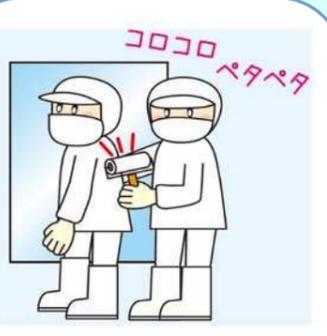


いつも夕食サポートをご利用いただきありがとうございます。  
今回は、おかず(4種、6種、旬彩御膳、やわらか、減塩)、お弁当を製造している施設で行っている、品質管理の取り組みを紹介します。

入室ルール:へアネットに髪を入れ帽子をかぶり、衛生服を着て、靴を履き替えます。全身に粘着ローラーをかけたら、手を洗って、乾かし、アルコールをすり込みます。エアシャワー室で全身に風を当ててホコリを落としてから、製造室に入ります。



ココロ ペタペタ

**< 異物混入防止対策 >**  
ヘアネットを着用し、毛髪の落下を防ぎます。頭(上)から足(下)へ粘着ローラーをかけて、毛髪やホコリを取り除きます。



30秒以上!

**< 手洗い >**  
食中毒予防のため、しっかり手を洗います。ばい菌や汚れを製造室に持ち込みません。



こんな工夫も!

**< 切れ端を作らない! ハサミの使い方 >**  
袋をハサミで切る時は、刃をチョキチョキ動かすと小さな切れ端ができて、知らぬうちに、料理に入ってしまう危険があります。食品製造施設では、開いた刃をスーッと滑らせて開けることで、小さな切れ端を作らないようにしています。

毎年、食品衛生や食中毒予防について学習し、衛生管理に取り組んでいます。食事の前は、手を洗いましょう!

☆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。

※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 8月27日(水)  
お届け日 9月5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
9月6日	たらの中華ねぎごまだれ 豚すき焼き 大根の鶏そぼろあんかけ おくらのおかか和え 小松菜のおひたし れんこんのごま和え	小麦 小麦 小麦 小麦 小麦 小麦・乳成分	エネルギー 347 kcal たんぱく質 17.6 g 脂質 17.6 g 炭水化物 24.8 g 食塩相当量 2.4 g	【たらの中華ねぎごまだれ】たっぷりのおねぎと玉ねぎが入ったりんご酢ベースのソースで、ふっくらと揚げたたらをお召し上がりください。 【豚すき焼き】豚バラ肉を白菜・にんじん・玉ねぎなどの野菜と一緒に煮込みました。だし味の効いた甘辛く濃厚な味が、ごはんに合う和風の一品です。	 レンジ目安 500W 3分50秒
9月7日	カレイの山菜あん 豚焼肉 がんと椎茸の煮物 小松菜のおひたし れんこんと竹輪のきんぴら 春雨の中華和え	小麦 小麦 小麦 小麦 小麦・卵 小麦	エネルギー 364 kcal たんぱく質 19.7 g 脂質 18.4 g 炭水化物 30.2 g 食塩相当量 2.6 g	【カレイの山菜あん】身の柔らかなカレイに、山菜と人参の彩りのよいあんをかけた。ほどよい生姜の風味が広がります。 【豚焼肉】本醸造醤油と味噌をベースにしたタレで、豚肉ときゃべつ・玉ねぎ・ピーマンを炒め合わせました。	 レンジ目安 500W 4分

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 8月27日(水)

ご飯はお弁当・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: 9月1日(月)~9月5日(金)		お届け日: 9月4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℃ 2秒 乳脂肪分 3.6%以上 生乳産地 鳥取県 せいきょう牛乳 200ml × 3本 税込246円 賞味期間: お届け日含め10日	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。

## 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
9月	1	2	3	4	5	6
10月	6	7	8	9	10	11
11月	12	13	14	15	16	17
	18	19	20	21	22	23
	24	25	26	27	28	29

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  
今週の味ご飯は『枝豆ごはん』です。枝豆の甘みと風味が引き立ちます。ぜひお楽しみください。  
9/4(木)の『天ぷら2種 天つゆ添え』は鶏天、れんこんです。

9月1日(月)				
献立名	アレルギー			
カオマンガイ風チキン	小麦			
煮物(がんも、人参)	小麦			
カリフラワーのチーズフリッター	卵・乳・小麦			
ひじきとごぼうのごまドレ和え	卵・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
572 kcal	18.4 g	21.0 g	72.0 g	1.4 g
使用添加物				
調味料(アミノ酸等)、酒精、増粘剤(加工デンプン、グアーガム、キサンタン)、pH調整剤、香料、甘味料(ステビア)、酸化防止剤(V.C)、リン酸Ca、ベーキングパウダー、加工デンプン、着色料(カロチン)、消泡剤、酵素、酸味料、焼成Ca				

9月2日(火)				
献立名	アレルギー			
メバルの竜田揚げ	小麦			
チャブチエ	小麦			
大学芋				
れんこんとピーマンのマリネ	小麦			
オクラのなめ茸和え	小麦			
枝豆ごはん				
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
566 kcal	16.4 g	17.4 g	80.6 g	2.2 g
使用添加物				
調味料(アミノ酸等)、酒精、酸化防止剤(V.C)、pH調整剤、リン酸Ca、消泡剤、酸味料				

9月3日(水)				
献立名	アレルギー			
豚肉とキャベツのわさび風味炒め	卵・乳・小麦			
じゃが芋と玉ねぎのケチャップ煮	乳・小麦			
小松菜と蒲鉾のハニーマスタード炒め	乳・小麦			
わかめとツナの青じそサラダ	小麦			
つぼ漬け	小麦			
ごはん				
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
475 kcal	12.5 g	14.9 g	68.8 g	2.0 g
使用添加物				
加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、酸味料、ソルビット、着色料(カラメル、ターメリック、コチニール)、香料、pH調整剤、アンモニウムミョウバン、香辛料、リン酸Ca、酵素、消泡剤、焼成Ca				

9月4日(木)				
献立名	アレルギー			
天ぷら2種 天つゆ添え	卵・乳・小麦			
五目煮	小麦			
南瓜の煮物	小麦			
スパゲティサラダ	卵・小麦			
キャロットラペ	小麦			
ごはん				
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
586 kcal	14.9 g	17.9 g	87.2 g	1.4 g
使用添加物				
調味料(アミノ酸等)、酒精、水酸化Ca、グリシン、酢酸Na、着色料(カラメル、カロチン)、凝固剤、pH調整剤、酸化防止剤(V.C)、焼成Ca、消泡剤、ベーキングパウダー、香辛料、クエン酸、酵素、乳化剤、増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、酸味料、加工デンプン				

9月5日(金)				
献立名	アレルギー			
サケフライ	小麦			
麻婆豆腐	小麦			
ブロッコリーと竹輪の中華煮	小麦			
大根のくるみ和え	小麦・くるみ			
玉ねぎとピーマンの和え物	小麦			
ごはん				
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
450 kcal	13.7 g	12.2 g	68.3 g	1.3 g
使用添加物				
豆腐用凝固剤、酒精、増粘多糖類、酸化防止剤(V.E)、調味料(アミノ酸等)、甘味料(スクラロース、アセスルファムK)、着色料(カラメル)、pH調整剤、消泡剤、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、酸味料				

**4種類のおかずコース**

今週のコメント  
9/4(木)の『ほうれん草とひらたけの塩だれスパゲティ』は新メニューです。素材の旨みを引き立てるシンプルなお味付けは、暑さの残るこの季節にもぴったりです！

献立名	アレルギー			
ブリの生姜煮	小麦			
揚げ焼売	乳・小麦			
オクラとコーンのマカロニサラダ	卵・小麦			
こんにゃくと人参の金平	小麦			
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
358 kcal	16.7 g	23.2 g	22.7 g	1.6 g
使用添加物				
酒精、水酸化Ca、酸化防止剤(V.C)、pH調整剤、着色料(ラック)、酸味料、香辛料、増粘剤(キサンタン)、加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、消泡剤				

献立名	アレルギー			
豚肉とれんこんの梅おほか炒め	小麦			
サケフライ	小麦			
春雨と人参のツナサラダ	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
322 kcal	13.5 g	19.5 g	21.0 g	1.9 g
使用添加物				
調味料(アミノ酸等)、酒精、増粘剤(加工デンプン)、加工デンプン、炭酸Ca、リン酸Ca、酸化防止剤(V.C)、環状オリゴ糖、酵素、焼成Ca、消泡剤、pH調整剤、酸味料				

献立名	アレルギー			
カツオカツ&エビフライ	卵・乳・小麦・えび			
鶏肉のチリソース	小麦			
じゃが芋とえきの甘辛炒め	小麦			
カリフラワーときゅうりの中華サラダ	小麦			
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
425 kcal	16.2 g	26.7 g	28.2 g	2.3 g
使用添加物				
加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、かんすい、酸味料、増粘剤(キサンタン、加工デンプン)、pH調整剤、酸化防止剤(V.C)、漂白剤(次亜硫酸Na)、リン酸Ca、焼成Ca、乳化剤、着色料(パプリカ、カロチン)、ポリリン酸Na、乳酸Ca、消泡剤、甘味料(アセスルファムK、ステビア)、頁Ca、増粘多糖類、香辛料、酵素				

献立名	アレルギー			
煮込み風ハンバーグ	乳・小麦			
メバルの卵あんかけ	卵・小麦			
ほうれん草とひらたけの塩だれスパゲティ	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
362 kcal	17.6 g	19.3 g	26.2 g	2.4 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、キサンタン)、pH調整剤、酸化防止剤(V.E、V.C)、乳酸Ca、リン酸Ca、乳化剤、酸味料、V.B1、香料、焼成Ca、香辛料、消泡剤、酵素、加工デンプン				

献立名	アレルギー			
カレイのみりん焼き	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
343 kcal	14.9 g	18.2 g	27.1 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、着色料(銅葉緑素)、消泡剤、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  
9/4(木)の『天ぷら3種 天つゆ添え』は鶏天、れんこん、はんぺんです。れんこんには、食物繊維が豊富で、おなかの調子を整えてくれます。

献立名	アレルギー			
カオマンガイ風チキン	小麦			
煮物(かぶ、がんも、人参)	小麦			
白菜とベーコンの卵炒め	卵・乳・小麦			
カリフラワーのチーズフリッター	卵・乳・小麦			
ひじきとごぼうのごまドレ和え	卵・小麦			
金時豆				
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
443 kcal	21.4 g	27.5 g	23.3 g	2.7 g
使用添加物				
加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、酒精、増粘剤(加工デンプン、グアーガム、キサンタン)、カゼインNa、リン酸塩(Na)、pH調整剤、香料、酸化防止剤(V.C)、かん液、甘味料(ステビア)、増粘多糖類、着色料(クチナン、カロチン)、発色剤(亜硝酸Na)、香辛料、リン酸Ca、焼成Ca、酢酸Na、乳化剤、消泡剤、グリシン、ベーキングパウダー、酵素、酸味料				

献立名	アレルギー			
メバルの竜田揚げ	小麦			
チャブチエ	小麦			
いんげんとカニカマの煮物	小麦			
大学芋				
れんこんとピーマンのマリネ	小麦			
オクラのなめ茸和え	小麦			
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
393 kcal	16.1 g	21.6 g	32.9 g	2.3 g
使用添加物				
調味料(アミノ酸等)、炭酸Ca、酒精、酸化防止剤(V.C)、pH調整剤、リン酸Ca、酸味料、着色料(パプリカ、トマト)、消泡剤				

献立名	アレルギー			
豚肉とキャベツのわさび風味炒め	卵・乳・小麦・かに			
カニ風味コロッケ	卵・乳・小麦・かに			
じゃが芋と玉ねぎのケチャップ煮	乳・小麦			
小松菜と蒲鉾のハニーマスタード炒め	乳・小麦			
わかめとツナの青じそサラダ	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
453 kcal	13.2 g	29.3 g	31.9 g	3.0 g
使用添加物				
加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、酸味料、着色料(紅麹、カロチン、カラメル、ターメリック、コチニール)、ソルビット、増粘多糖類、香料、pH調整剤、アンモニウムミョウバン、香辛料、リン酸Ca、酵素、消泡剤、焼成Ca				

献立名	アレルギー			
天ぷら3種 天つゆ添え	卵・乳・小麦			
五目煮	小麦			
白菜とささみの煮浸し	小麦			
南瓜の煮物	小麦			
スパゲティサラダ	卵・小麦			
キャロットラペ	小麦			
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
409 kcal	14.8 g	19.8 g	42.0 g	2.2 g
使用添加物				
加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、酒精、増粘多糖類、水酸化Ca、酢酸Na、グリシン、着色料(カラメル、カロチン)、凝固剤、pH調整剤、酸化防止剤(V.C)、香辛料、酸味料、酵素、クエン酸、増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、乳化剤、焼成Ca、ベーキングパウダー、消泡剤				

献立名	アレルギー			
サケフライ	小麦			
麻婆豆腐	小麦			
チンゲン菜とひらたけのウスターソース炒め	小麦			
ブロッコリーと竹輪の中華煮	小麦			
大根のくるみ和え	小麦・くるみ			
玉ねぎとピーマンの和え物	小麦			
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
365 kcal	16.7 g	21.8 g	24.9 g	2.2 g
使用添加物				
加工デンプン、ソルビット、豆腐用凝固剤、炭酸Ca、調味料(アミノ酸等)、酒精、pH調整剤、増粘多糖類、酸化防止剤(V.C、V.E)、乳酸Ca、着色料(クチナン、トマト、カラメル)、香料、香辛料、消泡剤、甘味料(スクラロース、アセスルファムK)、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、酸味料				

**8種類のおかずコース**

**旬彩御膳**

今週のコメント  
9/5(金)は『トマトツナそうめん 麺つゆ添え』です。トマトには、リコピンやビタミンC、カリウムなど、様々な栄養素を豊富に含み、抗酸化作用、生活習慣病予防、美肌効果、便秘解消、疲労回復、ダイエット効果などが期待できます。

献立名	アレルギー			
コープ豚と厚揚げのピリ辛味噌炒め	小麦			
たらのアクアパッツァ風				
枝豆とチーズのフリッター	卵・乳・小麦			
カリフラワーのサラダ	卵・乳・小麦			
小松菜の浸し	小麦			
なすの揚げ浸し	小麦			
さくら漬け	小麦			
じゃが芋の明太子マヨ焼き	卵			
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
415 kcal	27.0 g	24.3 g	24.0 g	3.8 g
使用添加物				
加工デンプン、トハラコース、豆腐用凝固剤、酸味料、酒精、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V.C)、消泡剤、pH調整剤、焼成Ca、酵素、増粘剤(グアーガム、加工デンプン、キサンタン)、増粘多糖類、乳化剤、ベーキングパウダー、着色料(カロチン、クチナン、紅麹、唐辛子、7かびイソ)、発色剤(亜硝酸Na)、香辛料、香料、甘味料(ステビア)				

献立名	アレルギー			
鶏肉の塩ダレ焼き	乳・小麦			
豆腐とコーンの中華風煮				
れんこんの甘辛炒め	小麦			
竹輪の磯辺揚げ	卵・小麦			
いんげん和え物	小麦			
こんにゃくの炒め物	小麦			
麩の辛子酢味噌和え	小麦			
南瓜のミルク煮	乳・小麦			
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
418 kcal	24.1 g	23.6 g	34.0 g	3.3 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、消泡剤、酸味料、酸化防止剤(V.C)、増粘剤(グアーガム、加工デンプン、増粘多糖類)、酒精、着色料(カラメル、クチナン、V-B2、カロチン、ウコン)、豆腐用凝固剤、メタリン酸Na、漂白剤(次亜硫酸Na)、香料、乳化剤、増粘多糖類、水酸化Ca、ベーキングパウダー				

献立名	アレルギー			
サバのごまマヨ焼き	卵・小麦			
さっぱり餃子 ポン酢ジュレ添え	乳・小麦			
わかめと揚げの煮浸し	小麦			
もやしの中華炒め	卵・乳・小麦・かに・えび			
オクラの和え物	小麦			
しんじょ煮物	卵・小麦			
冬瓜のそぼろ煮	小麦			
季節の果物				
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
424 kcal	23.2 g	24.3 g	28.7 g	3.4 g
使用添加物				
pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、酸味料、香辛料、酸化防止剤(V.C)、増粘剤(グアーガム)、酒精、香料、加工デンプン、保存料(しらこ)、酢酸Na、かん液、凝固剤、消泡剤、着色料(紅麹、紅花黄、クチナン)、増粘多糖類				

献立名	アレルギー			
サーモンフライ	乳・小麦			
コープ豚とごぼうの甘辛煮	小麦			
ひじきサラダ	卵・小麦			
エビ豆	小麦・えび			
ほうれん草の浸し	小麦			
白菜ベーコン煮	卵・乳・小麦			
パイン缶				
焼き芋				
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
484 kcal	20.9 g	19.2 g	57.5 g	3.9 g
使用添加物				
酒精、酸味料、消泡剤、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(グアーガム、加工デンプン、キサンタン)、着色料(アナー、クチナン、カラメル)、香辛料、加工デンプン、カゼインNa、リン酸塩(Na)、かん液、酸化防止剤(V.C)、増粘多糖類、発色剤(亜硝酸Na)、乳酸Ca、甘味料(ステビア)				

献立名	アレルギー			
肉団子の甘辛煮	卵・乳・小麦			
トマトツナそうめん 麺つゆ添え	卵・小麦			
野菜とイカの塩炒め	小麦			
キャベツの煮物	小麦			
ブロッコリーシーザーサラダ	卵・乳			
なすの味噌炒め				
花型豆腐の煮物	卵・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
465 kcal	21.3 g	20.0 g	52.3 g	4.0 g
使用添加物				
加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、消泡剤、酸味料、酒精、乳化剤、増粘剤(アルギン酸エステル、キサンタン)、着色料(カラメル、コチニール)、豆腐用凝固剤、頁Ca、pH調整剤、酸化防止剤(V.C)、V.B1、香辛料、ソルビット、増粘多糖類				

**やわらかおかずコース**

今週のコメント  
イワシが食べたいとお声をいただき、少し小骨はありますが9/4(木)にのみりん漬け焼きで登場します。

献立名	アレルギー			
豚肉と野菜の炒め物	小麦			
切干大根の煮物	小麦			
アジの青じそ焼き				
いんげんのごま和え	小麦			
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
283 kcal	19.2 g	16.4 g	18.2 g	2.2 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、消泡剤、酒精、コロラエキス、香料				

献立名	アレルギー			
カレイのけんちん蒸し	卵・小麦			
キーマカレー	乳・小麦			
小松菜と油揚げの煮物	小麦			
キャベツの中華和え	小麦			
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
274 kcal	18.2 g	15.8 g	14.9 g	2.2 g
使用添加物				
酸味料、酒精、pH調整剤、消泡剤、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル)、凝固剤				

献立名	アレルギー			
ハンバーグのジンジャーソース	乳・小麦			
たら天チリソースかけ	乳・小麦			
ブロッコリーの和え物	小麦			
ひじきの煮物	小麦			
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
346 kcal	20.1 g	10.6 g	42.5 g	2.5 g
使用添加物				
調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、着色料(ココア、V-B2、カロチン、紅麹)、消泡剤、酸化防止剤(V.C)、pH調整剤、酸味料、酒精、ベーキングパウダー、ソルビット、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類、アルギン酸Na)、トハラコース、香料、ポリリン酸Na、乳酸Ca				

献立名	アレルギー			
イワシのみりん漬け焼き	卵・小麦			
牛肉チャブチエ	小麦			
ほうれん草と干えびの浸し	小麦・えび			
きゅうりとカニカマの酢の物	卵・乳・小麦・かに・えび			
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
276 kcal	18.9 g	13.3 g	18.1 g	2.5 g
使用添加物				
加工デンプン、pH調整剤、調味				