令和7年4月1日からの使用材料表

バイキングBパターン 昼食 使用材料表

マカロ二玉子サラダ シュウマイ 生野身 ごは ん ★ 使用材料 米(国内産) 野菜 使用材料 玉ねぎ、人参 醤油(本醸造) ツメ 機脂加工大豆(遺伝子組み換えではない)、大豆(遺伝子組み換えではない)、小麦、食塩、砂糖、調味料(アミノ酸等)	1身魚フライ 菜サラダ・コーン						
マカロニ玉子サラダ シュウマイ 生野乳 ごは ん 株 使用材料 米(国内産) 野菜 使用材料 玉ねぎ、人参 グレック 使用材料 原施 「本職造」 使用材料 原施 「本職造」 使用材料 原施 「本職」 「大豆(遺伝子組み換えではない)、大豆(遺伝子組み換えではない)、小麦、食塩、砂糖、「調味料(アミノ酸等)	菓サラダ・コーン						
使用材料 米(国内産)							
使用材料 米(国内産)							
野菜							
は 使用材料 国際 <t< th=""><td></td></t<>							
使用材料 玉ねぎ、人参 醤油(本醸造)							
ン 醤油(本醸造) ソ メ 使用材料 脱脂加工大豆(遺伝子組み換えではない)、大豆(遺伝子組み換えではない)、小麦、食塩、砂糖、 調味料(アミノ酸等)	1						
ソ メ 使用材料 脱脂加工大豆(遺伝子組み換えではない)、大豆(遺伝子組み換えではない)、小麦、食塩、砂糖、 調味料(アミノ酸等)							
メ 『『『『『『』 調味料(アミノ酸等)	時能加工大豆(清伝子組み換えでけたい) 大豆(清伝子組み換えでけたい) 小妻 食塩 砂糖 アルコール						
チキンコンソメ							
1 1 1 1 1 1 1 1 1 1							
CANAL BY - 15 K 3 - 15 5 1 1 2 5 1 1 2 5 1 1 2 5 1 1 2 5 1 1 1 2 5 1 1 1 1	'酸等)、						
カラメル色素、酸味料、香辛料抽出物、(一部に <u>小麦・乳成分・大豆・鶏肉</u> を含む)							
白身魚フライ							
オンパン・料・調料 コーン・料す 砂糖 食作 植物性たた白 天文料 にたにく) また/加工デンプン	,						
プ 使用材料 一 一 一 一 一 一 一 1 一 1 一 1 1							
ラ イ							
マカロニ玉子サラダ							
子	、食塩、香辛料、酵母エキス、						
ラ 使用材料 調味酢/調味料(有機酸等)、増粘剤(加工ナンフン、増粘多糖類)、酵素							
ダ (原材料の一部に小麦・卵・大豆・りんご・魚醤(魚介類)を含む)							
シュウマイ							
シ エカぎ(中国)、豚肉、豚脂、鶏肉、小麦粉、パン粉、砂糖、生姜汁、醤油、ごま油、食塩、米	発酵調味料、						
ウ (本円井村) 香辛料、風味調味料/加エデンプン、調味料(アミノ酸等)、							
マイ(一部に小麦・乳成分・ごま、大豆・鶏肉、豚肉を含む)							
# 生野菜サラダ							
- 9 使用材料 キャベン、レタス							
使用材料 スイートコーン(非遺伝子組換)、砂糖、食塩/ph調整剤							
# # # # # # # # # # # # # # # # # # #							
八彩しそ酢和え							
カムこん ごぼう かめこ こんにゃく 奨油 見布 にんじん 漫元水铯 砂糖 食作 半発酵調味							
しています。	宇)、pH調整剤、香料、ミョウバン						
した。	等)、pH調整剤、香料、ミョウバン						
して れんこん、ごぼう、なめこ、こんにゃく、醤油、昆布、にんじん、還元水飴、砂糖、食塩、米発酵調味料 魚介エキス、酵母エキス、昆布エキス、蛋白加水分解物、乾燥青じそ/トレハロース、調味料(アミノ酸等酸化防止剤(V.C)、酒精、水酸化Ca、(原材料の一部に小麦、大豆、りんごを含む)	等)、pH調整剤、香料、ミョウバン						
して おんこん、ごぼう、なめこ、こんにゃく、醤油、昆布、にんじん、還元水飴、砂糖、食塩、米発酵調味 魚介エキス、酵母エキス、蛋白加水分解物、乾燥青じそ/トレハロース、調味料(アミノ酸等酸化防止剤(V. C)、酒精、水酸化Ca、(原材料の一部に小麦、大豆、りんごを含む)							
して おんこん、ごぼう、なめこ、こんにゃく、醤油、昆布、にんじん、還元水飴、砂糖、食塩、米発酵調味							
して おんこん、ごぼう、なめこ、こんにゃく、醤油、昆布、にんじん、還元水飴、砂糖、食塩、米発酵調味							
た根、唐辛子、漬け原材料 (ツルマン・カリン・Na)、着色料(黄4、黄5) (原材料の一部に大豆、小麦を含む)							
して	レビン酸K)						
	レビン酸K) /乳化剤、調味料(アミノ酸等)、						
は、	レビン酸K) /乳化剤、調味料(アミノ酸等)、						
	レビン酸K) /乳化剤、調味料(アミノ酸等)、 製品・ごま、大豆を含む)						

※ 白身魚フライには、大豆油を使用しています。

令和7年3月31日までの使用材料表

バイキングBパターン 昼食 使用材料表

			献	立				
		ごはん	コンソメス			白身魚フライ		
	ポ -	テトサラダ	シュウ	マイ	生野	菜サラダ・コーン		
	八彩	しそ酢和え	漬物]				
		- 441 11		-				
				*				
は ん	使用材料	米(国内産)		717				
	(Z/13/13/41	111111111111111111111111111111111111111					· ·	
野菜								
_	・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・							
コン	区川竹竹	# 1 → 1 → 1 → 1 → 2 → 2 → 2 → 2 → 2 → 2 →						
ソ	脱脂加工大豆(清伝子組み換えではない) 大豆(清伝子組み換えではない) 小麦 食塩 砂糖 アルコール							
¥	使用材料	調味料(アミノ酸等)	10万天だではない。(人工(返)	ム」。他の方人とではなり	7、17文、及温、砂布	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,		
ス		ロヴァドイゴ(ノ ヘン 日文 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	4 3	キンコンソメ				
Î		乳糖 食塩 雞肉 デキ			昨 たん白加水分解	物 粉末し⊦うゆ		
プ	使用材料		ウダー、発酵調味料、香辛料					
	医用物种		ブラー、プロログラスでは、ローディーでは、100円では			- HX 17 / C		
		カファル 山赤く 政外行く 自		和从为 八五 两内已	B 0 /			
白	1		<u> </u>	身魚フライ				
身		表(パン粉 澱粉 コーン	が末、砂糖、食塩、植物性だ	- 5 4110 - 0 -	く) ホキ/加工デンプ	۴۰,		
魚フ	使用材料		が木、砂幅、良塩、恒初圧/こ ミノ酸等)、膨張剤、カロチノィ					
ラ		・日イロン 行石天皇、司門・小个十八丁・	ヘノロス 寸 / 、 向り」区月1、 ハロ ナノイ	ロ らお、かし別、(一)	四~17.2、八五百百	U /		
1	l	<u> </u>						
ポ			# *	テトサラダ				
テト		馬鈴薯(北海道産) 4	<u>・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・</u>		わぎ 小麦粉加工品	品 砂糖 到蛋白 食	食塩	
+	使田材料		周味料(有機酸等)、増粘剤(プ					
サラダ	(Z/13/19/19			加工プランスを指加タイ	石灰/、(ログこう)交	列·和从为 八亚 万	VC 2 B 0 /	
	J	l.						
			*	/ュウマイ				
シュ		玉ねぎ(中国), 豚肉,	水脂、鶏肉、小麦粉、パン料 (水)		油. ごま油. 食塩. シ	长発酵調味料		
ゥ			/加工デンプン、調味料(ア		出くこのが出く及症で	トンしは子がらいたが、「く		
, v	使用材料							
	(一部に小麦・乳成分・ごま、大豆・鶏肉、豚肉を含む)							
イ			_ 0.474 7.571777772	 -				
1				 :				
				野菜サラダ				
イ サ ラ ダ	使用材料	キャベツ、レタス						
	使用材料							
サラダ	使用材料							
		キャベツ、レタス		野菜サラダ				
# 5 8		キャベツ、レタス	生	野菜サラダ				
サラダ		キャベツ、レタス	生! 【組換)、砂糖、食塩/ph調整)	野菜サラダ				
サラダコーンパ彩し		キャベツ、レタス	生! 【組換)、砂糖、食塩/ph調整)	野菜サラダ コーン ^乳 (しそ酢和え	塘、食塩、米発酵調呀	味料、りんご酢、唐辛子		
サラダーコーン 八彩しそ酢		キャベツ、レタス スイートコーン(非遺伝子 れんこん、ごぼう、なめこ	生! 生!	野菜サラダ コーン 针 (しそ酢和え んじん、還元水飴、砂				
サラダコーン	使用材料	キャベツ、レタス スイートコーン(非遺伝子 れんこん、ごぼう、なめこ 魚介エキス、酵母エキス、	生! 組換)、砂糖、食塩/ph調整 八果 こんにゃく、醤油、昆布、に	野菜サラダ コーン 削 シレそ酢和え んじん、還元水飴、砂 切、乾燥青じそ/トレハロ	ース、調味料(アミノ酸			
サラダ コーン 八彩しそ酢和	使用材料	キャベツ、レタス スイートコーン(非遺伝子 れんこん、ごぼう、なめこ 魚介エキス、酵母エキス、	生! - 組換)、砂糖、食塩/ph調整 - 八衆 - 、こんにゃく、醤油、昆布、に - 昆布エキス、蛋白加水分解物	野菜サラダ コーン 削 シレそ酢和え んじん、還元水飴、砂 切、乾燥青じそ/トレハロ	ース、調味料(アミノ酸			
サラダ コーン 八彩しそ酢和	使用材料	キャベツ、レタス スイートコーン(非遺伝子 れんこん、ごぼう、なめこ 魚介エキス、酵母エキス、	生! - 組換)、砂糖、食塩/ph調整 - 八栗 - こんにゃく、醤油、昆布、に、昆布エキス、蛋白加水分解物 ・ 水酸化Ca、(原材料の一	野菜サラダ コーン 削 シレそ酢和え んじん、還元水飴、砂 切、乾燥青じそ/トレハロ	ース、調味料(アミノ酸			
サラダ コーン 八彩しそ酢和	使用材料使用材料	キャベツ、レタス スイートコーン(非遺伝子 れんこん、ごぼう、なめこ 魚介エキス、酵母エキス、 酸化防止剤(V.C)、酒料	生! (組換)、砂糖、食塩/ph調整 (人業) (こんにゃく、醤油、昆布、に 昆布エキス、蛋白加水分解物情、水酸化Ca、(原材料の一つぼが (料(砂糖、食塩、しょうゆ)、配	野菜サラダ コーン	ース、調味料(アミノ酸 <mark>√ご</mark> を含む)	等)、pH調整剤、香料		
サラダーコーン 八彩しそ酢和え	使用材料使用材料	キャベツ、レタス スイートコーン(非遺伝子 れんこん、ごぼう、なめこ 魚介エキス、酵母エキス、 酸化防止剤(V.C)、酒料	生! - 組換)、砂糖、食塩/ph調整 - 八栗 - こんにゃく、醤油、昆布、に、昆布エキス、蛋白加水分解物 ・ 水酸化Ca、(原材料の一	野菜サラダ コーン	ース、調味料(アミノ酸 <mark>√ご</mark> を含む)	等)、pH調整剤、香料		
サラダ コーン 八彩しそ酢和え	使用材料使用材料	キャベツ、レタス スイートコーン(非遺伝子 れんこん、ごぼう、なめこ 魚介エキス、酵母エキス、 酸化防止剤(V.C)、酒料	生! - (組換)、砂糖、食塩/ph調整 - (八葉) - (こんにゃく、醤油、昆布、にこまで、蛋白加水分解物情、水酸化Ca、(原材料のつぼが) - (円) - (砂糖、食塩、しようゆ)、配けンNa)、着色料(黄4、黄5)	野菜サラダ コーン	ース、調味料(アミノ酸 <mark>√ご</mark> を含む)	等)、pH調整剤、香料		
サラダ コーン 八彩しそ酢和え	使用材料使用材料	キャベツ、レタス スイートコーン(非遺伝子 れんこん、ごぼう、なめこ 魚介エキス、酵母エキス、 酸化防止剤(V.C)、酒材 大根、唐辛子、漬け原材 甘味料(ステビア、サッカ	生! ・組換)、砂糖、食塩/ph調整 ・ 八系 ・ こんにゃく、醤油、昆布、に ・ 昆布エキス、蛋白加水分解物情、水酸化Ca、(原材料の一つぼが ・ 料(砂糖、食塩、しょうゆ)、配リンNa)、着色料(黄4、黄5・ 、小麦を含む)	野菜サラダ コーン 乳 ジレモ酢和え んじん、還元水飴、砂・ の、乾燥青じそ/トレハロ 部に小麦、大豆、リ/ 低(しょうゆ漬) 酸味料、調味料(アミノ酢)	ース、調味料(アミノ酸 <mark>√ご</mark> を含む)	等)、pH調整剤、香料		
サラダ コーン ハ彩しそ酢和え 漬物	使用材料使用材料	キャベツ、レタス スイートコーン(非遺伝子 れんこん、ごぼう、なめこ 魚介エキス、酵母エキス、 酸化防止剤(V.C)、酒材 大根、唐辛子、漬け原材 甘味料(ステビア、サッカ	生! ・組換)、砂糖、食塩/ph調整 ・ 八系 ・ こんにゃく、醤油、昆布、に ・ 昆布エキス、蛋白加水分解物情、水酸化Ca、(原材料の一つぼが ・ 料(砂糖、食塩、しょうゆ)、配リンNa)、着色料(黄4、黄5・ 、小麦を含む)	野菜サラダ コーン	ース、調味料(アミノ酸 <mark>√ご</mark> を含む)	等)、pH調整剤、香料		
サラダ コーン 八彩しそ酢和え	使用材料使用材料	キャベツ、レタス スイートコーン(非遺伝子 れんこん、ごぼう、なめこ 魚介エキス、酵母エキス、酸化防止剤(V.C)、酒割 大根、唐辛子、漬け原材 甘味料(ステビア、サッカ (原材料の一部に大豆	生! ・組換)、砂糖、食塩/ph調整 ・ 八系 ・ こんにゃく、醤油、昆布、に ・ 昆布エキス、蛋白加水分解物情、水酸化Ca、(原材料の一つぼが ・ 料(砂糖、食塩、しょうゆ)、配リンNa)、着色料(黄4、黄5・ 、小麦を含む)	野菜サラダ コーン 乳 *** ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** *	- ス、調味料(アミノ酸 ップを含む) g) g)、香料、保存料(ソ	等)、pH調整剤、香料ルビン酸K)	、ミョウバン	
サラダ コーン ハ彩しそ酢和え 漬物 ドレツ	使用材料使用材料	キャベツ、レタス スイートコーン(非遺伝子 れんこん、ごぼう、なめこ 魚介エキス、酵母エキス、 酸化防止剤(V.C)、酒料 大根、唐辛子、漬け原材 甘味料(ステビア、サッカ (原材料の一部に大豆 食用植物油脂、醤油、砂	生! - 組換)、砂糖、食塩/ph調整 - 八聚 - 、こんにゃく、醤油、昆布、に - 昆布エキス、蛋白加水分解や 情、水酸化Ca、(原材料の一 - つぼが 料(砂糖、食塩、しょうゆ)、函 リンNa)、着色料(黄4、黄5)、小麦を含む) - 焙煎ご	野菜サラダ コーン 乳 シレモ酢和え んじん、還元水飴、砂・ の、乾燥青じそ/トレハロ 部に小麦、大豆、りん 低(しょうゆ漬) 酸味料、調味料(アミノ酸) 「まドレッシング ノグ、醸造酢、マスター	ース、調味料(アミノ酸 ッごを含む) g)、香料、保存料(ソ ボペースト、にんにくえ	等)、pH調整剤、香料 ルビン酸K) 末/乳化剤、調味料(ア	、ミョウバン	
サラダ コーン ハ彩しそ酢和え 漬物 ドレッシ	使用材料使用材料	キャベツ、レタス スイートコーン(非遺伝子 れんこん、ごぼう、なめこ 魚介エキス、酵母エキス、 酸化防止剤(V.C)、酒料 大根、唐辛子、漬け原材 甘味料(ステビア、サッカ (原材料の一部に大豆 食用植物油脂、醤油、砂	生! - 組換)、砂糖、食塩/ph調整 - 八果 - 、こんにゃく、醤油、昆布、に - 昆布エキス、蛋白加水分解物 ・ 木酸化Ca、(原材料の一つぼが - ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	野菜サラダ コーン 乳 シレモ酢和え んじん、還元水飴、砂・ の、乾燥青じそ/トレハロ 部に小麦、大豆、りん 低(しょうゆ漬) 酸味料、調味料(アミノ酸) 「まドレッシング ノグ、醸造酢、マスター	ース、調味料(アミノ酸 ッごを含む) g)、香料、保存料(ソ ボペースト、にんにくえ	等)、pH調整剤、香料 ルビン酸K) 末/乳化剤、調味料(ア	、ミョウバン	
サラダ コーン 八彩しそ酢和え 漬物 ドレッシン	使用材料使用材料使用材料	キャベツ、レタス スイートコーン(非遺伝子 れんこん、ごぼう、なめこ 魚介エキス、酵母エキス、 酸化防止剤(V.C)、酒材 大根、唐辛子、漬け原材 甘味料(ステビア、サッカ (原材料の一部に大豆 食用植物油脂、醤油、砂増粘剤(キサンタン)、甘	生! - 組換)、砂糖、食塩/ph調整 - 八果 - 、こんにゃく、醤油、昆布、に - 昆布エキス、蛋白加水分解物 ・ 木酸化Ca、(原材料の一つぼが - ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	野菜サラダ コーン 乳 シースを作和え んじん、還元水飴、砂 の、乾燥青じそ/トレハロ部に小麦、大豆、りん 低(しようゆ漬) 酸味料、調味料(アミノ西) フグ、醸造酢、マスターコン)、香辛料抽出物、	- ス、調味料(アミノ酸 , ごを含む) g)、香料、保存料(ソ ドペースト、にんにくえ (一部に小麦・卵・乳	等)、pH調整剤、香料 ルビン酸K) k/乳化剤、調味料(ア L製品・ごま、大豆を	(ミョウバン) (マラン・アラン・アラン・アラン・アラン・アラン・アラン・アラン・アラン・アラン・ア	
サラダ コーン ハ彩しそ酢和え 漬物 ドレッシ	使用材料使用材料	キャベツ、レタス スイートコーン(非遺伝子 れんこん、ごぼう、なめこ 魚介エキス、酵母エキス、酸化防止剤(V.C)、酒料 大根、唐辛子、漬け原材 甘味料(ステビア、サッカ (原材料の一部に大豆 食用植物油脂、醤油、砂 増粘剤(キサンタン)、甘 しょうゆ、醸造酢、米発酵	生! - 組換)、砂糖、食塩/ph調整 ハ果 - 、こんにやく、醤油、昆布、に 昆布エキス、蛋白加水分解物 情、水酸化Ca、(原材料の一つぼ別 - 料(砂糖、食塩、しょうゆ)、配 リンNa)、着色料(黄4、黄5) - 、小麦を含む) - 特施ご - ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	野菜サラダ コーン 割 ジレそ酢和え んじん、還元水飴、砂 の、乾燥青じそ/トレハロ 部に小麦、大豆、り/ 酸味料、調味料(アミノ酢) フグ、醸造酢、マスター コン)、香辛料抽出物、 とドレッシング お節エキス、オニオンエ・	ース、調味料(アミノ酸 ,ごを含む) 後)、香料、保存料(ソ ドペースト、にんにくえ (一部に小麦・卵・乳 ・アス、塩蔵青じそ、酵母	等)、pH調整剤、香料 ルビン酸K) k/乳化剤、調味料(ア L製品・ごま、大豆を エキスパウダー、濃縮L	、ミョウバン /*ミ/酸等)、 含む) レモン果汁、	
サラダ コーン 八彩しそ酢和え 漬物 ドレッシン	使用材料使用材料使用材料	キャベツ、レタス スイートコーン(非遺伝子 れんこん、ごぼう、なめこ 魚介エキス、酵母エキス、酸化防止剤(V.C)、酒料 大根、唐辛子、漬け原材 甘味料(ステビア、サッカ (原材料の一部に大豆 食用植物油脂、醤油、砂 増粘剤(キサンタン)、甘 しょうゆ、醸造酢、米発酵	生! ・ (4) (2) (2) (2) (4) (4) (4) (4) (4) (4) (4) (4) (4) (4	野菜サラダ コーン 割 ジレそ酢和え んじん、還元水飴、砂 の、乾燥青じそ/トレハロ 部に小麦、大豆、り/ 酸味料、調味料(アミノ酢) フグ、醸造酢、マスター コン)、香辛料抽出物、 とドレッシング お節エキス、オニオンエ・	ース、調味料(アミノ酸 ,ごを含む) 後)、香料、保存料(ソ ドペースト、にんにくえ (一部に小麦・卵・乳 ・アス、塩蔵青じそ、酵母	等)、pH調整剤、香料 ルビン酸K) k/乳化剤、調味料(ア L製品・ごま、大豆を エキスパウダー、濃縮L	、ミョウバン /*ミ/酸等)、 含む) レモン果汁、	
サラダ コーン ハ彩しそ酢和え 漬物 ドレッシング	使用材料使用材料使用材料	キャベツ、レタス スイートコーン(非遺伝子 れんこん、ごぼう、なめこ 魚介エキス、酵母エキス、酸化防止剤(V.C)、酒料 大根、唐辛子、漬け原材 甘味料(ステビア、サッカ (原材料の一部に大豆 食用植物油脂、醤油、砂 増粘剤(キサンタン)、甘 しょうゆ、醸造酢、米発酵	生! ・組換)、砂糖、食塩/ph調整 ・	野菜サラダ コーン 割 ジレそ酢和え んじん、還元水飴、砂 の、乾燥青じそ/トレハロ 部に小麦、大豆、り/ 酸味料、調味料(アミノ酢) (しようゆ漬) しょうゆで、醸造酢、マスター ロン)、香辛料抽出物、 とドレッシング お節エキス、オニオンエ・	ース、調味料(アミノ酸 ,ごを含む) 後)、香料、保存料(ソ ドペースト、にんにくえ (一部に小麦・卵・乳 ・アス、塩蔵青じそ、酵母	等)、pH調整剤、香料 ルビン酸K) k/乳化剤、調味料(ア L製品・ごま、大豆を エキスパウダー、濃縮L	、ミョウバン /*ミ/酸等)、 含む) レモン果汁、	
サラダ コーン ハ彩しそ酢和え 漬物 ドレッシング	使用材料使用材料使用材料	キャベツ、レタス スイートコーン(非遺伝子 れんこん、ごぼう、なめこ 魚介エキス、酵母エキス、 酸化防止剤(V.C)、酒料 大根、唐辛子、漬け原材 甘味料(ステピア、サッカ (原材料の一部に大豆 食用植物油脂、醤油、砂増粘剤(キサンタン)、甘 しょうゆ、醸造酢、米発酵 香辛料/調味料(アミノ酸	生! ・組換)、砂糖、食塩/ph調整 ・	野菜サラダ コーン 割 ジレそ酢和え んじん、還元水飴、砂 の、乾燥青じそ/トレハロ 部に小麦、大豆、り/ 酸味料、調味料(アミノ酢) (しようゆ漬) しょうゆで、醸造酢、マスター ロン)、香辛料抽出物、 とドレッシング お節エキス、オニオンエ・	ース、調味料(アミノ酸 ,ごを含む) 後)、香料、保存料(ソ ドペースト、にんにくえ (一部に小麦・卵・乳 ・アス、塩蔵青じそ、酵母	等)、pH調整剤、香料 ルビン酸K) k/乳化剤、調味料(ア L製品・ごま、大豆を エキスパウダー、濃縮L	、ミョウバン /ミ/酸等)、 含む) レモン果汁、	
サラダ コーン ハ彩しそ酢和え 漬物 ドレッシング	使用材料使用材料使用材料	キャベツ、レタス スイートコーン(非遺伝子 れんこん、ごぼう、なめこ 魚介エキス、酵母エキス、 酸化防止剤(V.C)、酒料 大根、唐辛子、漬け原材 甘味料(ステピア、サッカ (原材料の一部に大豆 食用植物油脂、醤油、砂増粘剤(キサンタン)、甘 しょうゆ、醸造酢、米発酵 香辛料/調味料(アミノ酸	生! ・組換)、砂糖、食塩/ph調整 ・	野菜サラダ コーン 割 ジレそ酢和え んじん、還元水飴、砂 の、乾燥青じそ/トレハロ 部に小麦、大豆、り/ 酸味料、調味料(アミノ酢) (しようゆ漬) しょうゆで、醸造酢、マスター ロン)、香辛料抽出物、 とドレッシング お節エキス、オニオンエ・	ース、調味料(アミノ酸 ,ごを含む) 後)、香料、保存料(ソ ドペースト、にんにくえ (一部に小麦・卵・乳 ・アス、塩蔵青じそ、酵母	等)、pH調整剤、香料 ルビン酸K) k/乳化剤、調味料(ア L製品・ごま、大豆を エキスパウダー、濃縮L	、ミョウバン /ミ/酸等)、 含む) レモン果汁、	
サラダ コーン ハ彩しそ酢和え 漬物 ドレッシング	使用材料使用材料使用材料	キャベツ、レタス スイートコーン(非遺伝子 れんこん、ごぼう、なめこ 魚介エキス、酵母エキス、 酸化防止剤(V.C)、酒料 大根、唐辛子、漬け原材 甘味料(ステピア、サッカ (原材料の一部に大豆 食用植物油脂、醤油、砂増粘剤(キサンタン)、甘 しょうゆ、醸造酢、米発酵 香辛料/調味料(アミノ酸	生! ・組換)、砂糖、食塩/ph調整 ・	野菜サラダ コーン 割 ジレそ酢和え んじん、還元水飴、砂 の、乾燥青じそ/トレハロ 部に小麦、大豆、り/ 酸味料、調味料(アミノ酢) (しようゆ漬) しょうゆで、醸造酢、マスター ロン)、香辛料抽出物、 とドレッシング お節エキス、オニオンエ・	ース、調味料(アミノ酸 パンを含む) 後)、香料、保存料(ソ ドペースト、にんにくえ (一部に小麦・卵・乳 ・アス、塩蔵青じそ、酵母	等)、pH調整剤、香料 ルビン酸K) k/乳化剤、調味料(ア L製品・ごま、大豆を エキスパウダー、濃縮L	、ミョウバン /ミ/酸等)、 含む) レモン果汁、	
サラダ コーン ハ彩しそ酢和え 漬物 ドレッシング	使用材料使用材料使用材料	キャベツ、レタス スイートコーン(非遺伝子 れんこん、ごぼう、なめこ 魚介エキス、酵母エキス、 酸化防止剤(V.C)、酒料 大根、唐辛子、漬け原材 甘味料(ステピア、サッカ (原材料の一部に大豆 食用植物油脂、醤油、砂増粘剤(キサンタン)、甘 しょうゆ、醸造酢、米発酵 香辛料/調味料(アミノ酸	生! ・組換)、砂糖、食塩/ph調整 ・	野菜サラダ コーン 割 ジレそ酢和え んじん、還元水飴、砂 の、乾燥青じそ/トレハロ 部に小麦、大豆、り/ 酸味料、調味料(アミノ酢) (しようゆ漬) しょうゆで、醸造酢、マスター ロン)、香辛料抽出物、 とドレッシング お節エキス、オニオンエ・	ース、調味料(アミノ酸 パンを含む) 後)、香料、保存料(ソ ドペースト、にんにくえ (一部に小麦・卵・乳 ・アス、塩蔵青じそ、酵母	等)、pH調整剤、香料 ルビン酸K) k/乳化剤、調味料(ア L製品・ごま、大豆を エキスパウダー、濃縮L	、ミョウバン /ミ/酸等)、 含む) レモン果汁、	
サラダ コーン ハ彩しそ酢和え 漬物 ドレッシング	使用材料使用材料使用材料	キャベツ、レタス スイートコーン(非遺伝子 れんこん、ごぼう、なめこ 魚介エキス、酵母エキス、 酸化防止剤(V.C)、酒料 大根、唐辛子、漬け原材 甘味料(ステピア、サッカ (原材料の一部に大豆 食用植物油脂、醤油、砂増粘剤(キサンタン)、甘 しょうゆ、醸造酢、米発酵 香辛料/調味料(アミノ酸	生! ・組換)、砂糖、食塩/ph調整 ・	野菜サラダ コーン 割 ジレそ酢和え んじん、還元水飴、砂 の、乾燥青じそ/トレハロ 部に小麦、大豆、り/ 酸味料、調味料(アミノ酢) (しようゆ漬) しょうゆで、醸造酢、マスター ロン)、香辛料抽出物、 とドレッシング お節エキス、オニオンエ・	ース、調味料(アミノ酸 パンを含む) 後)、香料、保存料(ソ ドペースト、にんにくえ (一部に小麦・卵・乳 ・アス、塩蔵青じそ、酵母	等)、pH調整剤、香料 ルビン酸K) k/乳化剤、調味料(ア L製品・ごま、大豆を エキスパウダー、濃縮L	、ミョウバン /ミ/酸等)、 含む) レモン果汁、	