	エネル	水分	たんぱ	脂質	炭水化	灰分	<i></i>	カ	b i	7	無機質	鉄	垂	銅	マ、		A		D	E	К	ビタミン BI	B2	, E	36 BI	2 葉	/		和	一価不	多価不	コレス	水溶性	不溶性	食物繊	食塩相	
でとさじのチカラ	ルギー		ら く 質		物		トリウム	リウム	ルシウム	グネシウ	ン		鉛		ンガン	レチノー	β   カ ロ	レチノー						イアシン		酸	ントテン		坊鞍	个 飽 和 脂 時	个飽和脂 脂 脂	ヘテロール	性食物繊維	食物繊維	維総量	世 当 量	アレルギー物質
栄養成分(推定値) 100g当たり										<u>ل</u>						ル	テン当島	ル活性当									酸			酸	酸	<i>/</i> \(\begin{array}{c} \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\	維	雅			(28品目中)
	(kcal)	(a)	(a)	(a)	(a)	(a)	(mg)	(mg)	(ma)	(ma)	(mg)	(ma)	(ma)	(ma)	(ma)	(410)	里(川口)	量 (4.43)	(,,,g)	(ma)	(4,0)	(mg)	(ma)	(mg) (n	ma) (uu	7) (4,0)	(mg)	(ma)		(a)	(a)	(mg)	(a)	(a)	(a)	(a)	
白身魚ペースト 【規格】210g(3個)/20	20 I	(g) 65.4	(g)	(g) 12.4	(g) 9.6	(g) 0.5	(mg)	(mg) 59	(mg) 2	(mg) 4	(mg) 30	0.0	(mg) 0.1	(mg) 0.01	0.00	(μg)	(μg) Ο	l l	(μg) 0.1	(mg) 1.9	(μg) 14				mg) (μ <sub>2</sub>		0.04			(g) .05 3		(mg)	(g) -	(g) -	(g) 0.3	(g) 0.4	小麦・卵・大豆・ゼラチン
銀鮭ペースト 【規格】210g(3個)/20 さばペースト	200		12.1				219	96 70	2	7	73 43	0.1		0.01		9	0	9	3.7	2.1		0.04 0			.11 2.		0.35		.34 7			15	-	-	0.4	0.6	小麦・卵・さけ・大豆・ゼラチン 
【規格】210g(3個)/20 	201	64.8		13.2		-		103	I	8	59	0.1		0.02		2	0	2	0.0	1.6		0.03			.17 0.		0.13		.84 6			19	-		0.4	0.5	小麦・卵・ごは・八豆・ビフテン
ポークペースト 【規格】 210g(3個)/20	197	66.4	12.2	12.5	8.0	0.9	232	95	ı	7	55	0.2	0.5	0.02	0.00	ı	0	I	0.0	1.6	13	0.24	0.06	1.6 0.	.08 0.	1 1	0.22	0 1	.01 6	.56 2	.78	8	-	-	0.4	0.6	小麦・卵・大豆・豚肉・ゼラチン
たまごペースト 【規格】 210g(3個)/20 	200		12.1	14.8				23	16	2	58	0.3			0.01	42	3	42	0.6	2.5					.02 0.		0.08		.79 7			128	-	-	0.6	0.4	小麦・卵・大豆・鶏肉・ゼラチン
【規格】 I 80g(6個)/20×2  ひじき煮ペースト 【規格】 I 80g(6個)/20×2	232		6.0			0.8		110	13	12	8	0.2		0.04	0.08		375	31	0.0	2.4		0.01			.03 0.0		0.06		.17		.00	0	-	-	1.6	0.6	小麦・ごま・大豆・ゼラチン 小麦・大豆・ゼラチン
いんげんのごま和えペースト 【規格】 180g(6個)/20×2	232	59.2	6.0	14.6	19.1	1.1	245	98	18	25	52	0.5	0.4	0.10	0.15	0	145	12	0.0	1.8	25	0.05	0.03	0.5 0.	.04 0.0	) 18	0.07	2 1	.26 7	.14 3	.84	0	-	-	1.2	0.6	小麦・ごま・大豆・ゼラチン
切干大根ペースト 【規格】 180g(6個)/20×2 小松菜の煮びたしペースト	232	62.6	6.0		14.0	1.0		93 48	12 39	6	12	0.1		0.01	0.05		177 775	15 65	0.0	2.4		0.01			.01 0.0		0.05		.17 8			0	-	-	0.6	0.8	小麦・大豆・ゼラチン 
【規格】 I 80g(6個)/20×2 かぼちゃの含め煮ペースト 【規格】 I 80g(6個)/20×2	232		6.0				162	88	5	6	11	0.0	0.1	0.01	0.03		760	62	0.0	2.9		0.02			.04 0.0					.96 3		0	-	-	1.0	0.4	小麦・大豆・ゼラチン
ポテトサラダペースト 【規格】 180g(6個)/20×2	235	58.7	6.0	14.4	19.9	1.0	284	106	2	6	11	0.2	0.1	0.02	0.03	ı	ı	ı	0.0	2.2	18	0.02	0.01	0.3 0.	.06 0.0	5	0.13	3 1	.18 7	.82 3	.72	4	-	-	1.0	0.7	卵・乳成分・大豆・ゼラチン
ほうれん草のバター炒めペースト 【規格】 180g(6個)/20×2	233	61.1	6.0	15.9	16.1	0.9	283	44	21	10	10	0.3	0.1	0.02	0.16	39	1070	128	0.0	2.2	74	0.01	0.03	0.1 0.	.02 0.0	24	0.03	4 3	.59 7	.38 2	.93	11	-	-	0.8	0.7	乳成分・大豆・ゼラチン
かさしい	エネル	水分	たんぱ	脂質	炭水化	灰分	, , ,	カリ	カル	マグ	無機質	鉄	亜 鉛	銅	マン		A		D	E	К	ビタミン BI	B2	† E	36 BI	2 葉	ر د د	С	和	一価不	多価不	コレス	水溶性	不 溶 性	食物繊	食 塩 相	
おかす"セット	ギー		く 質		物		- リウム	ウム	シウム	ネシウ			ъu		ガン	レチノー	β   カ ロ	レチノー						アシン		BX.	トテン		抜 酸	飽 和 脂 肪	飽和脂肪	テロール	食物繊維	食 物 繊 #	維総量	当量	アレルギー物質
栄養成分(推定値) I 食当たり										4						ル	テン当鳥	ル活性当									1000			酸	酸	. •	ብርር	小旺			(28品目中)
	(ke: "	(-)	(=)	(-)	1-1	1-3	(	(	<i>(</i> )	(m-)	(m-)	(m-)	(m=)	(m-)	(mc)	( m. )	- <del>-</del>	量	(1115)	(m=)	(""	(ma)	(ma)	(ma)	ma)		(ma)	(mg)	(a)	(a)	(a)	(ma)	(a)	(~\`	(~)	(~)	
鮭の塩焼き 【規格】 I 35g×6/4	(kcal) 238	(g) 86.2	(g)		(g) 24.6		(mg) 525		(mg)	(mg) 9	(mg) 57	(mg) 0.4		0.03			(μg) 377	(μg) 35		(mg) 1.8		(mg) (			mg) (μ <sub>2</sub>	g) (μg) 5 15			g) .86 5			(mg) 7	(g) _	(g) _	(g) 2.6	(g) 1.3	小麦・卵・乳成分・さけ・大豆・ ゼラチン
オムレツのトマトソース 【規格】 135g×6/4 さわらの柚庵焼き					20.0	_				16		0.5		0.07			655			3.2		0.04			.07 0.				.65 9			45	_	_	3.1	0.9	小麦・卵・乳成分・ごま・さば・ 大豆・鶏肉・りんご・ゼラチン 小麦・卵・乳成分・大豆・りんご・
【規格】 135g×6/4 白身魚の煮付け 【規格】 135g×6/4	235				23.1	1.9		176		14		0.4		0.04			529 412			1.6		0.03 0			.03 0.4		0.22		.92 5 .72 5			11	_	_	3.1	1.3	小麦・卵・乳成分・大豆・ゼラチン
筑前煮 【規格】 140g×6/4	277	86.3	11.2	14.1	26.7	1.7	477	133	57	11	42	0.3	3.1	0.04	0.08	0	867	73	9.8	2.1	20	0.01	0.07	0.7 0.	.06 0.0	)	0.18	1 1	.02 8	.18 3	.70	4	_	_	3.2	1.2	小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・ 鶏肉・豚肉・ゼラチン
たまごと小松菜のソテー 【規格】 135g×6/4 さばのおろし煮					22.0	1			127			0.5					1114				+	0.03			.04 0.		0.23		.43 9			45	-	_	2.7	1.1	小麦・卵・乳成分・ごま・さば・ 大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン 小麦・卵・乳成分・さば・大豆・
【規格】 135g×6/4 白身魚の柚子味噌焼き 【規格】 135g×6/4	259				23.2				117	12		0.4		0.05			906 803		13.6	1.9		0.04 0			.04 0.4		0.19		.81 6			لا ا ا	_		2.6	1.3	小麦・卵・乳成分・大豆・ゼラチン
たまごの甘酢あん 【規格】 135g×6/4	284	80.5	12.8	15.5	24.3	1.9	468	138	65	9	49	0.4	2.7	0.03	0.07	26	911	101	13.6	3.0	26	0.03	0.11	0.3 0.	.04 0.	1 18	0.24	3 1	.36 9	.11 3	.98	45	_	_	2.7	1.2	小麦・卵・乳成分・さば・大豆・ 鶏肉・りんご・ゼラチン
蒸し鶏のごまソース 【規格】 135g×6/4 	277				21.6				1	18	57	0.4					328			2.0	+	0.03			.07 0.0				.32 8			5	-	_	3.0	1.0	小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・ 鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン 小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・
【規格】 135g×6/4 だし巻きたまご 【規格】 135g×6/4	246				23.8			128	76 51	7	50	0.4		0.04			393 599	35 76		3.0	+	0.01			.03 0.		0.14		.39 9		.08	45	_	_	2.6	1.4	りんご・ゼラチン 小麦・卵・乳成分・さば・大豆・ ゼラチン
チキンポトフ 【規格】 140g×6/4	274	87.9	11.1	15.3	24.2	1.5	430	123	62	10	38	0.3	3.1	0.04	0.06	0	337	29	9.8	2.1	22	0.01	0.07	0.7 0.	.06 0.0	0 14	0.18	3 0	.98 7	.87 3	.44	4	_	_	2.9	1.1	小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・ 鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン
肉じゃが 【規格】 140g×6/4 ホイコーロー					25.9					8	41	0.3		0.03			328	28		2.1		0.06			.04 0.0				.04 7			4	_	_	2.7	1.1	小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・ 鶏肉・豚肉・ゼラチン 小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・
【規格】 165g×6/4 ハンバーグトマトソース 【規格】 160g×6/4					27.0				83	13	53 56	0.5		0.07			502 675	43 58	13.0	2.3		0.07 0			.05 0.0				.22 8			3	_		3.3	1.3	<ul><li>鶏肉・豚肉・ゼラチン</li><li>小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・</li><li>大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン</li></ul>
ぶりの照焼き 【規格】 165g×6/4	287	106.8	13.7	12.7	29.5	2.3	569	200	129	15	59	0.7	3.5	0.05	0.20	7	832	76	14.0	2.0	38	0.05	0.15	1.5 0.	.10 0.	5 21	0.26	5 I	.27 6	.40 3	.02	10	_	_	3.3	1.4	小麦・卵・乳成分・大豆・りんご・ゼラチン
ビーフシチュー 【規格】 175g×6/4  鶏肉の卵とじ					30.5					11	40	0.2		0.04			882			2.8		0.02			.05 0.0		0.18		.84 10			5	_	_	3.7	1.3	小麦・卵・乳成分・牛肉・大豆・ 鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン 
【規格】 165g×6/4 すき焼き 【規格】 165g×6/4	337				33.3				63	10		0.3		0.03			409	35 35				0.03			.08 0.0				.30 9			5	_	_	3.0	1.2	鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン 小麦・卵・乳成分・オレンジ・牛肉・ ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン
ハヤシビーフ 【規格】 165g×6/4	353	100.3	14.2	21.1	27.6	1.8	450	137	64	8	41	0.3	3.6	0.03	0.07	5	183	20	13.0	2.8	28	0.02	0.08	0.5 0.	.05 0.0	) 15	0.17	5 I	.73	).49 4	.46	7	_	_	3.1	1.1	小麦・卵・乳成分・牛肉・大豆・ 鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン
酢豚 【規格】 165g×6/4 鮭のちゃんちゃん焼き					33.2				73	12	45	0.3		0.03			454	38		2.3		0.07			.05 0.0				.16 8			5	-	_	3.5	1.3	小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・ 鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン 小麦・卵・乳成分・さけ・大豆・
【規格】 165g×6/4 牛肉のオイスター炒め 【規格】 160g×6/4	331				29.7			178	138	15	66 51	0.5		0.07			582	53 93		2.1		0.03 0			.07 0.		0.23		.14 7 57 10			5	_	_	3.6	1.6	鶏肉・ゼラチン         小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・大豆・         鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン
チキンのトマト煮 【規格】 160g×6/4	312	100.5	14.1	17.9	25.4	2.1	434	195	150	16	62	0.5	3.5	0.08	0.11	0	656	56	13.0	2.9	59	0.03 0	0.10	1.1 0.	.10 0.0	) 24	0.29	6 1	41 10	0.03 4	.83	5	_	_	3.4	1.1	小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・ 豚肉・りんご・ゼラチン
豚の味噌焼き 【規格】 165g×6/4 ポークカレー	322				28.9		545	200	89	17	54	0.7			0.08	0	652	54		2.3		0.07 0			.05 0.0		0.17		20 9			5	_	_	3.6	1.4	小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン 
【規格】 175g×6/4 鶏肉の中華炒め 【規格】 165g×6/4	338				32.2				102	8	42	0.2		0.04		2	701	79 59		2.3		0.05 0			.05 0.0		0.18		12 8 24 9			5	_	_	3.7	1.4	かまいも・りんご・ゼラチン 小麦・卵・乳成分・オレンジ・ごま・ 大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン
鮭のクリーム煮 【規格】 165g×6/4	281	109.0	13.5	13.5	27.2	1.8	403	180	147	13	76	0.3	3.5	0.03	0.08	25	503	66	14.5	1.8	40	0.03 0	0.12	0.7 0.	.08 0.7	7 21	0.35	7 2	29 6	.73 2	.95	13	_	_	3.5	1.0	小麦・卵・乳成分・さけ・大豆・ 鶏肉・りんご・ゼラチン
豚のおろしソースがけ 【規格】 160g×6/4 白身魚のトマトソース	323				28.8			170	66	11	48	0.3		0.05		0	602	51		2.6		0.08 0			.05 0.0				23 9			5	_	_	3.2	1.4	小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉・ 豚肉・りんご・ゼラチン 小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉・
「規格】 165g×6/4 鶏の照焼き 【規格】 160g×6/4	317	99.1			26.4		507 526	155	76 74	15	63 54	0.3		0.05			965 618	83 56		2.3		0.03 0			.08 0.0		0.20		92 7 22 9	.50 4		13	_	_	3.5	1.3	小麦・卵・乳成ガ・入豆・鶏肉・りんご・ゼラチン 小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・ 豚肉・りんご・ゼラチン
いかの甘酢あん 【規格】 160g×6/4	285	101.1	14.1	13.0	29.6	2.2	586	190	109	16	67	0.5	3.5	0.06	0.11	3	461	42	13.1	2.2	34	0.02 0	0.10	0.5 0.	.05 0.3	3 19	0.18	5 0	91 6	.91 3	.18	34	_	_	3.4	1.5	小麦・卵・乳成分・いか・大豆・鶏肉・ りんご・ゼラチン
さばの味噌煮 【規格】 165g×6/4 ぶり大根	310				31.2				152	17	74	0.8			0.10	5	1112			2.5		0.05			.12 1.		0.25			.68 4		8	_	_	3.5	1.3	小麦・卵・乳成分・さば・大豆・ りんご・ゼラチン
【規格】 165g×6/4  八宝菜 【規格】 165g×6/4	330				31.2			191	69	8	59 41	0.7		0.07	0.08	7	599 431	56 43	14.0	2.0		0.05 0	0.13		.03 0.0				34 6 32 9	.47 4		15	_	_	3.8	1.3	小麦・卵・乳成分・大豆・ゼラチン 小麦・卵・乳成分・ごま・さば・大豆・ 鶏肉・豚肉・ゼラチン
いかの味噌炒め 【規格】 160g×6/4	291	100.8	13.8	13.4	29.8	2.2	653	176	66	19	66	0.5	3.5	0.08	0.10	0	582	50	13.0	2.1	19	0.02 0	0.08	0.3 0.	.05 0.3	3 14	0.14	3 0	98 7	.09 3	.49	29	_	_	3.7	1.7	小麦・卵・乳成分・いか・ごま・大豆・ ゼラチン
ハンバーグ和風おろし 【規格】 160g×6/4 さわらの柚子味噌焼き	307				26.9			197	77	18	59	0.5		0.06		0	936	80				0.05 0					0.24		22 8			3	_	_	3.7	1.4	小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・大豆・ 鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン 小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・
【規格】 160g×6/4 豚の生姜焼き 【規格】 165g×6/4	328				31.5				138	16	46	0.6		0.06		0	826 309	70 26		2.1		0.03 0			.06 0.9		0.24		<ul><li>15</li><li>7</li><li>16</li><li>9</li></ul>			5	_		3.5	1.4	小麦・卵・乳成カ・八豆・鶏肉・豚肉・ やまいも・りんご・ゼラチン 小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・ りんご・ゼラチン
ホワイトシチュー 【規格】 170g×6/4	318	109.8	12.2	17.7	28.6	1.7	401	185	92	12	58	0.2	3.7	0.03	0.07	27	719	87	9.9	2.4	24	0.03 0	).10	0.7 0.	.07 0.0	) 12	0.31	3 2	82 9	.40 3	.91	12	_	_	3.6	1.0	小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・ 豚肉・りんご・ゼラチン
赤魚のおろし煮 【規格】 160g×6/4	280	102.9	13.9	12.6	28.5	2.1	584	190	83	19	58	0.5	3.5	0.06	0.10	2	314	27	13.3	1.9	24	0.02 0	80.0	0.3 0.	.05 0.2	2 26	0.13	6 1	01 7	.04 3	.49	5	_	_	4.0	1.5	小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・ りんご・ゼラチン
	エネ	水分	たん	脂質	炭水	灰分	+	カ	ם לת	マ	無機質	鉄	垂	銅銅	マ		A		D	E	К	ビタミン BI	B2	<i>†</i>	36 BI	2	<b>ر</b> ۲۹	С	和	— 価	多価	コレ	水溶	不溶	食物	食塩	
やさい主食	ルギー		ぱ く 質		化物		トリウ・	リウム	ヘルシウム	グネシェ	ν̈ν		鉛		ンガン	レチノ	β   カ	レチノ						イアシン		酸	ントテ、		指 防 酸	不飽和脂	不飽和脂	ステロー	性食物繊	性食物繊	繊維総量	相 当 量	
栄養成分(推定値) I 食(I 20g) 当たり							4		4	ウム						ル	ロテン当	ール活性									酸			肪酸	肪酸	・ル	維	維	里		アレルギー物質 (28品目中)
<b>5</b> . —																	三量	当量																			
パン粥 (MCT入り) 【規格】 I 20g/30×2	(kcal)	(g) 79.6	(g) 4.4	(g) 10.8	(g) 24.4	(g) 0.8	(mg)	(mg) 96	(mg) 64	(mg)	(mg) 68	(mg) 0.2	(mg) 0.5	(mg) 0.05	(mg) 0.13	(µg)	(μg) 4	(μg) 19	(μg) 0.0	(mg) 0.8	(μg) 6				mg) (μ.		(mg) 0.48				(g) .49	(mg)	(g) 0.2	(g) 0.4	(g) 0.6	(g) 0.4	小麦·乳成分·大豆
LANGE I LOGISUAZ											無機質											ビタミン							N								
やさい主食	エネルギ	水分	たんぱく	脂質	炭水化物	灰分	ナ ト ::	カリウ	カルシ	マグ	リン	鉄	亜 鉛	銅	マンガ	V	Α	₽ ₽	D	E	к		В2	ナーEイフ	36 BI	2 葉酸	パント		<b>飽</b> 和脂肪	一価不飽	多価不飽	コレステ	水溶性食	不溶性食	食物繊維	食塩相当	
			質		12/		リウム	ウム	シウム	ネシウム					ガン	チノー	レーカロテ	チノー						アシン			トテン酸		<b></b>	和脂肪	和脂肪	・ロール	食物 繊維	物繊維	総量	量	アレルギー物質
栄養成分(推定値) IOOg当たり																10	テン当量	が活性当									口父			酸	酸						(28品目中)
	/1- "	(-)	(-)		1		1	(	1-	(	(m \	(m.)	(m-)	(	(m- 1	(,,,,)	<u>-</u>	量	(	(m-)	(11.5)	(ma)	ma	(ma)	ma)		(	(mg)	(a)	(a)	(g)	(mg)	(a)	(=)	(-)	(=)	
ゼリー粥 Ikg 【規格】 Ikg/IO	(kcal)	(g) 76.8	(g) 1.5	(g) 2.0	(g)	(g) 0.1	(mg) 2	(mg)	(mg)	(mg) 3	(mg) 15	(mg) 0.0	(mg) 0.4	(mg) 0.05	(mg) 0.14	(μg) Ο	(μg) Ο	(μg) Ο	(μg) 0.0	(mg) 0.3	(μg) 2	(mg) (			mg) (μ <sub>2</sub>	g) (μg) ) 2	(mg) 0.05		g) (		(g) .52	(mg) O	(g) _	(g) _	(g) 0.3	(g) 0.0	<u>-</u>
※ <u>赤字</u> は分析値の平均値になります			」 がありま <sup>-</sup>																											1							

	エ	水	た	脂	岩	灰		·	1	<b>T</b>	無機質	1	Г	1						<b>T</b>	[	ビタ	ミン							韵 —	多		水	不	食	食	
New ま材deソフト	ネル	分	んぱ	質	水化	分	ナト	カリ	カル	マグ	リン	鉄	亜鉛	銅	マン	1.	A	1.	D	E	К	ВІ	B2	t 1	В6	BI2	葉酸	パン		<del>和</del> 価 脂 不	価不	レス	溶性	- 溶 性	物繊	塩相	
A de V	ギー		く 質		物		リウ	ウム	シウ	ネシ	·		, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,		ガン	チノ	β I カ	チノ						アシ			17	トテ		b 酸 和	飽和	テロー	食物	食物绀	維総	当量	
栄養成分(推定値)							4		4	ウム						ル	ロテ	ル						ン				酸酸		脂肪酸	脂肪酸	ル	繊維	維維	重		アレルギー物質 (28品目中)
100g当たり																	ン当	活性																			
																	里	量																			
	(kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(μg)	(μg)	(μg)	(μg)	(mg)	(μg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(μg)	(μg)	(mg)	(mg)	(g)	(g)	(mg)	(g)	(g)	(g)	(g)	i c
さわら 【規格】600g(10枚)/16	169	69.9	19.0	9.2	0.4	1.5	94	464	12	30	208	0.8	0.9	0.03	0.01	11	0	11	6.6	0.3	0	0.09	0.33	9.0	0.38	5.0	8	1.10	0 2	37 3.2	5 1.94	57	0.0	0.0	0.0	0.2	小麦·卵·大豆
ノルウェーさば 【規格】 600g(10枚)/16	309	56.6	16.3	25.3	0.7	1.1	126	303	7	27	198	0.9	0.9	0.06	0.01	42	0	42	9.4	0.7	0	0.13	0.33	6.1	0.33	7.6	11	0.68	1 4	07 9.7	2 6.38	64	0.0	0.0	0.0	0.3	小麦・卵・さば・大豆
ピンクサーモン 【規格】 600g(10枚)/16	145	71.7	20.2	6.1	0.5	1.5	101	372	12	27	241	0.4	0.6	0.07	0.01	12	0	12	20.4	0.6	0	0.23	0.17	7.4	0.45	4.3	15	1.21	1 1	14 1.9	7 1.4	54	0.0	0.0	0.0	0.3	小麦・卵・さけ・大豆
ホキ 【規格】600g(10枚)/16	74	82.3	14.3	1.1	0.9	1.4	248	278	17	20	134	0.3	0.3	0.02	0.01	36	0	36	0.8	0.8	0	0.03	0.14	1.1	0.06	0.6	11	0.35	0 0	20 0.3	5 0.24	41	0.0	0.0	0.0	0.6	小麦・卵・大豆
メルルーサ 【規格】600g(10枚)/16	71	82.4	15.2	0.5	0.6	1.3	193	285	11	34	133	0.2	0.4	0.02	0.01	4	0	4	0.9	1.2	0	0.08	0.04	0.9	0.06	0.7	5	0.28	0 0	10 0.1	3 0.1	40	0.0	0.0	0.0	0.5	小麦・卵・大豆
赤魚	101	79.2	16.3	3.2	0.4	0.9	109	275	21	25	161	0.2	0.4	0.02	0.01	19	0	19	2.8	0.9	0	0.04	0.05	1.0	0.07	1.5	2	0.23	0 0	46 1.3	3 0.56	5 49	0.0	0.0	0.0	0.3	小麦・卵・大豆
【規格】600g(10枚)/16 ポーク	202	65.0		12.3	6.7	1.4	350	185	13	13	106	0.4		0.05		2	0	2	0.0	0.8	1				0.17	0.2				40 3.4			0.0	0.0			
【規格】600g(10枚)/12 チキン																-					10																
【規格】600g(10枚)/12	208	61.6	18.8	11.2	6.9	1.5	405	159	12	12	92	0.2	0.3	0.03	0.01	-7	0	-7	0.0	1.0	10	0.04	0.07	4.7	0.24	0.1	8	0.73		28 2.4	3 2.9	31	0.0	0.0	0.0	1.0	小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン
		-le		nk.	ш	F					無機質											ビタ	ミン							<b>₩</b>	B		-le				
	_ エ   ネ   ル	水分	たんぱ	脂質	炭水化	灰分	+	カ	カ・・・	マ	IJ	鉄	亜	銅	マ、、		A		D	E	K	ВІ	В2	†	В6	BI2	葉	<b>/</b> ٩		記 和 脂 不	多価不	コレス	水溶性	不溶性	1 物 繊	食塩和	
ででいませ	ギー		く質		物		トリウ	リウム	ルシゥ	クネシ	ン		鉛		ンガン	レチ	β I	レチ						イアシ			酸	ントテ		肪 酸 和	飽和	ヘテロ	食物	食物	維総	当量	
							4	4	4	ウム						<i> </i>	カロテ	<i> </i>						ン				かというとは、これでは、これでは、これでは、これでは、これでは、これでは、これでは、これで		脂肪	脂肪	l ル	繊維	繊維	量		アレルギー物質 (28品目中)
栄養成分(推定値) 100g当たり																	ン当	活 性												酸	酸						(2000 0 +)
																	里	当量																			
	(kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(μg)	(μg)	(μg)	(μg)	(mg)	(μg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(μg)	(μg)	(mg)	(mg)	(g)	(g)	(mg)	(g)	(g)	(g)	(g)	
あじ 【規格】 320g (8個) / I 2×2	192	65.6	13.7	11.5	7.7	1.5	410	134	74	12	86	0.3	0.4	0.05	0.03	2	0	2	2.8	1.7	12	0.04	0.07	1.7	0.10	2.2	6	0.14	0 1	08 6.2	7 2.99	22	-	-	1.0	1.0	小麦・卵・大豆・ゼラチン
あぶらかれい 【規格】 320g (8個) / I 2×2	185	66.9	13.4	11.2	6.9	1.6	480	119	68	9	71	0.3	0.3	0.03	0.03	2	ı	2	2.0	2.0	13	0.04	0.13	0.9	0.06	0.5	7	0.21	0 0	88 6.4	3 2.93	3 20	_	-	1.0	1.2	小麦・卵・大豆・ゼラチン
いか 【規格】320g(8個)/12×2	190	65.6	15.9	11.2	5.8	1.5	410	154	49	21	132	0.2	0.6	0.11	0.04	2	0	2	0.0	2.5	12	0.01	0.02	0.9	0.04	1.0	5	0.14	0 0	86 6.2	5 2.9	119	_	_	0.7	1.0	小麦・卵・いか・大豆・ゼラチン
えび 【規格】320g(8個)/12×2	174	68.0	14.5	9.9	6.2	1.4	402	110	68	15	90	0.6	0.5	0.14	0.07	0	0	0	0.0	2.0	11	0.01	0.03	1.3	0.05	0.4	17	0.09	0 0	75 5.7	4 2.5	5 56		_	0.7	1.0	えび・小麦・卵・大豆・ゼラチン
サーモン	359	50.8	11.8	32.0	4.0	1.4	325	148	49		94	0.2	0.2	0.04	0.05	4	0	4	7.0	4.7	35	0.08	0.08	2.6	0.16	1.5	8	0.42	0 2	.58 18.3	6 8.20	) 19		_	0.7	0.8	
【規格】320g(8個)/12×2 さば	326		14.1			1.4	361	167	47		95	0.5		0.05			0	15	2.1	3.6	25	0.09								41 14.1				_	0.9		
【規格】320g(8個)/12×2 さわら										14						15																		<u> </u>			
【規格】320g(8個)/12×2 ほっけ	295	57.3	13.4	24.8	3.1	1.4	316	222	49	14	91	0.3	0.4	0.02	0.03	5	0	5	2.8	3.2	25	0.04	0.18	3.8	0.16	2.1	4	0.47	0 2	55 13.6	5 6.15	5 25		-	0.9	0.8	小麦・卵・大豆・ゼラチン
【規格】 320g(8個)/I2×2	184	68.0	13.3	11.8	5.5	1.4	395	130	60	12	80	0.3	0.4	0.05	0.03	8	0	8	0.9	2.1	12	0.03	0.08	0.8	0.05	3.2	7	0.36	0 0	98 6.5	3.06	22	-	-	1.0	1.0	小麦・卵・大豆・ゼラチン
赤魚 【規格】 320g (8個) / I 2×2	216	64.9	13.0	15.6	5.2	1.3	381	95	59	9	59	0.2	0.2	0.03	0.03	5	0	5	0.8	2.5	17	0.01	0.03	0.3	0.02	0.4	5	0.07	0 1	19 9.0	3.9	15	-	-	1.0	1.0	小麦・卵・大豆・ゼラチン
白糸だら 【規格】 320g (8個) / 12×2	207	65.7	12.9	14.7	5.4	1.3	372	114	56	9	74	0.2	0.2	0.03	0.02	0	0	0	0.0	2.4	17	0.00	0.02	0.0	0.00	0.0	4	0.01	0 1	09 8.7	3.86	5 17	-	-	1.0	0.9	小麦・卵・大豆・ゼラチン
白身魚 【規格】320g(8個)/I2×2	175	68.1	13.1	10.5	6.5	1.8	567	117	57	13	59	0.2	0.2	0.03	0.03	2	0	2	0.3	1.9	12	0.03	0.04	0.3	0.02	0.2	6	0.10	0 0	79 6.1	2 2.72	2 14	-	-	1.0	1.4	小麦・卵・大豆・ゼラチン
チキン(ミニ) 【規格】 300g/20	246	63.8	10.4	20.4	4.5	0.9	231	98	ı	8	58	0.1	0.2	0.01	0.01	2	0	2	0.0	2.9	26	0.03	0.03	3.1	0.17	0.1	3	0.50	1 1	41 11.1	7 4.86	5 19	_	-	0.6	0.6	小麦・卵・乳成分・ごま・大豆 鶏肉・豚肉・ゼラチン
ポーク(ミニ) 【規格】 300g/20	250	62.2	10.9	20.2	5.6	1.1	282	110	2	7	60	0.3	0.6	0.02	0.00	ı	0	ı	0.0	2.8	22	0.25	0.08	1.7	0.09	0.1	ı	0.23	0 1	58 11.3	2 4.84	18	_	-	0.7	0.7	卵・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉 ゼラチン
チキン (ポーション)	246	63.8	10.4	20.4	4.5	0.9	231	98	ı	8	58	0.1	0.2	0.01	0.01	2	0	2	0.0	2.9	26	0.03	0.03	3.1	0.17	0.1	3	0.50	1 1	41 11.1	7 4.86	5 19		_	0.6	0.6	小麦・卵・乳成分・ごま・大豆
【規格】 I 20g (3個) /30×2 ポーク(ポーション)	250		10.9			1.1	282	110	2	7	60	0.3		0.02		1	0	1	0.0	2.8					0.09				0 1	.58   11.3	2 4 84	18		_	0.7		りました。
【規格】 I 20g (3個) /30×2 ビーフ(ポーション)									2	,						'		'																			セラナン 小麦・卵・乳成分・牛肉・大豆
【規格】 I 20g (3個) /30×2  チキン(ブロック)			11.5				280	101	2	,,				0.02		0	0	0	0.0						0.08					24 12.4				-	-		鶏肉・豚肉・ゼラチン
【規格】300g(3本)/24	246	63.8	10.4	20.4	4.5	0.9	231	98	I	8	58	0.1	0.2	0.01	0.01	2	0	2	0.0	2.9	26	0.03	0.03	3.1	0.17	0.1	3	0.50		41 11.1	7 4.86	) 19		-	0.6	0.6	鶏肉・豚肉・ゼラチン
ポーク(ブロック) 【規格】 300g(3本)/24	250	62.2	10.9	20.2	5.6	1.1	282	110	2	7	60	0.3	0.6	0.02	0.00	I	0	ı	0.0	2.8	22	0.25	0.08	1.7	0.09	0.1	ı	0.23	0 1	58 11.3	2 4.84	18	-	-	0.7	0.7	セフナン
ビーフ(ブロック) 【規格】 300g(3本)/24	271	59.6	11.5	22.0	5.8	1.1	280	101	2	7	50	0.3	1.2	0.02	0.00	0	0	0	0.0	3.0	24	0.02	0.08	1.3	0.08	0.3	3	0.26	0 2	24 12.4	4 5.0	17	-	_	0.6	0.7	小麦・卵・乳成分・牛肉・大豆 鶏肉・豚肉・ゼラチン
たまご 【規格】 I 20g (3個) /30×2	303	57.5	11.9	26.1	3.6	0.9	202	47	11	4	51	0.4	0.2	0.04	0.03	26	2	26	0.5	4.2	31	0.02	0.09	0.0	0.01	0.1	15	0.09	0 2	22   15.1	4 6.59	66	-	-	0.4	0.5	小麦・卵・さば・大豆・ゼラチン
											無機質											ビタ	ミン														
	エネ・	水分	たんぱ	脂質	炭水水	灰分	<i>t</i>	カ	カ	マ	IJ	鉄	垂	銅	マ		A	1	D	E	К	ВІ	В2	t	В6	BI2	葉	<b>ر</b> ۴	С	和 価	多価	コレコ	水溶	不溶	食物	食塩切	
でかり、素材	ルギー		ぱ く 質		物		トリカ	リウ	ルシュ	グネシ	ン		鉛		ンガ	レチ	β 	レチ						イアン			酸	ントニ		脂 肪 酸 和	个飽和	ステロ	食物	食物	維総	相当量	
							4	4	4	ウム						)   	カロテ	<i> </i>						ン				シ酸		脂肪	脂肪	l ル	繊維	繊維	量		アレルギー物質
栄養成分(推定値) IOOg当たり																10	ナン当	活性												酸	酸						(28品目中)
																	コ星	当量																			
	(keal)	(a)	(a)	(a)	(a)	(a)	(ma)	(ma)	(ma)	(ma)	(ma)	(mg)	(ma)	(ma)	(ma)	(11.0)	(11.5)	(110)	(11.5)	(ma)	(11.5)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(11.0)	(11.5)	(mg)	(mg)	(a) (-)	(=)	(me)	(a)	(~)	(2)	(~)	
たんぱく2 I ぶり 【担格】 L20g (3個) /30×2	(kcal)	(g) <u>67.3</u>	(g) 21.8	(g) 7.8	(g) 2.1	(g) 1.0	(mg) 273	(mg) 155	(mg) 5	(mg)	(mg) 65	(mg) 0.6			(mg) 0.05	(μg) 15	(μg) Ο	(μg) 15		(mg) 1.4	(μg) 6		(mg) 0.16		(mg) 0.13	(μg)		(mg) 0.32		g) (g) 72 4.5				(g) -	(g) 0.5		
【規格】 I 20g (3個) /30×2  たんぱく2 I えび	154		22.0		4.4	1.1	386	123	31	14	94	0.8			0.04	0	0	0	21.5	1.0		0.01			0.04			0.06		79 1.1			_	_	0.0		えび・小麦・卵・大豆・ゼラチン
【規格】 I 20g (3個) /30×2 たんぱく2 I 赤魚																																					・魚介類
【規格】 I 20g(3個)/30×2	<u>170</u>		22.2		2.3			103		9	65	0.3		0.05		4	0	4	33.2	1.3	8				0.02			0.07		62 4.5				-	0.5		
たんぱく2 I いか 【規格】 I 20g (3個) /30×2	<u>174</u>	66.1	22.1	8.7	2.0	1.1	350	116	6	14	85	0.2	0.3	0.08	0.04	I	0	I	32.5	1.5	7	0.00	0.05	0.5	0.03	0.6	5	80.0	0 0	50 3.7	1.73	3 71	-	_	0.5	0.9	卵・いか・大豆・ゼラチン
たんぱく2l さわら 【規格】 I 20g (3個) /30×2	169	66.9	21.8	8.1	2.1	1.1	323	161	7	11	78	0.4	0.3	0.05	0.04	3	0	3	34.1	1.0	7	0.02	0.15	2.3	0.10	1.2	16	0.28	0 1	03 4.4	2.08	15	-	-	0.5	0.8	卵・大豆・ゼラチン
たんぱく2   白身魚 【規格】   20g(3個)/30×2	169	66.0	21.8	7.6	3.4	1.2	353	144	8	10	78	0.3	0.2	0.05	0.04	3	0	3	32.7	1.4	9	0.02	0.09	0.5	0.03	0.9	17	0.07	0 0	59 4.6	2 2.10	24	-	-	0.5	0.9	卵・大豆・ゼラチン
たんぱく2 I 銀鮭 【規格】 I 20g (3個) /30×2	<u>173</u>	66.8	21.4	8.9	1.8	1.1	330	125	6	9	95	0.3	0.2	0.05	0.04	9	0	9	36.3	1.2	6	0.04	0.09	1.4	0.08	1.3	10	0.35	0 0	93 4.0	7 2.20	) 16	_	_	0.4	0.8	卵・さけ・大豆・ゼラチン
たんぱく21 さば	230		22.2			1.1	303	129	5	11	87	0.6	0.4	0.07	0.04	11	0	11	34.0	2.3	16	0.07	0.13	3.6	0.18	3.9	14	0.21	0 2	29 9.1	5 4.14	19	_	_	0.4	0.8	卵・さば・大豆・ゼラチン
【規格】 I 20g (3個) /30×2 たんぱく2 I チキン(ポーション)	271		22.8					69	2	4	57					1	0	1		2.8	24	0.02			0.09					37 11.0					0.3		小麦・卵・ごま・大豆・鶏肉・豚肉
【規格】 I 20g (3個) /30×2 たんぱく2 I ポーク(ポーション)						0.9			3	О		0.3		0.05		'		'																-			・ゼラチン
【規格】 I 20g(3個)/30×2	271	55.4	22.7			8.0	<u>253</u>	64	3	5	47	0.3	0.3	0.04	0.02	0	0	0	32.5	2.4	19	0.13	0.05	0.9	0.04	0.0	6	0.12	0 1	28 9.6	3 4.19	9	-	-	0.3	0.6	
たんぱく2 I ビーフ(ポーション) 【規格】 I 20g (3個) /30×2	285	53.6	22.6	20.6	2.3	0.9	293	63	3	5	44	0.4	0.7	0.04	0.02	0	0	0	32.5	3.1	25	0.01	0.05	0.7	0.04	0.2	8	0.14	0 1	91 12.7	6 5.3	9	-	_	0.4	0.7	小麦・卵・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉 ・ゼラチン
たんぱく2। チキン(ブロック) 【規格】 300g(3本)/24	<u>271</u>	<u>55.5</u>	22.8	19.3	1.5	0.9	270	69	3	6	57	0.3	0.2	0.05	0.03	I	0	ı	32.5	2.8	24	0.02	0.03	1.7	0.09	0.0	10	0.28	0   1	37   11.0	9 4.85	5   11	_	_	0.3	0.7	小麦・卵・ごま・大豆・鶏肉・豚肉 ・ゼラチン
たんぱく2  ポーク(ブロック) 【規格】 300g(3本)/24	271	<u>55.4</u>	22.7	19.2	1.9	0.8	<u>253</u>	64	3	5	47	0.3	0.3	0.04	0.02	0	0	0	32.5	2.4	19	0.13	0.05	0.9	0.04	0.0	6	0.12	0 1	28 9.6	3 4.19	9	_	_	0.3	0.6	卵・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン
たんぱく21 ビーフ(ブロック) 【規格】 300g(3本)/24	<u>285</u>	<u>53.6</u>	22.6	20.6	2.3	0.9	<u>293</u>	63	3	5	44	0.4	0.7	0.04	0.02	0	0	0	32.5	3.1	25	0.01	0.05	0.7	0.04	0.2	8	0.14	0 1	91 12.7	6 5.3	, 9		_	0.4	0.7	小麦・卵・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン
[規格] 300g(3本)/24 ※赤字は分析値の平均値になります。				<u> </u>		1																															・ゼラチン

※<mark>赤字</mark>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。 ※2025年10月現在の情報です。

		76	<i>t</i> -	阳七	些	<u></u>		.,		<del>,</del>	無機質											ビタ	ミン		<b></b>					<b>8</b> 5		9.	_	7	不	<b>会</b>	<u></u>	
	エネル	水分	たんぱ	質	水水化	灰分	ナト	カリ	カル	マグ	リン	鉄	亜 鉛	銅	マン	L	A	L	D	E	К	ВІ	В2	ナイ	В6	B12	葉酸	パン	С	和脂	価	<b>一</b> 一 不	コレス	溶性	· 溶 性	物繊	良 塩 相	
Constitution of the second	ギー		く 質		物		- リ ウ	ウム	シゥ	ネシ			ъu		ガン	チノ	β I カ	チノ						アシ			PX	トテ		肪酸 二	飽 和 **	抱 和	テロー	食物绀	食 物 繊	維総	当量	
栄養成分(推定値)							4		4	ウム						ル	ロテン	ールチ						ン				酸酸			肪 酸 i	防酸	ル	維	維	里		アレルギー物質 (28品目中)
IOOg当たり																	当量	性当																				
																		里																				
 温野菜さといも	(kcal)	(g) 69.5	(g)	(g)	(g) 20.9	(g)	(mg) 95	(mg)	(mg)	(mg)		(mg) 0.2	(mg)	(mg) 0.05	(mg)		(μg)	(μg) Ο		(mg)			(mg) 0.08									g) ( .37	mg)	(g)	(g) _	(g)	(g)	啊.到战公.十万
【規格】300g(3本)/30 温野菜れんこん			3.6	5.3		0.7		173	22		33		5.4		0.2	0			0.0	1.0				0.3		0.0		0.16					<u>'</u>	_		8.2	0.2	卵·乳成分·大豆
【規格】300g(3本)/30 温野菜かぼちゃ		64.2		8.9	23.8	0.7	83	118	69	6		0.1		0.02			· · · · · ·	0	0.0	1.5			0.05			0.0		0.20			.30 2		1	_	_		0.2	卵·乳成分·大豆
【規格】300g(3本)/30 温野菜じゃがいも		64.7		5.1	26.4		89	178		10		0.2			0.05		1178		0.0	2.0						0.0		0.17			.96   1		1	_	_	13.7	0.2	卵·乳成分·大豆 
【規格】300g(3本)/30	131	70.2	2.5	5.5	21.1	0.7	56	218	35	12	44	0.2	4.8	0.03	0.05	2	2	2	0.0	0.8	6	0.04	0.08	0.4	0.09	0.1	8	0.31	4 (	0.53 3	.13   1	.35	2	-	_	8.1	0.1	卵·乳成分·大豆
温野菜さつまいも 【規格】300g(3本)/30	164	61.4	2.8	6.6	28.2	1.0	76	217	163	11	51	0.2	5.4	0.05	0.12	3	9	3	0.0	1.4	8	0.04	0.10	0.3	0.09	0.1	15	0.42	8 (	0.63 3	.83   1	.65	2	-	-	11.3	0.2	卵·乳成分·大豆
温野菜しいたけ 【規格】300g(3本)/30	153	65.7	4.2	7.8	21.4	0.9	136	129	82	7	38	0.1	4.9	0.03	0.06	0	0	0	0.1	1.2	9	0.03	0.12	0.6	0.04	0.0	6	0.28	0 (	).57 4	.59 2	.05	1	-	_	10.0	0.3	卵·乳成分·大豆
温野菜ひじき 【規格】300g(3本)/30	144	66.2	3.9	6.6	21.8	1.5	180	242	175	22	47	0.2	5.4	0.03	0.05	0	96	8	0.0	1.0	20	0.02	0.12	0.2	0.02	0.1	4	0.16	0 (	).52 3	.77 I	.77	2	-	-	10.0	0.5	小麦・卵・乳成分・ごま・大豆
温野菜こんにゃく 【規格】 300g(3本)/30	145	68.6	3.0	7.7	19.7	1.0	147	72	124	4	20	0.2	4.7	0.02	0.02	0	0	0	0.0	1.2	9	0.01	0.08	0.0	0.01	0.0	2	0.06	0 (	).55 4	.58 I	.99	1	-	-	8.6	0.4	卵·乳成分·大豆
温野菜ごぼう 【規格】 300g (3本)/30 	165	64.5	2.6	8.5	23.7	0.7	90	105	78	15	23	0.2	4.9	0.06	0.07	0	0	0	0.0	1.5	10	0.01	0.06	0.1	0.03	0.0	21	0.09	0 (	).61 5	.08 2	.23	ı	-	-	11.3	0.2	卵·乳成分·大豆
温野菜いんげん 【規格】 300g (3本)/30 	115	68.9	4.1	2.9	22.8	1.3	127	183	179	13	39	0.3	4.8	0.04	0.16	0	244	20	0.0	0.5	25	0.03	0.13	0.3	0.04	0.0	24	0.14	3 (	).22	.63 0	.75	1	-	-	10.5	0.3	卵·乳成分·大豆
温野菜にんじん 【規格】 300g(3本)/30	160	65.0	3.4	7.4	23.3	0.9	123	164	93	7	30	0.1	4.8	0.03	0.09	0	3656	307	0.0	1.3	16	0.03	0.10	0.3	0.05	0.0	10	0.17	2 (	).54 4	.40	.93	1	-	-	9.3	0.3	卵·乳成分·大豆
温野菜キャベツ 【規格】 300g(3本)/30	126	69.4	3.7	4.7	21.2	1.0	119	172	121	11	49	0.2	4.8	0.02	0.08	0	20	2	0.0	0.7	37	0.03	0.11	0.1	0.05	0.1	32	0.24	17	).35 2	.73 I	.19	I	-	-	8.3	0.3	卵·乳成分·大豆
温野菜こまつな 【規格】 300g(3本)/30	111	69.6	4.0	3.3	21.1	2.0	134	129	473	9	40	0.9	4.8	0.04	0.09	0	1301	109	0.0	1.1	138	0.02	0.12	0.2	0.03	0.0	38	0.17	9 (	).25 I	.94 0	.86	1	-	-	10.7	0.3	卵·乳成分·大豆
	エ	水	た	脂	炭	灰				<del>\$</del>	無機質						A		Ţ			ビタ	<b>'ミン</b>							NG.	_	多	<b>-</b>	水	不	食	食	
601	ネルギ	分	んぱく	質	水化物	分	ナト	カリ・	カル、	マグ	リン	鉄	亜 鉛	銅	マン	V	β	L	D	E	K	ВІ	B2	ナイ	В6	BI2	葉 酸	パン	С	和 脂 肪	価	不	レステ	溶性食	溶性食	物 繊 維	塩料	
	1		質		120		リウム	ウム	シウム	ネシウ					ガン	チノ	カカ	チノ						アシン				トテン		酸	和	和脂		物繊	物繊	総量	量	
栄養成分(推定値)										۵						ル	テン	- ル 活										酸		i	肪 酸 i	<b>访</b> 鋑	ル	維	維			アレルギー物質 (28品目中)
I OOg当たり																	当量	性当																				
																		量																				
とけないコーン		(g) 87.8		(g) 0.7	(g)	(g) 0.3	(mg) 53	(mg) 56	(mg)	(mg) 6	(mg) 20				(mg) 0.03		(μg) 19	(μg) 2	(μg) 0.0	(mg) 0.0			(mg) 0.02		(mg) 0.02			(mg) 0.09		(g) (			mg)	(g) _	(g) _	(g) 2.0	(g) 0.1	乳成分·大豆
【規格】300g(10本)/15×2 とけないにんじん		90.2	0.3	0.4	8.7	0.4	82	87	10	3					0.04			214								0.0				.00 0			0	_	_	1.1	0.2	小麦·乳成分·大豆
【規格】300g(10本)/15×2 とけないだいこん		91.9																															0	_				
【規格】360g(8個)/12×2 とけないたまねぎ				0.2	7.2	0.5	84	111	12	5					0.02		0		0.0	0.0			0.00							.00 0			0	-	-	1.0	0.2	小麦·乳成分·大豆
【規格】360g(8個)/12×2 とけないながねぎ	36	90.6	0.4	0.3	8.4	0.3	47	63	10	4					0.06		0		0.0	0.0			0.00			0.0		80.0		0.00			0	-	-	0.9	0.1	小麦·乳成分·大豆 
【規格】315g(7本)/15×2 とけないなす		89.4	0.6	0.4	9.2	0.4	46	81	15						0.05		32		0.0				0.02					0.07			00 0.		1	-	-	1.3	0.1	小麦·乳成分·大豆 
【規格】 180g(6個)/30×2	31	91.8	0.3	0.3	7.2	0.4	87	62	6	5	9	0.1	0.1	0.02	0.05	0	27	2	0.0	0.1					0.01	0.0	9	0.09	1 (	0.01	00 0.	00	0	-	-	1.0	0.2	小麦·乳成分·大豆
【規格】 I 80g(6個)/30×2	29	92.5	0.2	0.3	6.8	0.2	45	48	4	3	6	0.1	0.0	0.02	0.03	0	96	8	0.0	0.2	5	0.01	0.01	0.1	0.05	0.0	6	0.07	18 (	.00 0	00 0.	01	0	-	-	1.0	0.1	乳成分·大豆
とけないほうれんそう 【規格】 I 80g(6個)/30×2	31	91.6	1.1	0.4	6.4	0.5	85	81	29	17	17	0.3	0.2	0.04	0.28	0	1980	165	0.0	0.9	92	0.02	0.05	0.2	0.04	0.0	43	0.06	7 (	.01 0	00 0.	03	0	-	-	1.4	0.2	小麦·乳成分·大豆
とけないわかめ 【規格】 I 80g(6個)/30×2	32	91.0	0.4	0.4	7.6	0.6	214	12	19	9	7	0.1	0.1	0.00	0.00	0	0	3	0.0	0.0	34	0.00	0.00	0.0	0.00	0.0	0	0.00	0 (	.01 0	00 0.	03	0	-	-	1.1	0.5	小麦·乳成分·大豆
とけないはくさい 【規格】 I 80g (6個) /30×2	30	92.1	0.3	0.4	6.8	0.4	45	89	18	4	14	0.1	0.1	0.01	0.05	0	39	3	0.0	0.1	23	0.01	0.01	0.2	0.04	0.0	24	0.10	7 (	.00 0	00 0.	01	0	-	-	0.8	0.1	小麦·乳成分·大豆
とけないえだまめ 【規格】 I 80g (6個) /30×2	57	86.9	2.6	1.7	8.2	0.6	103	132	14	14	38	0.6	0.3	0.09	0.16	0	57	5	0.0	0.2	7	0.07	0.03	0.4	0.03	0.0	70	0.12	6 (	.18 0	41 0.	61	0	-	-	1.4	0.3	小麦·乳成分·大豆
ミニとけないにんじん 【規格】 500g/10×2	32	91.1	0.3	0.0	8.1	0.5	82	87	10	3	8	0.1	0.1	0.02	0.03	0	2573	214	0.0	0.2	6	0.02	0.02	0.2	0.03	0.0	7	0.10	2 0	0.00	00 0.	01	0	-	-	1.1	0.2	小麦·大豆
ミニとけないだいこん 【規格】 500g/10×2	29	91.9	0.2	0.1	7.3	0.5	86	111	12	5	8	0.1	0.0	0.01	0.02	0	0	0	0.0	0.0	0	0.01	0.00	0.1	0.02	0.0	16	0.05	5 (	0.00	00 0.	01	0	-	-	1.0	0.2	小麦·大豆
ミニとけないたまねぎ 【規格】 500g/10×2	36	90.0	0.5	0.1	9.0	0.4	58	63	10	4	14	0.1	0.1	0.02	0.06	0	0	0	0.0	0.0	0	0.01	0.00	0.0	0.06	0.0	7	0.08	3 (	.00 0	00 0.	01	0	-	-	1.0	0.1	小麦·大豆·鶏肉
ミニとけないなす 【規格】 500g/10×2	32	91.7	0.3	0.4	7.3	0.3	51	62	6	5	9	0.1	0.1	0.02	0.04	0	27	2	0.0	0.1	3	0.01	0.01	0.1	0.01	0.0	9	0.09	1 (	.01 0	00 0.	00	0	-	-	1.0	0.1	小麦・乳成分・大豆
ミニとけないピーマン 【規格】 500g/10×2	33	91.6	0.3	0.4	7.4	0.3	65	48	4	3	6	0.1	0.0	0.02	0.02	0	96	8	0.0	0.2	5	0.01	0.01	0.1	0.05	0.0	6	0.07	18 (	.00 0	00 0.	01	0	-	-	1.1	0.2	乳成分·大豆·鶏肉
ミニとけないほうれんそう 【規格】 500g/10×2	30	91.9	1.1	0.4	6.1	0.5	90	82	29	17	18	0.3	0.2	0.04	0.28	0	1980	165	0.0	0.9	92	0.02	0.05	0.2	0.04	0.0	43	0.06	7 (	.01 0	00 0.	03	0	-	-	1.4	0.2	小麦·乳成分·大豆·鶏肉
ミニとけないはくさい 【規格】 500g/10×2	27	92.5	0.4	0.1	6.6	0.4	57	89	18	4	14	0.1	0.1	0.01	0.04	0	39	3	0.0	0.1	23	0.01	0.01	0.2	0.04	0.0	24	0.10	7 (	.00 0	00 0.	01	0	-	-	0.9	0.1	小麦·大豆·鶏肉
ミニとけないじゃがいも 【規格】 500g/10×2	91	80.7	0.4	3.0	15.4	0.5	108	88	ı	5	6	0.1	0.1	0.02	0.04	0	0	0	0.0	0.5	4	0.01	0.01	0.2	0.05	0.0	6	0.14	4 (	.21 1	80 0.	79	0	-	-	0.9	0.3	乳成分·大豆
ミニとけないしいたけ 【規格】 500g/10×2	30	91.2	0.8	0.5	7.1	0.4	63	65	2	4	21	0.1	0.2	0.02	0.05	0	0	0	0.2	0.0	0	0.02	0.03	0.6	0.04	0.0	4	0.22	0 0	.02 0	00 0.	06	0	-	-	1.8	0.2	
きゅうり 【規格】315g(7本)/12×2	80	78.1	0.4	0.0	21.0	0.5	60	61	68	5	11	3.7	4.7	0.03	0.02	0	99	8	0.0	0.1	10	0.01	0.01	0.1	0.02	0.0	8	0.10	4 (	.00 0	00 0.	00	0	-	_	2.9	0.2	小麦·大豆
コーン	102	69.4	0.7	0.4	29.1	0.4	25	48	61	5	17	3.3	4.7	0.01	0.02	0	17	ı	0.0	0.0	0	0.02	0.01	0.4	0.02	0.0	12	0.08	0 (	.06 0	09 0.	13	0	_	_	10.9	0.1	_
【規格】390g(15個)/12×2		76.0	1.9	0.2	21.3	0.6	19	98	111	8	34	8.7			0.09		384	32	0.0	1.3										.02 0			0	_	_	12.0	0.05	_
【規格】390g(15個)/12×2	59	80.3	0.6		18.4		36	148	78	8					0.06		189		0.0	0.8			0.02			0.0					.00 0		0	_	_	7.5	0.1	
【規格】390g(15個)/12×2 ほうれんそう	65	76.5			21.3		114		257				4.8				1590		0.0	0.8			0.04								00 0.		0	_	_		0.3	
【規格】 390g(15個)/12×2 にんじん	76	76.9	0.6		21.7	0.7	67	110	91	5			4.7			0			0.0	0.2			0.03			0.0		0.13			00 0.		0		_	7.5	0.2	小麦·乳成分·大豆·鶏肉
【規格】390g(15個)/12×2 																0																	0	_				
【規格】390g(I5個)/I2×2	53	82.5	0.6	0.1	16.2	0.6		87	170	6	12	3.8	4.7	0.01	0.07	0	22	2	0.0	0.0	34	0.02	0.01	0.1	0.05	0.0	34	0.09	18 (	.01 0	00 0.	01	0	-	-	7.5	0.03	-
	エ	水	た	脂	炭	灰				<del>1</del>	無機質						Λ		Ţ			ビタ	/ミン 		1					飽	_	多	<b>-</b>	水	不	食	食	
	ネルバ	分	んぱん	質	水化	分	ナト	カリ	カル	マグ	リン	鉄	亜 鉛	銅	マ ン	V	ß	L	D	Е	К	ВΙ	B2	ナイ	В6	B12	葉酸	パン	С	710	価 不	<b>西</b>	レス	溶性	溶性。	物繊維	塩相	
THE STATE OF THE S	+ 		質		70		リウィ	ウム	シウム	ネシウ					ガン	チノ	ו ל	チノ						アシン				トテン		肪 酸	型 和 指	和指	アロー	物繊	物繊繊	維総量	量	
栄養成分(推定値)									2	4						ル	ロテン	- ル 活										酸		i		<b></b> 按	ル	維	維			アレルギー物質 (28品目中)
I OOg当たり																	当量	性当																				
																		重																				
バナナ	(kcal)	(g) 65.4	(g)	(g) 4.1	(g) 29.7	(g)	(mg)	(mg)	(mg) 2				(mg) 0.1	(mg) 0.03	(mg) 0.09			(μg) 2		(mg) 0.3	(μg) Ο		(mg) 0.01		(mg) 0.13		(μg)			(g) (			mg)	(g) -	(g) -	(g) 2.1	(g) 0.03	乳成分・大豆・バナナ
【規格】375g(15個)/12×2 バレンシアオレンジ		67.4			31.8		10	85	-	5					0.09		20		0.0	0.3					0.13					.01 0			0		_		0.03	乳成分・大豆・ハナナ オレンジ
【規格】375g(15個)/12×2 ゴールデンパイン									′	υ   							24	3										0.14					0	-				<b>タレノン</b>
【規格】375g(15個)/12×2 いちご		66.2			33.2		19	33	კ	3		0.1			0.29		8	1	0.0	0.0			0.00							0.00			0	-	-		0.05	_
【規格】375g(15個)/12×2 赤ぶどう		69.1			30.4		23	40	4	3			0.0				4		0.0				0.00							.00 0			0	-	-	0.8	0.1	
がいとう 【規格】390g(15個)/12×2		66.5		0.3	32.7		19	20	4	7		0.3			0.06		0		0.0	0.0			0.00							.03 0			0	-	-		0.05	_
【規格】390g(15個)/12×2		73.5			26.0		28	70	8	3			0.0				16		0.0	0.3			0.00					0.07		.00 0			0	-	-	1.1	0.1	キウイフルーツ
白桃 【規格】390g(15個)/12×2	106	73.0	0.2	0.0	26.5	0.3	23	79	2	3	8	0.0	0.0	0.02	0.02	0	2	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0.3	0.01	0.0	2	0.06	4 (	0.00	.01 0	.01	0	-	-	1.0	0.1	<b>もも</b>
りんご 【規格】390g(15個)/12×2	85	78.0	0.1	0.0	21.7	0.2	23	31	I	ı	3	0.1	0.0	0.01	0.01	0	4	0	0.0	0.0	0	0.01	0.00	0.0	0.01	0.0	I	0.05	1 (	0.00 0	.00 0	.01	0	-	-	0.7	0.1	りんご
洋なし 【規格】390g(15個)/12×2	95	76.1	0.1	0.0	23.5	0.3	27	21	2	2	2	0.0	0.0	0.02	0.01	0	0	0	0.0	0.1	0	0.00	0.01	0.1	0.00	0.0	2	0.00	0 (	0.00 0	.01 0	.01	0	-	-	0.9	0.1	_
マンゴー 【規格】 390g(15個)/12×2	144	67.9	0.4	4.5	26.9	0.3	24	66	6	5	5	0.1	0.0	0.03	0.04	0	237	20	0.0	0.7	0	0.02	0.02	0.3	0.05	0.0	33	0.09	8	.17 0	.02 0	.01	0	-	-	1.0	0.06	乳成分·大豆
赤メロン 【規格】390g(15個)/12×2		68.8	0.4	0.1	30.4	0.3	21	121	3	4	5	0.1	0.1	0.02	0.01	0	1188	99	0.0	0.1	0	0.02	0.01	0.3	0.04	0.0	8	0.06	8 (	0.02 0	.01 0	.00	0	-	-	0.6	0.1	乳成分・りんご
※ <u>赤字</u> 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		る場合な	がありま <sup>.</sup>	す。																																		

※<a href="#">赤字</a>は分析値の平均値になります。</a>
※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。
※2025年10月現在の情報です。

				-1.							無機質											ビタミン	,						.,		_						
	エネ	水分	たん。	脂質	炭水	灰分		カ	カ	マ	IJ	鉄	亜	銅	マ		Α		D	E	К	BI (	32	<del>/</del> В6	BI2	葉	パ	С	和	一	多価	コレ	水溶	不溶	食物	食塩	
やさいおかず	ルギー		ばく		化物		トリ	リウ	ルシ	グ ネ	ン		鉛		ン ガ	レチ	β	レチ						イア		酸	ント		脂肪	不飽	不飽	ステ	性 食	性 食	維	相当	
7 200 050 9	'		質				ウム	4	ウム	シ ウ					ン	)   	カロ	7						シン			テン		酸	和脂	和脂	□ <b>-</b>	物繊	物繊	総量	量	アレルギー物質
栄養成分(推定値)										4						ル	テン	ル活									酸			肪 酸	肪 酸	ル	維	維			(28品目中)
I 00g当たり																	当量	性当																			
																	里	量																			
	(kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(μg)	(μg)	(μg) (	μg) (	(mg)	(μg)	(mg) (ı	mg) (r	mg) (mg)	(μg)	(μg)	(mg)	(mg)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(g)	(g)	(g)	(g)	
キャベツの梅和えムース 【規格】 180g(6個)/20×2	170	69.4	3.4	12.0	13.8	3 1.4	455	106	15	6	13	0.1	0.1	0.02	0.05	0	14	ı	0.0	1.6	34	0.01 0	.08 C	0.03	0.0	23	0.07	11	0.95	6.21	2.70	1	-	-	5	1.2	小麦·卵·乳成分·大豆
ほうれん草の白和えムース	179	68.4	3.8	12.2	14.7	7 0.9	262	100	10	10	20	0.4	0.1	0.04	0.10	0	349	29	0.0	1.6	22	0.01 0	.07 C	0.2 0.02	0.0	13	0.09	1	1.02	6.05	2.86	1	_	_	4.5	0.7	 小麦·卵·乳成分·さば·大豆
【規格】 180g(6個)/20×2 金平ごぼうムース								_																				•				·					
【規格】 I 80g(6個)/20×2	166	67.8	2.9	9.2	19.0	1.1	271	142	17	18	26	0.3	0.3	0.07	0.10	0	662	56	0.0	1.2	10	0.02 0	.06 0	0.04	0.0	21	0.10	1	18.0	4.46	2.15	ı	-	_	5.9	0.7	小麦・卵・乳成分・ごま・大豆 
ひじき煮ムース 【規格】 I 80g(6個)/20×2	168	68.2	3.1	10.4	17.0	1.3	307	194	28	18	18	0.2	0.1	0.03	0.10	0	1347	113	0.0	1.4	23	0.01 0	.07	0.02	0.0	7	0.06	ı	0.86	5.17	2.34	I	-	_	5.5	0.8	小麦・卵・乳成分・ごま・大豆
いんげんのごま和えムース 【規格】 180g(6個)/20×2	167	69.2	4.1	10.8	14.6	1.3	305	145	21	28	57	0.6	0.4	0.11	0.18	0	563	47	0.0	1.2	24	0.05 0	.09 0	0.05	0.0	21	0.09	2	0.97	4.49	2.66	ı	-	-	4.6	0.8	小麦・卵・乳成分・ごま・大豆
切干大根ムース 【規格】 180g(6個)/20×2	166	69.6	3.0	10.4	15.8	3 1.2	320	134	14	7	17	0.1	0.1	0.02	0.07	0	491	41	0.0	1.4	12	0.02 0	.06 0	0.02	0.0	11	0.07	2	0.85	5.26	2.34	ı	-	_	3.9	0.8	小麦·卵·乳成分·大豆
小松菜の煮びたしムース	169	69.5	3.4	115	14.3	3 1.3	350	99	45	a	26	0.7	0.2	0.04	0.12	0	1183	99	0.0	1.9	99	0.02 0	08 (	0.2 0.03	0.0	27	0.10	6	0.91	5.96	261	-	_	_	5.3	0.9	
【規格】 180g(6個)/20×2 かぼちゃの含め煮ムース				1						<u> </u>																						'					
【規格】 I 80g(6個)/20×2	168	66.2	3.0	8.9	20.8	3 1.1	280	164	10	10	19	0.2	0.2	0.02	0.05	0	1137	93	0.0	2.3	14	0.02 0	.08 0	0.06	0.0	16	0.14	10	0.74	4.29	1.88	ı	-	-	5.9	0.7	小麦·卵·乳成分·大豆
ポテトサラダムース 【規格】 I 80g(6個)/20×2	167	70.2	2.0	11.6	15.1	1.1	312	152	4	9	17	0.2	0.1	0.03	0.05	I	245	22	0.0	1.8	16	0.03 0	.04 0	0.07	0.0	8	0.17	3	0.89	6.30	3.14	4	-	-	4.9	0.8	小麦·卵·乳成分·大豆
ほうれん草のバター炒めムース 【規格】 180g(6個)/20×2	168	70.4	3.4	12.1	13.0	)   1.1	315	100	30	16	20	0.3	0.2	0.04	0.23	21	1402	137	0.0	2.0	90	0.02 0	.09 0	0.03	0.0	35	0.06	5	2.19	5.49	2.27	7	-	_	5.3	0.8	卵·乳成分·大豆
きゅうりのナムルゼリー	167	68.7	0.5	10.0	19.8	1.0	333	44	6	4	8	0.1	0.0	0.02	0.02	0	450	38	0.0	1.3	15	0.01 0.	.01 0	0.01	0.0	5	0.07	2	0.85	5.44	2.86	0	_	-	3.1	0.8	小麦・乳成分・ごま・大豆
【規格】 I 80g (6個) /20×2 きゅうりの酢の物ゼリー			0.5	-	21.7			32			7	0.1		0.02		0	51								0.0		0.05		0.64						3.6		
【規格】 180g (6個) /20×2 コールスローゼリー		68.1		-					6	4	,													0.0								U	_	-		0.5	小麦·乳成分·大豆 
【規格】 I 80g (6個) /20×2	183	68.2	1.1	14.1	15.4	1.2	378	53	11	4	11	0.1	0.1	0.01	0.04	2	227	21	0.0	2.3	35	0.01	.01 0	0.03	0.0	17	0.07	8	1.15	7.60	3.93	10	-	-	5.0	1.0	小麦·卵·乳成分·大豆
たまねぎサラダゼリー 【規格】 180g(6個)/20×2	179	65.3	0.7	11.2	21.6	1.2	390	46	6	4	10	0.1	0.1	0.01	0.05	0	403	34	0.0	1.7	14	0.01	.01 0	0.03	0.0	4	0.05	ı	0.78	6.61	2.88	0	_	_	6.9	1.0	小麦·乳成分·大豆
彩りたまごムース 【規格】 I 20g(3個)/20	284	58.1	11.9	23.2	5.5	1.3	359	57	16	5	68	0.7	0.4	0.05	0.03	37	232	58	0.5	3.2	28	0.02 0	.13 0	0.2 0.03	0.2	28	0.40	ı	2.39	12.73	5.56	143	-	_	0.4	0.9	小麦・卵・乳成分・大豆・ 鶏肉・ゼラチン
みためがハンバーグ	257	60.5	10.6	20.5	6.9	1.5	498	72	6	7	53	0.4	0.2	0.06	0.06		0	1	0.0	2.6	21	0.04 0	.04 1	.1 0.07	0.0	12	0.20		1.36	10.18	4.51	7	_	_	0.5	1.3	小麦・卵・乳成分・牛肉・
【規格】 I 20g(3個)/30 みためがハム										,																											大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン  乳成分・牛肉・大豆・豚肉・
【規格】90g(6枚)/30×2	283	58.2	11.7	23.0	5.7	1.4	478	48		3	27	0.1	0.3	0.01	0.00	0	0	0	0.0	2.8	22	0.12 0	.03 0	0.04	0.0	0	0.11	0	2.88	12.79	5.20	12	0.0	0.0	0.0	1.2	ゼラチン
みためがウインナー 【規格】 I 20g (3個) /30×2	326	53.8	13.0	27.8	4.2	1.2	358	59	4	6	61	0.5	0.4	0.07	0.05	0	0	0	0.0	3.3	26	0.12 0.	.04 0	0.04	0.0	11	0.12	0	3.90	15.53	6.24	14	0.1	0.2	0.3	0.9	卵・大豆・豚肉・ゼラチン
みためがシューマイ 【規格】 160g(10個)/40	260	61.5	10.3	21.5	5.4	1.3	417	64	4	6	57	0.5	0.3	0.07	0.05	0	0	0	0.0	3.1	24	0.11	.05 0	0.04	0.0	11	0.11	ı	1.75	12.46	5.67	8	-	-	0.4	1.1	小麦・卵・ごま・大豆・鶏肉・ 豚肉・ゼラチン
みためがギョウザ 【規格】 I 08g (6個) /50	241	65.1	7.3	19.9	6.7	1.0	281	93	7	7	41	0.4	0.2	0.06	0.09	0	ı	0	0.0	1.1	10	0.04 0	.06 0	0.02	0.0	12	0.10	2	5.44	9.48	3.46	14	-	_	0.6	0.7	小麦・卵・ごま・大豆・豚肉 やまいも・ゼラチン
みためが目玉焼き	210	70.5	6.7	17.6	4.7	0.5	90	78	37	5	64	0.6	0.4	0.01	0.01	76	6	76	1.9	1.6	34	0.03 0.	18 0	0.0 0.03	0.4	18	0.37	0	3.08	4.57	8.23	136	_	_	0.0	0.2	卵・大豆・ゼラチン
【規格】 140g(4個)/36 ポークムースかつ				1				_								70																					
【規格】 350g(10個)/16×2	368	43.0	8.8	27.7	18.9	1.6	547	85	21	11	71	0.6	0.5	0.08	0.15	I	ı	1 (	0.0 2	2.3	45	0.15	.04   1	.1 0.05	0.1	16	0.23	1	5.64	6.96	12.78	11	0.3	0.5	0.8	1.4	ゼラチン
チキンムース唐揚げ 【規格】 350g(10個)/16×2	304	51.7	8.7	22.1	15.9	1.6	504	115	23	10	77	0.3	0.2	0.04	0.09	2	0	2	0.0	2.3	48	0.03	.04 2	0.14	0.0	9	0.46	1	3.32	4.87	11.98	15	-	-	0.4	1.3	小麦・卵・大豆・鶏肉・ ゼラチン
	_																																				
	エ、	水	た	脂	炭	灰				T	無機質	T					A			T		ビタミン	,		T		]		飽	_	多	П	水	不	食	食	
みんなの献立	ネルギ	分	んぱん	質	水化物	分	ナト	カリ	カル	マグ	リン	鉄	亜 鉛	銅	マン	L	В	L	D	E	К	BI	32	ナ B6 イ	B12	葉酸	パン	С	和脂	価不知	価不知	レス・	溶性。	溶性	物 繊	塩相	
	1		質		物		リウ	ウム	シウ	ネシ					ガン	チノ	b b	チノ						アシ			トテ		肪 酸	和	和	ナ ロ -	1 物 ##	<b>食</b> 物	維総量	当量	
労業 犬 ハ (+++ ウ (本)							4		4	ウム						し ル	ロテ	ル						>			を酸			肪酸	肪酸	ル	維	維	里		アレルギー物質 (28品目中)
栄養成分(推定値) IOOg当たり																	ン当	活 性												政	睃						(======================================
																	量	当量																			
	(kcal)	(a)	(a)	(a)	(a)	(0)	(me)	(ma)	(ma)	(mg)	(ma)	(mg)	(ma)	(mg)	(ma)	(4,0)	(410)	(40)	u a) /	(mg)	(4,0)	(ma)	mg) (	ma) (ma)	(11.0)	(110)	(ma)	(ma)	(a)	(a)	(a)	(ma)	(a)	(a)	(a)	(a)	
やわらかオクラとひじきのおかか和え 【t世#】 500~ (12.2	(kcal) 48	(g) 83.5	(g) 2.1							(mg) 43	(mg) 37	0.5		0.05		(μg) 0						0.05 0		(mg) (mg)		(μg) 41	(mg) 0.20	(mg) 3	(g) 0.04	(g) 0.02	(g) 0.04	(mg)	(g) -	(g) -	(g) 4.1	(g) 1.3	
【規格】 500g/12×2 やわらかひじき煮				1																																	
【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	0.02	0.0	11	0.08	1	0.04	0.03	υ.05	0	-	-	4.1	1.8	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	0.07	0.0	36	0.17	ı	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	0.05	0.0	30	0.20	4	0.16	0.23	0.59	ı	0.7	2.3	3.0	1.4	小麦·大豆
											_													<u> </u>		1		[				_	<b>.</b>	1	1	_	
	エ	水	た	脂	炭	灰					無機質		l				A					ビタミン	,				]		飽	_	多	コ	水	不	食	食	
	ネル	分	んぱ	質	水化	分	ナト	カリ	カル	マグ	リン	鉄	垂 鉛	銅	マン	l <sub>z</sub>	R	L	D	Е	К	BI	32	<del>†</del> В6	B12	葉酸	パン	С	和脂	価不	価不	レス	溶 性	溶 性	物繊	塩相	
四季の葛まんじゅう	ギー		く 質		物		リウ	ウム	シウ	ネシ					ガン	チノ	ן ה	チノ						アシ			トテ		肪 酸	飽和	飽和	テ ロ	食物	食物::	維総	当 量	
MZ 346 13 A Z111 1 113							4		4	ウム						ル	クロテ	ルル						ン			を破し			脂肪	脂肪	ル	繊維	繊維	量		アレルギー物質 (28品目中)
栄養成分(推定値) IOOg当たり																	ン 当	活 性												酸	酸						\ /
																	量	当量																			
	/les B	(-)	1-5						1	(***)	(	(m.c.)	(m=1)	(m, r)	(m)	(100)	(> )	(4,5)	" a)	(ma)	(,, 5)	(ma)	ma\	mg) (		1	(	(m - 1	(~)	(~)	(2)	( mm == )	(-)	(=)	(*)	(-)	
さくら風味	(kcal)	(g) 63.5	(g)	(g) 0.2	(g) 34.4			(mg)	(mg)	(mg)	(mg) 14	(mg) 0.5	(mg) 0.2	(mg) 0.02	(mg) 0.14	(μg) Ο	(μg) Ο			(mg) (		(mg) (1			(μg) 0.0		(mg) 0.01	(mg)	(g) 0.02	(g) 0.02	(g) 0.06	(mg)	(g) -	(g) _	(g) 2.1	(g) 0.0	_
【規格】440g(20個)/10×2 								' '	''	'	, +	5.5	3.2	3.02	5.14	J					,	3.33	.55		0.0		3.31		0.02	5.52	5.00						
【規格】440g(20個)/10×2	147	61.9	1.3	0.1	36.6	0.1	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-   -	<u> </u>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1.5	0.0	
ゆず 【規格】 440g(20個)/10×2	143	63.5	1.8	0.2	34.4	0.1	3	12	12	9	14	0.5	0.2	0.02	0.14	0	2	0	0.0	0.0	I	0.00	.00 0	0.00	0.0	3	0.02	2	0.02	0.02	0.06	0	-	-	2.2	0.0	_
あずき 【規格】 440g(20個)/10×2	145	62.2	1.3	0.1	36.3	0.1	3	_	_	_	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1.4	0.0	_
1.012 1.09 (20 m) / 10 / 2	<u> </u> す。		1																																		

※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。※2025年10月現在の情報です。