肪酸 (g)	コレステロール (mg)	水溶性食物繊維 (g)	不溶性食物繊維 (g)	食物繊維総量 (g)	食塩相当量 (g)	アレルギー				
							ナトリウム (mg)	カリウム (mg)	カルシウム (mg)	マグネシウム (mg)	リン (mg)	鉄 (mg)	亜鉛 (mg)	銅 (mg)	マンガン (mg)	A レチノール (μg)	C アスコルビン (mg)	D (μg)	E (mg)	K (μg)	B1 (mg)	B2 (mg)	ナイアシン (mg)	B6 (mg)	B12 (μg)										葉酸 (μg)	パントテン酸 (mg)		
																																					レチノール (μg)	レチノール当 量 (μg)
とけなきいんげん 【規格】 300g(10本)/15×2	33	91.2	0.2	0.0	8.2	0.4	79	98	10	3	9	0.1	0.1	0.02	0.04	0	2542	434	0.0	0.2	1	0.01	0.01	0.2	0.04	0.0	7	0.12	1	0.00	0.00	0.00	0	0.5	0.6	1.1	0.2	小麦、大豆
とけなきながねぎ 【規格】 315g(7本)/15×2	29	92.1	0.2	0.0	7.4	0.3	45	85	14	5	12	0.1	0.1	0.02	0.04	0	5	1	0.0	0.0	3	0.02	0.02	0.2	0.05	0.0	22	0.06	4	0.00	0.00	0.00	1	0.4	0.8	1.2	0.1	小麦、大豆、鶏肉
とけなきほうれんそう 【規格】 180g(6個)/30×2	31	90.7	0.8	0.4	7.9	0.2	9	92	3	4	22	0.1	0.2	0.02	0.08	0	0	0	1.0	0.0	0	0.03	0.06	1.0	0.03	0.0	8	0.37	0	0.01	0.00	0.04	0	0.5	1.4	1.9	0.0	乳成分、小麦、大豆

野菜 栄養成分(推定値) 100g当たり	エネルギー (kcal)	水分 (g)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	灰分 (g)	無機質							ビタミン												飽和脂肪酸 (g)	一価不飽和脂肪酸 (g)	多価不飽和脂肪酸 (g)	コレステロール (mg)	水溶性食物繊維 (g)	不溶性食物繊維 (g)	食物繊維総量 (g)	食塩相当量 (g)	アレルギー				
							ナトリウム (mg)	カリウム (mg)	カルシウム (mg)	マグネシウム (mg)	リン (mg)	鉄 (mg)	亜鉛 (mg)	銅 (mg)	マンガン (mg)	A レチノール (μg)	C アスコルビン (mg)	D (μg)	E (mg)	K (μg)	B1 (mg)	B2 (mg)	ナイアシン (mg)	B6 (mg)	B12 (μg)										葉酸 (μg)	パントテン酸 (mg)		
																																					レチノール (μg)	レチノール当 量 (μg)
とけなきいんげん 【規格】 300g(10本)/15×2	33	91.2	0.2	0.0	8.2	0.4	79	98	10	3	9	0.1	0.1	0.02	0.04	0	2542	434	0.0	0.2	1	0.01	0.01	0.2	0.04	0.0	7	0.12	1	0.00	0.00	0.00	0	0.5	0.6	1.1	0.2	小麦、大豆
とけなきながねぎ 【規格】 315g(7本)/15×2	29	92.1	0.2	0.0	7.4	0.3	45	85	14	5	12	0.1	0.1	0.02	0.04	0	5	1	0.0	0.0	3	0.02	0.02	0.2	0.05	0.0	22	0.06	4	0.00	0.00	0.00	1	0.4	0.8	1.2	0.1	小麦、大豆、鶏肉
とけなきほうれんそう 【規格】 180g(6個)/30×2	31	90.7	0.8	0.4	7.9	0.2	9	92	3	4	22	0.1	0.2	0.02	0.08	0	0	0	1.0	0.0	0	0.03	0.06	1.0	0.03	0.0	8	0.37	0	0.01	0.00	0.04	0	0.5	1.4	1.9	0.0	乳成分、小麦、大豆

※食物繊維の総量は、水溶性及び不溶性食物繊維の合計と異なる場合があります。(小数点第2位の四捨五入により)
 ※分析値と計算値を併記しているため、エネルギー値が合わない場合があります。
 ※赤字は分析値の平均値になります。
 ※商品の仕様およびパッケージは変更される場合があります。
 ※2017年9月現在の情報です。