

桜の季節があつという間に終わって、新緑が美しい時期になってきました。  
最近、健康管理も兼ねて昼休みに30分ほど事務所の外を散歩しているのですが、  
リフレッシュできてなかなかいい感じです！



《川柳等特集317号》

時明かり 大雪免れ 安泰哉 (長浜市 女性 86歳)  
(事務局より:空が明るくなり、降り続く雪への恐怖が安堵に変わるお気持ち、すごくよく分かります！)

マグロ釣り 2億で私は 足を吊る (野洲市 男性 80歳)  
【大間マグロをつった漁師さん、初セリで2億円の値が付いたそう。そのニュースに驚いた私は、夜中に足を吊って余りの痛さに泣きました。どうにもつり合わないお粗末でした。】

(事務局より:マグロ漁は本当に過酷だと聞きますが、それにしても2億円にはびっくり！おみ足はお大事になさってくださいませ。)

ジャンボクジ デッカイ夢を ありがとう (近江八幡市 男性 84歳)  
恵方巻 今年も食べて 福を呼ぶ (近江八幡市 男性 84歳)  
節分に 追われた鬼たち 目に涙だ (近江八幡市 男性 84歳)  
節分の 鬼よりこわい 我が女房 (近江八幡市 男性 84歳)

(事務局より:いつも季節感あふれる川柳を、たくさんありがとうございます。)

7回の ヘビが巻いたぜ 年男 (東近江市 男性 83歳)  
【私はS. 16年生まれでヘビが1回巻を12年と例え、7巻すれば84歳となります(長生き出来て喜ばしい事です)。】  
(事務局より:楽しい例えですね！ぜひ、次の1巻も目指してください。)

素敵な川柳などをありがとうございます。ぜひ、一句ご応募ください！

きりとり

☆お弁当やおかずのご意見・感想や、リクエストなどもお気軽にお寄せください。 368  
※ご記入ください ⇒ 組合員コード( ) お名前( ) 回答( 要・不要 )  
ご記入いただいた個人情報は、「夕食サポート」の対応のみに使用し、他の目的に使用することはありません。

☆「ちょっと教えて!」、「川柳」や「趣味」「ちょっとした楽しみ」などをお寄せください。(紙面でご紹介します♪)  
※ご記入ください ⇒ お住まい( )市・町 性別( 男・女 ) 年齢( 歳)

★季節や夕食にまつわる川柳を募集しています。お寄せいただいた川柳は、この紙面でご紹介いたします。

五  七  五

※サポーター(配達担当者)にお渡しください。ご不在の方は、保冷箱に入れてください。

冷凍おかず(土・日・祝日セット)

1食あたり 税込626円

注文締切日 5月7日(水)  
お届け日 5月16日(金)

日付	献立	アレルギー	栄養成分	商品特徴	イメージ写真
5月17日	さわらの香醋ソース 豚肉の甘酒みそ炒め 大根の土佐煮 高野豆腐のかに風味あんかけ	小麦 小麦 小麦・卵・かに	エネルギー 346 kcal たんぱく質 20.3 g 脂質 14.6 g 炭水化物 32.4 g 食塩相当量 2.5 g	【さわらの香醋ソース】小麦粉を付けて揚げたさわらに、豊かな香りとコクが特徴の香醋を使用したソースをかけました。唐辛子や山椒などの香辛料がきいた一品です。 【豚肉の甘酒みそ炒め】砂糖を使わず、甘酒のみそだけで味付けをしたみそ炒めはごはんにぴったりです。	 レンジ目安 500W 4分10秒
5月18日	あじのパン粉焼き トマト油淋鶏 さつまいもと人参のそぼろ和え 彩り玉子炒め れんこんの金平 揚げと昆布の煮物	小麦・乳成分 小麦 小麦 小麦・卵・乳成分 小麦 小麦	エネルギー 386 kcal たんぱく質 22.1 g 脂質 19.4 g 炭水化物 28.1 g 食塩相当量 2.4 g	【あじのパン粉焼き】あじをオレガノやパセリなどの4種類の香辛料とチーズで焼き上げました。魚が苦手な方にも楽しんでいただけるメニューです。 【トマト油淋鶏】程よい酸味を効かせたソースは、トマトをベースに酢・砂糖・醤油などを配合して作った自慢の自家製ソースです。	 レンジ目安 500W 4分10秒

使用している添加物は、お届けする商品包材でご確認ください。

お弁当と一緒にいかがですか？

注文締切日 5月7日(水)

ご飯・サラダ・牛乳はお弁当・おかずとセットでご注文ください。こちらの商品のみの注文はできません。  
今回のみのご利用もできます。ご注文に関するご相談はお気軽に組合員コールセンターまでお寄せください。

お届け日を選べます。お好きな曜日をお選びください。		毎週木曜日にお届けします。 ※祝日等の関係で曜日が変更になることがあります。	
お届け日: 5月12日(月)~5月16日(金)		お届け日: 5月15日(木)	
注文番号 006	 炊きたて冷やし込みご飯 150g 税込132円 消費期限: お届け日当日22時 甲賀産コシヒカリ・キヌヒカリのブレンド米。	注文番号 293 冷蔵	 野菜1/2日分サラダ 175g 税込213円 消費期限: お届け日翌日 17種類の野菜が入ったサラダ。
注文番号 300 冷蔵	殺菌方法 120°C 2秒 乳脂肪分 3.6%以上 生乳産地 鳥取県  せいきよう牛乳 200ml x 3本 税込230円 賞味期間: お届け日含め10日		乳

夕食サポートお届けカレンダー

■枠は、夕食サポートのお届けはありません。

月	火	水	木	金	土	日
5月			1	2	3	4
	5	6	7	8	9	10
	12	13	14	15	16	17
	19	20	21	22	23	24
	26	27	28	29	30	31
6月						1
	2	3	4	5	6	7
	9	10	11	12	13	14
	16	17	18	19	20	21
	23	24	25	26	27	28
7月						
	1	2	3	4	5	6
	7	8	9	10	11	12
	14	15	16	17	18	19
	21	22	23	24	25	26
	28	29	30	31		

お問い合わせ・お申込みはお気軽にお電話ください。

組合員コールセンター 0120-709-502

受付時間 月~金 9:00~19:30 土 9:00~15:00



**夕食サポート**

※天ぷらの内容はコメント欄に記載しておりますので、ぜひご覧ください。

**お弁当コース**

ご飯(滋賀県産)

今週のコメント

今週の色ご飯はさっぱりとした味わいが特徴的な『青じそごはん』です。  
5/15(木)の『天ぷら2種 天つゆ添え』はホキ天ぷら、れんこんです。

5月12日(月)				
献立名	アレルゲン			
アジの竜田揚げ	小麦			
春雨の味噌マヨ炒め	卵・乳・小麦			
白菜と油揚げの煮物	小麦			
いんげんとピーマンの炒め物	小麦			
カリフラワーとカニカマのサラダ	卵・小麦			
ごはん				
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
508 kcal	16.2 g	16.8 g	69.1 g	1.7 g
使用添加物				
調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、酒精、加工デンプン、炭酸Ca、カゼインNa、リン酸塩(Na)、くん液、酸化防止剤(V.C)、凝固剤、増粘多糖類、着色料(クチナン、パプリカ、トマト、カラメル)、発色剤(亜硝酸Na)、香辛料、リン酸Ca、クエン酸、増粘剤(キサンタン)、消泡剤、酸味料				

5月13日(火)				
献立名	アレルゲン			
あっさり麻婆豆腐	小麦			
なすとピーマンのトマト煮	乳・小麦			
空豆のフリッター	卵・乳・小麦			
スパゲティサラダ	卵・小麦			
杏仁ゼリー	乳			
ごはん				
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
498 kcal	13.3 g	16.4 g	70.0 g	1.0 g
使用添加物				
豆腐用凝固剤、ゲル化剤(増粘多糖類)、pH調整剤、香料、酸味料、乳酸Ca、乳化剤、増粘剤(加工デンプン、キサンタン、グアーガム)、リン酸Ca、ペーキングパウダー、グリシン、調味料(アミノ酸等)、着色料(カロチン、カラメル)、香辛料、消泡剤				

5月14日(水)				
献立名	アレルゲン			
焼鳥	小麦			
ツナじゃが	小麦			
ほうれん草と玉ねぎのごまドレ和え	卵・小麦			
キャベツとコーンの煮浸し	小麦			
つぼ漬け	小麦			
青じそごはん				
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
503 kcal	19.1 g	12.4 g	74.0 g	2.9 g
使用添加物				
調味料(アミノ酸等)、酒精、酸味料、加工デンプン、香料、着色料(カラメル)、甘味料(ステビア)、増粘剤(キサンタン、加工デンプン)、リン酸Ca、焼成Ca、消泡剤、pH調整剤、酵素				

5月15日(木)				
献立名	アレルゲン			
天ぷら2種 天つゆ添え	卵・乳・小麦			
野菜と鶏ひき肉のハニーマスタード炒め	乳・小麦			
チンゲン菜と人参のコンソメ醤油炒め	乳・小麦			
白菜と椎茸のナムル	小麦			
金時豆				
ごはん				
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
547 kcal	11.7 g	18.6 g	78.6 g	1.1 g
使用添加物				
増粘剤(加工デンプン)、調味料(アミノ酸等)、酒精、ソルビット、膨張剤、グリシン、酢酸Na、着色料(カラメル、ターメリック、ウコン、カロチン)、アンモニウムミョウバン、香辛料、酸味料、リン酸Ca、消泡剤、クエン酸、ペーキングパウダー、乳化剤、pH調整剤、トレハロース				

5月16日(金)				
献立名	アレルゲン			
豚肉の生姜焼き	小麦			
五目煮	小麦			
大根とさつま揚げの炒め物	小麦			
わかめのくるみ和え	小麦・くるみ			
オクラの酢の物	小麦			
ごはん				
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
461 kcal	12.0 g	13.5 g	69.6 g	1.7 g
使用添加物				
酒精、pH調整剤、水酸化Ca、酸化防止剤(V.C、V.E)、増粘多糖類、調味料(アミノ酸等)、乳酸Ca、酸味料、加工デンプン、酵素、消泡剤、焼成Ca				

**4種類のおかずコース**

今週のコメント

5/14(水)は『鶏肉のサルサソース』です。「サルサソース」とはメキシコ料理の代表的なソースで、トマト、玉ねぎ、ピーマンなどの野菜を細かく刻んでレモン汁などに浸けたソースです。

献立名	アレルゲン			
ブリの生姜煮	小麦			
揚げ焼売	乳・小麦			
オクラと玉ねぎのマカロニサラダ	卵・小麦			
こんにやくと人参の金平	小麦			
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
311 kcal	15.5 g	17.2 g	22.2 g	1.7 g
使用添加物				
pH調整剤、酒精、水酸化Ca、酸化防止剤(V.C)、着色料(ラック)、香辛料、増粘剤(キサンタン)、酸味料、加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、消泡剤				

献立名	アレルゲン			
豚肉とれんこんの梅おほか炒め	小麦			
白身魚フライ	小麦			
じゃが芋とえのきの甘辛炒め	小麦			
わかめのごま和え	乳・小麦			
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
330 kcal	13.2 g	21.1 g	21.0 g	2.0 g
使用添加物				
調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工デンプン、グアーガム)、酒精、加工デンプン、pH調整剤、酸化防止剤(V.C)、炭酸Ca、漂白剤(次亜硫酸Na)、リン酸Ca、環状オリゴ糖、酵素、酸味料、焼成Ca、消泡剤				

献立名	アレルゲン			
イカツ&エビフライ	卵・小麦・えび			
鶏肉のサルサソース				
春雨と人参のツナ和え	小麦			
カリフラワーとコーンの中華サラダ				
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
375 kcal	18.5 g	22.5 g	22.8 g	1.9 g
使用添加物				
加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、酒精、酸味料、乳化剤、増粘剤(キサンタン)、増粘多糖類、香料、リン酸Ca、焼成Ca、貝Ca、甘味料(アセシルファムK、ステビア)、着色料(パプリカ)、乳酸Ca、ポリリン酸Na、香辛料、消泡剤、酵素				

献立名	アレルゲン			
煮込み風ハンバーグ	乳・小麦			
メバルの卵あんかけ	卵・小麦			
ひらたけと枝豆のんにんに醤油スパゲティ	小麦			
ピーマンとささみの酢の物	小麦			
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
365 kcal	18.1 g	19.5 g	26.0 g	2.5 g
使用添加物				
調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、パプリカ)、リン酸塩(Na)、酒精、増粘剤(加工デンプン)、pH調整剤、酸化防止剤(V.C、V.E)、乳酸Ca、リン酸Ca、酵素、香辛料、酸味料、加工デンプン、乳化剤、消泡剤、焼成Ca、香料				

献立名	アレルゲン			
マスのみりん焼き	小麦			
ソーストンカツ	乳・小麦			
山菜ごぼう	小麦			
金時豆				
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
332 kcal	19.1 g	14.8 g	27.8 g	2.5 g
使用添加物				
加工デンプン、酒精、調味料(アミノ酸等)、ポリリン酸Na、増粘多糖類、酸味料、酸化防止剤(V.C)、凝固剤、酵素、pH調整剤、リン酸Ca、消泡剤、着色料(銅葉緑素)、焼成Ca、漂白剤(次亜硫酸Na)				

**6種類のおかずコース**

今週のコメント

5/13(火)は『あっさり麻婆豆腐』です。鶏ガラベースの辛くない麻婆豆腐です。  
5/15(木)の『天ぷら3種 天つゆ添え』はホキ天ぷら、れんこん、はんぺんです。

献立名	アレルゲン			
アジの竜田揚げ	小麦			
春雨の味噌マヨ炒め	卵・乳・小麦			
大学芋				
白菜と油揚げの煮物	小麦			
いんげんとピーマンの炒め物	小麦			
カリフラワーとカニカマのサラダ	卵・小麦			
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
480 kcal	17.1 g	29.1 g	35.1 g	2.3 g
使用添加物				
調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、加工デンプン、酒精、炭酸Ca、カゼインNa、リン酸塩(Na)、くん液、酸化防止剤(V.C)、増粘多糖類、凝固剤、着色料(クチナン、パプリカ、トマト、カラメル)、香辛料、発色剤(亜硝酸Na)、リン酸Ca、クエン酸、増粘剤(キサンタン)、消泡剤、酸味料				

献立名	アレルゲン			
あっさり麻婆豆腐	小麦			
なすとピーマンのトマト煮	乳・小麦			
れんこんと人参の炒め物	小麦			
空豆のフリッター	卵・乳・小麦			
スパゲティサラダ	卵・小麦			
杏仁ゼリー	乳			
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
369 kcal	14.1 g	22.5 g	25.4 g	2.0 g
使用添加物				
豆腐用凝固剤、ゲル化剤(増粘多糖類)、酒精、pH調整剤、香料、酸味料、乳酸Ca、乳化剤、増粘剤(加工デンプン、キサンタン、グアーガム)、リン酸Ca、ペーキングパウダー、調味料(アミノ酸等)、着色料(カロチン、カラメル)、グリシン、香辛料、消泡剤				

献立名	アレルゲン			
焼鳥	小麦			
ツナじゃが	小麦			
ごぼうと蒲鉾のウスターソース炒め				
ほうれん草と玉ねぎのごまドレ和え	卵・小麦			
キャベツとコーンの煮浸し	小麦			
つぼ漬け	小麦			
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
385 kcal	22.5 g	17.1 g	32.7 g	3.6 g
使用添加物				
加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、酒精、酸味料、香料、着色料(カラメル、クチニール)、甘味料(ステビア)、増粘剤(キサンタン、加工デンプン)、酸化防止剤(V.C)、pH調整剤、リン酸Ca、消泡剤、酵素、焼成Ca				

献立名	アレルゲン			
天ぷら3種 天つゆ添え	卵・乳・小麦			
野菜と鶏ひき肉のハニーマスタード炒め	乳・小麦			
ひじきとピーマンの煮物	小麦			
チンゲン菜と人参のコンソメ醤油炒め	乳・小麦			
白菜と椎茸のナムル	小麦			
金時豆				
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
361 kcal	10.4 g	20.0 g	33.7 g	1.8 g
使用添加物				
加工デンプン、増粘剤(加工デンプン)、調味料(アミノ酸等)、酒精、ソルビット、増粘多糖類、膨張剤、着色料(カラメル、ターメリック、ウコン、カロチン)、グリシン、酢酸Na、アンモニウムミョウバン、香辛料、酸味料、リン酸Ca、消泡剤、pH調整剤、乳化剤、クエン酸、ペーキングパウダー、トレハロース				

献立名	アレルゲン			
豚肉の生姜焼き	小麦			
五目煮	小麦			
カニクリームコロッケ	卵・乳・小麦・えび・かに			
大根とさつま揚げの炒め物	小麦			
わかめのくるみ和え	小麦・くるみ			
オクラの酢の物	小麦			
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
456 kcal	14.5 g	31.0 g	28.1 g	2.6 g
使用添加物				
調味料(アミノ酸等)、酒精、pH調整剤、水酸化Ca、酸化防止剤(V.C、V.E)、増粘多糖類、香料、乳酸Ca、酸味料、着色料(紅麹、カロチン)、酵素、香辛料、加工デンプン、焼成Ca、消泡剤				

**8種類のおかずコース**

**旬彩御膳**

今週のコメント

5/16(金)は『天ぷら3種 天つゆ添え』です。天ぷらの種類は 鶏肉・竹輪・そらまめと小エビのかき揚げ になります。

献立名	アレルゲン			
コープ豚と温野菜のおろしポン酢添え	小麦			
明太子スパゲッティ	卵・乳・小麦			
エビ豆	小麦・えび			
カリフラワーのカレー炒め				
オクラの浸し	小麦			
南瓜の甘辛揚げ	小麦			
冬瓜の水晶煮	小麦			
焼き菓子	卵・乳・小麦			
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
407 kcal	22.3 g	20.4 g	36.5 g	3.8 g
使用添加物				
加工デンプン、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、焼成Ca、酵素、酒精、着色料(カラメル、紅麹、トウガラシ、クチナン)、増粘剤(キサンタン、加工デンプン)、増粘多糖類、V.B1、消泡剤、酢酸Na、グリシン、甘味料(ステビア)、香料、酸味料、乳化剤、香辛料、乳酸Ca、酸化防止剤(V.C)、膨張剤				

献立名	アレルゲン			
アジのマリネ風	小麦			
鶏肉となすの煮物	小麦			
れんこんの中華金平	小麦			
高野豆腐の含め煮	小麦			
いんげんのマスタード和え	小麦			
キャベツのピーナッツ和え	小麦・落花生			
わかめのかつお和え	小麦			
きゅうりの醤油漬け	小麦			
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
423 kcal	27.9 g	23.4 g	29.9 g	3.8 g
使用添加物				
pH調整剤、酸味料、ペーキングパウダー、着色料(V-B2、カロチン、クチナン、野菜)、消泡剤、酒精、加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、焼成Ca、酵素、酸化防止剤(V.C、V.E)、メタリン酸Na、漂白剤(次亜硫酸Na)、乳酸Ca、増粘剤(加工デンプン)、豆腐用凝固剤、重曹、香辛料、甘味料(ステビア)				

献立名	アレルゲン			
タラのバター醤油ムニエル	乳・小麦			
よだれ水餃子	乳・小麦			
イカフリッター	小麦			
こんにやくの炒め物	小麦			
ブロッコリーの洋風煮	卵・乳・小麦			
千草焼	卵			
里芋の煮ころがし	小麦			
もも缶				
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
401 kcal	22.0 g	16.7 g	42.1 g	4.1 g
使用添加物				
酒精、酸味料、加工デンプン、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、焼成Ca、酵素、増粘剤(加工デンプン)、増粘多糖類、グアーガム、香料、乳化剤、着色料(クチナン、カラメル、カロチン)、消泡剤、酸化防止剤(V.C)、増粘多糖類、膨張剤、V-B2、水酸化Ca、カゼインNa、リン酸塩(Na)、くん液、発色剤(亜硝酸Na)、香辛料、ペーキングパウダー				

献立名	アレルゲン			
鳥取こめ育ち牛のチャプチェ	小麦			
揚げ出し豆腐のあんかけ	小麦			
白薬の浸し	小麦			
ツナじゃが煮	小麦			
ほうれん草のサラダ	卵・小麦			
ウインナーとコーンの黒胡椒炒め				
かんぴょう煮	小麦			
わらび餅				
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
443 kcal	21.7 g	22.1 g	42.6 g	4.0 g
使用添加物				
加工デンプン、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、焼成Ca、酵素、酒精、酸味料、酸化防止剤(V.C、E)、エリルビン酸Na、増粘剤(グアーガム、キサンタン)、消泡剤、甘味料(ステビア)、リン酸塩(Na)、発色剤(亜硝酸Na)、ソルビット、増粘多糖類				

献立名	アレルゲン			
天ぷら3種 天つゆ添え	卵・乳・小麦・えび			
サバの梅煮	小麦			
ごぼうサラダ	卵			
もやしの中華炒め	小麦			
オクラの塩昆布和え	小麦			
さつま芋の煮物	小麦			
椎茸の甘辛煮	小麦			
さくら漬け				
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
488 kcal	21.6 g	26.6 g	41.3 g	3.4 g
使用添加物				
加工デンプン、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、焼成Ca、酵素、ペーキングパウダー、着色料(V-B2、カロチン、カラメル、紅麹、ウコン、クチニール、アガイン)、消泡剤、酒精、甘味料(ステビア、スクラロース)、酸味料、V.B1、凝固剤、香辛料、増粘多糖類、香料				

**やわらかおかずコース**

今週のコメント

5/14(水)『サワラの木の芽味噌焼』山椒の新芽である『木の芽』はさわやかな香りがしますね。味噌と合わせた木の芽味噌をサワラの上のせて焼いています。

献立名	アレルゲン			
カレイの唐揚げ	卵・乳・小麦			
豚肉と野菜の卵炒め	卵・乳・小麦			
マカロニサラダ	卵・乳・小麦			
ひじきサラダ	卵・小麦			
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
324 kcal	18.4 g	18.5 g	22.4 g	2.2 g
使用添加物				
酒精、酸味料、酸化防止剤(V.C)、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、ペーキングパウダー、加工デンプン、着色料(カロチン、クチナン)、消泡剤、グリシン、酢酸Na、増粘多糖類、乳化剤、発色剤(亜硝酸Na)、香辛料、増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、甘味料(ステビア)				

献立名	アレルゲン			
蒸し鶏の油淋鶏ソースかけ	小麦			
はんぺんチーズフライ	卵・乳・小麦			
ごぼうサラダ	卵			
キャベツとピーマンのカレー炒め				
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
308 kcal	25.5 g	13.3 g	23.1 g	2.5 g
使用添加物				
加工デンプン、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、焼成Ca、酵素、酸味料、酸化防止剤(V.C)、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、炭酸Ca、乳化剤、着色料(パプリカ、アナトー、ターメリック、ウコン)、消泡剤、ソルビット、香辛料				

献立名	アレルゲン			
サワラの木の芽味噌焼き	卵			
豚大根煮	小麦			
ほうれん草とカニカマの和え物	卵・乳・小麦・かに・えび			
玉ねぎとえびのマリネ	えび			
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
294 kcal	20.9 g	14.7 g	22.5 g	2.3 g
使用添加物				
加工デンプン、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、焼成Ca、酵素、着色料(紅麹、クチナン)、香料、消泡剤、酒精				

献立名
-----