ひとさじのチカラセット

栄養成分（推定値）
1食当たり

	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A		
							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)	レチノール (μg)	βカロテン当量 (μg)	レチノール活性当量 (μg)
白身魚の煮付けペースト【規格】115g/6×4	217	73.6	10.4	12.0	17.8	1.2	330	41	7	9	30	0.3	0.2	0.06	0.09	0	44	3
鮭の塩焼きペースト【規格】115g/6×4	216	74.7	10.2	12.3	16.8	1.0	286	24	5	5	18	0.2	0.1	0.03	0.03	0	0	0
さばの味噌煮ペースト【規格】115g/6×4	224	69.4	10.7	12.2	21.4	1.3	376	45	17	7	23	0.6	0.1	0.05	0.03	0	232	20
鶏の照焼きペースト【規格】115g/6×4	225	75.6	10.4	13.3	14.8	0.9	394	43	7	6	12	0.1	0.0	0.02	0.05	0	113	9
蒸し鶏のごまソースペースト【規格】115g/6×4	229	75.2	10.5	14.3	14.3	0.7	298	38	9	7	18	0.2	0.1	0.03	0.05	0	228	18
オムレツのトマトソースペースト【規格】115g/6×4	219	76.0	10.4	13.2	14.4	1.0	297	59	16	6	38	0.3	0.2	0.02	0.07	38	363	68
たまごの甘酢あんペースト【規格】115g/6×4	221	75.9	10.4	13.2	14.5	1.0	302	55	13	5	38	0.2	0.2	0.01	0.03	26	16	31

やさしいおかずセット

栄養成分（推定値）
1食当たり

	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A		
							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)	レチノール (μg)	βカロテン当量 (μg)	レチノール活性当量 (μg)
鮭の塩焼き【規格】135g×6/4	238	86.2	12.2	10.1	24.6	1.9	525	131	107	9	57	0.4	2.7	0.03	0.07	4	377	35
オムレツのトマトソース【規格】135g×6/4	285	83.0	13.0	17.4	20.0	1.6	344	171	62	16	61	0.5	2.8	0.07	0.11	26	655	81
さわらの柚庵焼き【規格】135g×6/4	235	87.1	12.4	10.4	23.1	2.0	508	176	123	14	55	0.4	2.7	0.04	0.11	1	529	46
白身魚の煮付け【規格】135g×6/4	232	86.7	12.8	9.6	24.0	1.9	481	159	89	14	53	0.4	2.7	0.04	0.07	1	412	35
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
たまごと小松菜のソテー【規格】135g×6/4	278	82.5	12.8	15.8	22.0	1.9	431	117	127	8	51	0.5	2.7	0.04	0.09	26	1114	119
さばのおろし煮【規格】135g×6/4	259	84.4	12.6	13.0	23.2	1.8	493	167	57	12	57	0.4	2.7	0.05	0.11	4	906	81
白身魚の柚子味噌焼き【規格】135g×6/4	240	85.9	12.8	10.7	23.6	2.0	489	171	117	14	61	0.7	2.7	0.07	0.09	1	803	69
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
蒸し鶏のごまソース【規格】135g×6/4	277	82.6	13.4	15.8	21.6	1.6	412	134	76	18	57	0.4	2.7	0.07	0.20	0	328	28
赤魚の生姜煮【規格】135g×6/4	246	85.4	12.6	11.3	23.8	1.9	537	128	76	12	50	0.4	2.7	0.04	0.26	1	393	35
だし巻きたまご【規格】135g×6/4	282	81.9	12.7	15.8	22.8	1.8	521	99	51	7	42	0.3	2.7	0.03	0.07	26	599	76
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
肉じゃが【規格】140g×6/4	276	86.9	11.1	14.4	25.9	1.7	449	120	59	8	41	0.3	3.1	0.03	0.10	0	328	28
ホイコーロー【規格】165g×6/4	325	101.1	14.2	16.5	31.2	2.0	507	162	134	13	53	0.5	3.5	0.07	0.07	0	502	43
ハンバーグトマトソース【規格】160g×6/4	304	100.6	14.1	16.2	27.0	2.1	525	205	83	16	56	0.3	3.5	0.06	0.13	0	675	58
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
ビーフシチュー【規格】175g×6/4	340	110.8	12.3	19.3	30.5	2.1	523	154	65	11	40	0.2	3.9	0.04	0.07	7	882	81
鶏肉の卵とじ【規格】165g×6/4	337	102.8	14.4	19.8	26.2	1.8	480	140	71	10	56	0.3	3.5	0.03	0.10	10	314	35
すき焼き【規格】165g×6/4	332	99.8	13.9	16.2	33.3	1.8	538	139	63	13	45	0.3	3.6	0.05	0.10	0	409	35
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
酢豚【規格】165g×6/4	328	99.8	14.0	16.0	33.2	2.0	516	158	73	12	45	0.3	3.5	0.03	0.10	0	454	38
鮭のちゃんちゃん焼き【規格】165g×6/4	294	105.9	13.4	13.9	29.7	2.1	647	178	68	15	66	0.5	3.5	0.07	0.08	3	582	53
牛肉のオイスター炒め【規格】160g×6/4	331	96.4	13.9	17.9	29.6	2.2	608	138	138	13	51	0.5	3.7	0.05	0.13	0	1112	93
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

ひとさじのチカラセット

栄養成分（推定値） 1食当たり	ビタミン											飽和脂肪酸	一価不飽和脂肪酸	多価不飽和脂肪酸	コレステロール	水溶性食物繊維	不溶性食物繊維	食物繊維総量	食塩相当量	アレルギー物質 （28品目中）
	D	E	K	B1	B2	ナイアシン	B6	B12	葉酸	パントテン酸	C									
	(μg)	(mg)	(μg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(μg)	(μg)	(mg)	(mg)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(g)	(g)	(g)	(g)	
白身魚の煮付けペースト 【規格】115g/6×4	0.0	1.6	16	0.01	0.01	0.2	0.01	0.0	9	0.03	1	0.91	6.57	3.08	0	−	−	3.3	0.800	小麦、ごま、大豆、ゼラチン
鮭の塩焼きペースト 【規格】115g/6×4	0.0	1.5	12	0.00	0.00	0.0	0.01	0.0	9	0.02	0	0.76	5.73	2.58	0	−	−	2.4	0.700	小麦、ごま、さけ、さば、大豆、ゼラチン
さばの味噌煮ペースト 【規格】115g/6×4	0.0	1.5	36	0.00	0.01	0.1	0.01	0.0	12	0.03	1	0.75	5.57	2.60	0	−	−	6.3	1.000	小麦、さば、大豆、ゼラチン
鶏の照焼きペースト 【規格】115g/6×4	0.0	2.0	18	0.00	0.01	0.1	0.01	0.0	3	0.02	0	0.95	7.62	3.32	0	−	−	0.5	1.000	小麦、大豆、鶏肉、ゼラチン
蒸し鶏のごまソースペースト 【規格】115g/6×4	0.0	2.2	15	0.01	0.01	0.2	0.02	0.0	7	0.03	2	1.14	7.79	3.76	0	−	−	0.6	0.800	小麦、ごま、大豆、鶏肉、りんご、ゼラチン
オムレツのトマトソースペースト 【規格】115g/6×4	0.5	2.4	31	0.02	0.06	0.1	0.03	0.1	17	0.12	2	2.16	6.36	3.22	70	−	−	0.7	0.800	卵、乳成分、大豆、鶏肉、りんご、ゼラチン
たまごの甘酢あんペースト 【規格】115g/6×4	0.5	2.3	14	0.02	0.05	0.1	0.02	0.1	10	0.10	0	1.47	6.88	3.57	67	−	−	0.6	0.800	小麦、卵、ごま、大豆、鶏肉、りんご、ゼラチン

やさしいおかずセット

栄養成分（推定値） 1食当たり	ビタミン											飽和脂肪酸	一価不飽和脂肪酸	多価不飽和脂肪酸	コレステロール	水溶性食物繊維	不溶性食物繊維	食物繊維総量	食塩相当量	アレルギー物質 （28品目中）
	D	E	K	B1	B2	ナイアシン	B6	B12	葉酸	パントテン酸	C									
	(μg)	(mg)	(μg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(μg)	(μg)	(mg)	(mg)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(g)	(g)	(g)	(g)	
鮭の塩焼き 【規格】135g×6/4	14.6	1.8	34	0.03	0.09	0.7	0.05	0.5	15	0.23	3	0.86	5.55	2.59	7	−	−	2.6	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	13.6	3.2	24	0.04	0.11	0.4	0.07	0.1	22	0.27	1	1.65	9.88	4.77	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
さわらの柚庵焼き 【規格】135g×6/4	13.6	1.6	36	0.03	0.12	1.1	0.07	0.5	19	0.22	3	0.92	5.99	2.67	7	−	−	2.7	1.3	小麦・卵・乳成分・大豆・りんご・ゼラチン
白身魚の煮付け 【規格】135g×6/4	13.1	1.6	24	0.01	0.09	0.4	0.03	0.4	18	0.11	1	0.72	5.64	2.61	11	−	−	3.1	1.2	小麦・卵・乳成分・大豆・ゼラチン
筑前煮 【規格】140g×6/4	9.8	2.1	20	0.01	0.07	0.7	0.06	0.0	11	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	13.6	3.0	46	0.03	0.11	0.3	0.04	0.1	23	0.23	3	1.43	9.03	4.16	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
さばのおろし煮 【規格】135g×6/4	13.6	2.0	20	0.04	0.11	1.6	0.11	1.6	16	0.19	3	1.42	7.88	3.50	8	−	−	2.6	1.3	小麦・卵・乳成分・さば・大豆・りんご・ゼラチン
白身魚の柚子味噌焼き 【規格】135g×6/4	13.1	1.9	36	0.03	0.09	0.4	0.04	0.4	19	0.14	3	0.81	6.17	2.94	11	−	−	2.8	1.2	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	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	13.1	2.0	22	0.03	0.08	1.1	0.07	0.0	15	0.22	3	1.32	8.44	4.51	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
赤魚の生姜煮 【規格】135g×6/4	13.4	1.8	24	0.01	0.07	0.3	0.03	0.1	14	0.14	4	0.86	6.51	2.98	5	−	−	2.6	1.4	小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・りんご・ゼラチン
だし巻きたまご 【規格】135g×6/4	13.6	3.0	23	0.01	0.09	0.1	0.03	0.1	16	0.19	1	1.39	9.36	4.08	45	−	−	2.8	1.3	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	9.8	2.1	22	0.01	0.07	0.7	0.06	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	9.8	2.1	20	0.06	0.08	0.4	0.04	0.0	8	0.15	1	1.04	7.88	3.56	4	−	−	2.7	1.1	小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン
ホイコーロー 【規格】165g×6/4	13.0	2.3	45	0.07	0.10	0.7	0.05	0.0	20	0.21	5	1.22	8.75	4.13	5	−	−	3.3	1.3	小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン
ハンバーグトマトソース 【規格】160g×6/4	10.4	2.6	29	0.05	0.10	0.8	0.08	0.0	21	0.24	5	1.20	8.56	4.06	3	−	−	3.5	1.3	小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン
ぶりの照焼き 【規格】165g×6/4	14.0	2.0	38	0.05	0.15	1.5	0.10	0.5	21	0.26	5	1.27	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	9.8	2.8	28	0.02	0.09	0.4	0.05	0.0	14	0.18	5	1.84	10.71	4.55	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
鶏肉の卵とじ 【規格】165g×6/4	13.2	2.8	31	0.03	0.10	0.8	0.08	0.0	18	0.26	5	1.30	9.87	4.31	21	−	−	3.0	1.2	小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン
すき焼き 【規格】165g×6/4	13.0	2.6	21	0.02	0.10	0.5	0.05	0.0	15	0.20	2	1.39	9.67	4.29	5	−	−	3.5	1.4	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	13.0	2.8	28	0.02	0.08	0.5	0.05	0.0	15	0.17	5	1.73	10.49	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	13.0	2.3	21	0.07	0.10	0.7	0.05	0.0	13	0.18	3	1.16	8.63	3.89	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
鮭のちゃんちゃん焼き 【規格】165g×6/4	14.5	2.1	21	0.03	0.08	0.7	0.07	0.5	15	0.23	5	1.14	7.61	3,71	7	−	−	3.6	1.6	小麦・卵・乳成分・さけ・大豆・鶏肉・ゼラチン
牛肉のオイスター炒め 【規格】160g×6/4	13.0	2.7	46	0.03	0.10	0.5	0.05	0.2	18	0.18	3	1.57	10.45	4.94	5	−	−	3.4	1.5	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	13.0	2.9	59	0.03	0.10	1.1	0.10	0.0	24	0.29	6	1.41	10.03	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

やさしいおかず"セット

栄養成分（推定値）
1食当たり

	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A		
							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)	レチノール (μg)	βカロテン当量 (μg)	レチノール活性当量 (μg)
豚の味噌焼き 【規格】 165g×6/4	322	102.8	14.4	16.8	28.9	2.1	545	200	89	17	54	0.7	3.5	0.07	0.08	0	652	54
ポークカレー 【規格】 175g×6/4	338	110.4	12.3	18.2	32.2	1.9	550	159	79	11	42	0.2	3.9	0.04	0.09	0	921	79
鶏肉の中華炒め 【規格】 165g×6/4	323	101.8	13.7	16.7	31.0	1.8	474	144	102	8	48	0.3	3.3	0.03	0.07	2	701	59
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
豚のおろしソースがけ 【規格】 160g×6/4	323	98.1	13.9	17.3	28.8	1.9	538	170	66	11	48	0.3	3.5	0.05	0.08	0	602	51
白身魚のトマトソース 【規格】 165g×6/4	290	107.9	13.7	15.0	26.4	2.0	507	236	76	15	63	0.3	3.5	0.05	0.12	2	965	83
鶏の照焼き 【規格】 160g×6/4	317	99.1	14.2	16.3	28.5	1.9	526	155	74	13	54	0.3	3.4	0.05	0.13	5	618	56
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
さばの味噌煮 【規格】 165g×6/4	310	102.8	14.0	14.7	31.2	2.3	513	216	152	17	74	0.8	3.6	0.08	0.10	5	1112	97
ぶり大根 【規格】 165g×6/4	282	106.2	13.9	11.6	31.2	2.1	513	191	162	17	59	0.7	3.5	0.07	0.08	7	599	56
八宝菜 【規格】 165g×6/4	330	101.0	13.7	17.5	31.0	1.8	518	122	69	8	41	0.3	3.5	0.03	0.08	7	431	43
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
ハンバーグ和風おろし 【規格】 160g×6/4	307	100.6	14.1	16.3	26.9	2.1	546	197	77	18	59	0.5	3.5	0.06	0.14	0	936	80
さわらの柚子味噌焼き 【規格】 160g×6/4	288	102.2	13.8	13.8	28.0	2.2	550	208	138	16	66	0.6	3.5	0.06	0.11	2	826	70
豚の生姜焼き 【規格】 165g×6/4	328	100.9	14.0	16.5	31.5	2.1	589	144	117	13	46	0.5	3.5	0.03	0.23	0	309	26
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
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

やさしい主食

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A		
							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)	レチノール (μg)	βカロテン当量 (μg)	レチノール活性当量 (μg)
ゼリー粥 1kg 【規格】 1kg/10	106	76.8	1.5	2.0	19.6	0.1	2	11	1	3	15	0.0	0.4	0.05	0.14	0	0	0
ゼリー粥 600g 【規格】 600g/8×2	106	76.8	1.5	2.0	19.6	0.1	2	11	1	3	15	0.0	0.4	0.05	0.14	0	0	0
パン粥 600g 【規格】 600g/16	180	66.7	4.2	9.6	18.8	0.7	112	90	55	12	65	0.3	0.3	0.04	0.12	16	4	16

やさしい主食

栄養成分（推定値）
1食（120g）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A		
							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)	レチノール (μg)	βカロテン当量 (μg)	レチノール活性当量 (μg)
パン粥（MCT入り） 【規格】 120g/30×2	217	79.6	4.4	10.8	24.4	0.8	140	96	64	13	68	0.2	0.5	0.05	0.13	19	4	19

やさしいおかず"セット

栄養成分（推定値） 1食当たり	ビタミン											飽和脂肪酸	一価不飽和脂肪酸	多価不飽和脂肪酸	コレステロール	水溶性食物繊維	不溶性食物繊維	食物繊維総量	食塩相当量	アレルギー物質 （28品目中）
	D	E	K	B1	B2	ナイアシン	B6	B12	葉酸	パントテン酸	C									
	(μg)	(mg)	(μg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(μg)	(μg)	(mg)	(mg)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(g)	(g)	(g)	(g)	
豚の味噌焼き 【規格】 165g×6/4	13.0	2.3	26	0.07	0.10	0.7	0.05	0.0	15	0.17	2	1.20	9.12	4.21	5	–	–	3.6	1.4	小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン
ポークカレー 【規格】 175g×6/4	9.8	2.3	23	0.05	0.11	0.5	0.05	0.0	12	0.18	2	1.12	8.61	3.75	4	–	–	3.7	1.4	小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・やまいも・りんご・ゼラチン
鶏肉の中華炒め 【規格】 165g×6/4	13.0	2.5	40	0.03	0.08	0.8	0.07	0.0	20	0.26	7	1.24	9.44	4.32	5	–	–	3.1	1.2	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	14.5	1.8	40	0.03	0.12	0.7	0.08	0.7	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	13.0	2.6	27	0.08	0.08	0.5	0.05	0.0	18	0.18	5	1.23	9.54	4.26	5	–	–	3.2	1.4	小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン
白身魚のトマトソース 【規格】 165g×6/4	13.0	2.3	26	0.03	0.12	0.7	0.07	0.3	21	0.20	5	0.92	7.38	3.25	10	–	–	3.5	1.3	小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉・りんご・ゼラチン
鶏の照焼き 【規格】 160g×6/4	13.1	2.6	24	0.03	0.10	1.0	0.08	0.0	14	0.26	2	1.22	9.50	4.16	13	–	–	3.4	1.3	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	13.1	2.2	34	0.02	0.10	0.5	0.05	0.3	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	13.5	2.5	43	0.05	0.13	1.7	0.12	1.7	23	0.25	3	1.60	8.68	4.08	8	–	–	3.5	1.3	小麦・卵・乳成分・さば・大豆・りんご・ゼラチン
ぶり大根 【規格】 165g×6/4	14.0	2.0	45	0.05	0.13	1.3	0.08	0.5	23	0.26	5	1.34	6.73	3.28	10	–	–	3.8	1.3	小麦・卵・乳成分・大豆・ゼラチン
八宝菜 【規格】 165g×6/4	13.2	2.6	26	0.07	0.10	0.5	0.03	0.0	13	0.18	3	1.32	9.47	4.34	15	–	–	3.1	1.3	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	13.0	2.1	19	0.02	0.08	0.3	0.05	0.3	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	10.4	2.4	24	0.05	0.10	0.8	0.10	0.0	19	0.24	3	1.22	8.66	4.11	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
さわらの柚子味噌焼き 【規格】 160g×6/4	13.6	2.1	40	0.03	0.13	1.1	0.06	0.5	21	0.24	3	1.15	7.44	3.52	6	–	–	3.5	1.4	小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・やまいも・りんご・ゼラチン
豚の生姜焼き 【規格】 165g×6/4	13.0	2.5	41	0.07	0.10	0.5	0.05	0.0	17	0.17	7	1.16	9.06	3.93	5	–	–	3.3	1.5	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	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	13.3	1.9	24	0.02	0.08	0.3	0.05	0.2	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

やさしい主食

栄養成分（推定値） 100g当たり	ビタミン											飽和脂肪酸	一価不飽和脂肪酸	多価不飽和脂肪酸	コレステロール	水溶性食物繊維	不溶性食物繊維	食物繊維総量	食塩相当量	アレルギー物質 （28品目中）
	D	E	K	B1	B2	ナイアシン	B6	B12	葉酸	パントテン酸	C									
	(μg)	(mg)	(μg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(μg)	(μg)	(mg)	(mg)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(g)	(g)	(g)	(g)	
ゼリー粥 1kg 【規格】 1kg/10	0.0	0.3	2	0.01	0.00	0.1	0.01	0.0	2	0.05	0	0.19	1.11	0.52	0	–	–	0.3	0.0	-
ゼリー粥 600g 【規格】 600g/8×2	0.0	0.3	2	0.01	0.00	0.1	0.01	0.0	2	0.05	0	0.19	1.11	0.52	0	–	–	0.3	0.0	-
パン粥 600g 【規格】 600g/16	0.0	1	7	0.05	0.07	0.3	0.03	0.1	12	0.33	0	2.81	4.1	1.75	5	–	–	0.9	0.3	小麦・卵・大豆

やさしい主食

栄養成分（推定値） 1食（120g）当たり	ビタミン											飽和脂肪酸	一価不飽和脂肪酸	多価不飽和脂肪酸	コレステロール	水溶性食物繊維	不溶性食物繊維	食物繊維総量	食塩相当量	アレルギー物質 （28品目中）
	D	E	K	B1	B2	ナイアシン	B6	B12	葉酸	パントテン酸	C									
	(μg)	(mg)	(μg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(μg)	(μg)	(mg)	(mg)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(g)	(g)	(g)	(g)	
パン粥（MCT入り） 【規格】 120g/30×2	0.0	0.8	6	0.06	0.10	0.4	0.04	0.1	12	0.48	0	2.84	3.47	1.49	6	0.2	0.4	0.6	0.4	小麦・乳成分・大豆

ひとさじのチカラ

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A		
							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)	レチノール (μg)	βカロテン当量 (μg)	レチノール活性当量 (μg)
白身魚ペースト【規格】210g(3個)/20	201	65.4	12.1	12.4	9.6	0.5	146	59	2	4	30	0.0	0.1	0.01	0.00	1	0	1
銀鮭ペースト【規格】210g(3個)/20	200	68.5	12.1	14.6	3.9	0.9	219	96	4	7	73	0.1	0.2	0.01	0.02	9	0	9
さばペースト【規格】210g(3個)/20	200	66.6	12.1	13.2	7.3	0.8	217	70	2	6	43	0.2	0.2	0.02	0.01	7	0	7
チキンペースト【規格】210g(3個)/20	201	64.8	12.0	12.1	10.3	0.8	191	103	1	8	59	0.1	0.2	0.01	0.01	2	0	2
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	1	7	55	0.2	0.5	0.02	0.00	1	0	1
たまごペースト【規格】210g(3個)/20	200	68.5	12.1	14.8	4.0	0.6	168	23	16	2	58	0.3	0.2	0.01	0.01	42	3	42
金平ごぼうペースト【規格】180g(6個)/20×2	232	59.2	5.9	13.8	20.3	0.8	248	67	13	12	17	0.2	0.2	0.04	0.08	0	0	0
ひじき煮ペースト【規格】180g(6個)/20×2	234	61.2	6.0	16.1	15.6	1.1	308	110	16	11	8	0.1	0.0	0.01	0.04	0	375	31
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
切干大根ペースト【規格】180g(6個)/20×2	232	62.6	6.0	16.4	14.0	1.0	298	93	12	6	12	0.1	0.1	0.01	0.05	0	177	15
小松菜の煮びたしペースト【規格】180g(6個)/20×2	232	60.8	6.0	15.0	17.2	1.0	251	48	39	6	17	0.6	0.1	0.02	0.08	0	775	65
かぼちゃの含め煮ペースト【規格】180g(6個)/20×2	232	59.8	6.0	14.1	19.4	0.7	162	88	5	6	11	0.1	0.1	0.01	0.03	0	760	62
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	1	1	1
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

New 素材deソフト

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A		
							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)	レチノール (μg)	βカロテン当量 (μg)	レチノール活性当量 (μg)
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
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
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
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
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
赤魚【規格】600g(10枚)/16	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
ポーク【規格】600g(10枚)/12	202	65.0	14.6	12.3	6.7	1.4	350	185	13	13	106	0.4	1.2	0.05	0.01	2	0	2
チキン【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

ひとさじのチカラ

栄養成分（推定値）100g当たり	ビタミン											飽和脂肪酸	一価不飽和脂肪酸	多価不飽和脂肪酸	コレステロール	水溶性食物繊維	不溶性食物繊維	食物繊維総量	食塩相当量	アレルギー物質（28品目中）
	D	E	K	B1	B2	ナイアシン	B6	B12	葉酸	パントテン酸	C									
	(μg)	(mg)	(μg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(μg)	(μg)	(mg)	(mg)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(g)	(g)	(g)	(g)	
白身魚ペースト【規格】210g(3個)/20	0.1	1.9	14	0.01	0.03	0.3	0.02	0.4	9	0.04	0	0.85	7.05	3.10	12	-	-	0.3	0.4	小麦・卵・大豆・ゼラチン
銀鮭ペースト【規格】210g(3個)/20	3.7	2.1	13	0.04	0.05	1.3	0.08	1.3	3	0.35	0	1.34	7.75	3.78	15	-	-	0.4	0.6	小麦・卵・さけ・大豆・ゼラチン
さばペースト【規格】210g(3個)/20	0.9	1.6	11	0.04	0.07	2.2	0.11	2.3	14	0.13	0	1.44	6.19	2.78	11	-	-	0.4	0.6	小麦・卵・さば・大豆・ゼラチン
チキンペースト【規格】210g(3個)/20	0.0	1.6	16	0.03	0.04	3.2	0.17	0.1	4	0.51	1	0.84	6.28	2.75	19	-	-	0.3	0.5	小麦・卵・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン
ポークペースト【規格】210g(3個)/20	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	0.6	2.5	18	0.02	0.07	0.1	0.02	0.2	21	0.08	0	1.79	7.92	3.41	128	-	-	0.6	0.4	小麦・卵・大豆・鶏肉・ゼラチン
金平ごぼうペースト【規格】180g(6個)/20×2	0.0	2.0	14	0.01	0.01	0.1	0.03	0.0	16	0.06	0	1.17	7.60	3.56	0	-	-	1.6	0.6	小麦・ごま・大豆・ゼラチン
ひじき煮ペースト【規格】180g(6個)/20×2	0.0	2.4	27	0.01	0.01	0.1	0.01	0.0	3	0.03	0	1.25	9.20	4.00	0	-	-	1.0	0.8	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	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	0.0	2.4	19	0.01	0.01	0.2	0.01	0.0	6	0.05	1	1.28	9.29	4.12	0	-	-	0.6	0.8	小麦・大豆・ゼラチン
小松菜の煮びたしペースト【規格】180g(6個)/20×2	0.0	2.5	97	0.01	0.02	0.1	0.02	0.0	23	0.07	5	1.17	8.53	3.72	0	-	-	0.7	0.6	小麦・大豆・ゼラチン
かぼちゃの含め煮ペースト【規格】180g(6個)/20×2	0.0	2.9	19	0.02	0.02	0.3	0.04	0.0	10	0.09	7	1.11	7.96	3.47	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	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	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

New 素材deソフト

栄養成分（推定値）100g当たり	ビタミン											飽和脂肪酸	一価不飽和脂肪酸	多価不飽和脂肪酸	コレステロール	水溶性食物繊維	不溶性食物繊維	食物繊維総量	食塩相当量	アレルギー物質（28品目中）
	D	E	K	B1	B2	ナイアシン	B6	B12	葉酸	パントテン酸	C									
	(μg)	(mg)	(μg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(μg)	(μg)	(mg)	(mg)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(g)	(g)	(g)	(g)	
さわら【規格】600g(10枚)/16	6.6	0.3	0	0.09	0.33	9.0	0.38	5.0	8	1.10	0	2.37	3.26	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	9.4	0.7	0	0.13	0.33	6.1	0.33	7.6	11	0.68	1	4.07	9.72	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	20.4	0.6	0	0.23	0.17	7.4	0.45	4.3	15	1.21	1	1.14	1.97	1.47	54	0.0	0.0	0.0	0.3	小麦・卵・さけ・大豆
ホキ【規格】600g(10枚)/16	0.8	0.8	0	0.03	0.14	1.1	0.06	0.6	11	0.35	0	0.20	0.35	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	0.9	1.2	0	0.08	0.04	0.9	0.06	0.7	5	0.28	0	0.10	0.13	0.17	40	0.0	0.0	0.0	0.5	小麦・卵・大豆
赤魚【規格】600g(10枚)/16	2.8	0.9	0	0.04	0.05	1.0	0.07	1.5	2	0.23	0	0.46	1.38	0.56	49	0.0	0.0	0.0	0.3	小麦・卵・大豆
ポーク【規格】600g(10枚)/12	0.0	0.8	1	0.38	0.12	3.5	0.17	0.2	3	0.52	1	2.40	3.45	2.59	32	0.0	0.0	0.0	0.9	小麦・卵・乳成分・大豆・豚肉・ゼラチン
チキン【規格】600g(10枚)/12	0.0	1.0	10	0.04	0.07	4.7	0.24	0.1	8	0.73	1	1.28	2.48	2.95	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

やさしい素材 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A		
							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)	レチノール (μg)	βカロテン当量 (μg)	レチノール活性当量 (μg)
あじ 【規格】320g（8個）/12×2	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
あぶらかれい 【規格】320g（8個）/12×2	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	1	2
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
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
サーモン 【規格】320g（8個）/12×2	359	50.8	11.8	32.0	4.0	1.4	325	148	49	11	94	0.2	0.2	0.04	0.05	4	0	4
さば 【規格】320g（8個）/12×2	326	53.5	14.1	27.4	3.6	1.4	361	167	47	14	95	0.5	0.5	0.05	0.02	15	0	15
さわら 【規格】320g（8個）/12×2	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
ほっけ 【規格】320g（8個）/12×2	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
赤魚 【規格】320g（8個）/12×2	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
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
白身魚 【規格】320g（8個）/12×2	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
チキン(ミニ) 【規格】 300g/20	246	63.8	10.4	20.4	4.5	0.9	231	98	1	8	58	0.1	0.2	0.01	0.01	2	0	2
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	1	0	1
チキン（ポーション） 【規格】120g（3個）/30×2	246	63.8	10.4	20.4	4.5	0.9	231	98	1	8	58	0.1	0.2	0.01	0.01	2	0	2
ポーク（ポーション） 【規格】120g（3個）/30×2	250	62.2	10.9	20.2	5.6	1.1	282	110	2	7	60	0.3	0.6	0.02	0.00	1	0	1
ビーフ（ポーション） 【規格】120g（3個）/30×2	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
チキン（ブロック） 【規格】300g（3本）/24	246	63.8	10.4	20.4	4.5	0.9	231	98	1	8	58	0.1	0.2	0.01	0.01	2	0	2
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	1	0	1
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
たまご 【規格】120g（3個）/30×2	303	57.8	11.7	26.0	3.7	0.8	210	54	12	4	51	0.4	0.2	0.04	0.03	26	2	26

やさしい素材 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A		
							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)	レチノール (μg)	βカロテン当量 (μg)	レチノール活性当量 (μg)
たんぱく21 ぶり 【規格】120g（3個）/30×2	166	67.3	21.8	7.8	2.1	1.0	273	155	5	11	65	0.6	0.3	0.07	0.05	15	0	15
たんぱく21 えび 【規格】120g（3個）/30×2	154	66.9	22.0	5.6	4.4	1.1	386	123	31	14	94	0.8	0.3	0.09	0.04	0	0	0
たんぱく21 赤魚 【規格】120g（3個）/30×2	170	66.3	22.2	8.0	2.3	1.2	370	103	9	9	65	0.3	0.2	0.05	0.04	4	0	4
たんぱく21 いか 【規格】120g（3個）/30×2	174	66.1	22.1	8.7	2.0	1.1	350	116	6	14	85	0.2	0.3	0.08	0.04	1	0	1
たんぱく21 さわら 【規格】120g（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
たんぱく21 白身魚 【規格】120g（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
たんぱく21 銀鮭 【規格】120g（3個）/30×2	173	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
たんぱく21 さば 【規格】120g（3個）/30×2	230	59.8	22.2	14.7	2.2	1.1	303	129	5	11	87	0.6	0.4	0.07	0.04	11	0	11
たんぱく21 チキン(ミニ) 【規格】300g/20	271	55.5	22.8	19.3	1.5	0.9	270	69	3	6	57	0.3	0.2	0.05	0.03	1	0	1
たんぱく21 ポーク(ミニ) 【規格】300g/20	271	55.4	22.7	19.2	1.9	0.8	253	64	3	5	47	0.3	0.3	0.04	0.02	0	0	0
たんぱく21 チキン（ポーション） 【規格】120g（3個）/30×2	271	55.5	22.8	19.3	1.5	0.9	270	69	3	6	57	0.3	0.2	0.05	0.03	1	0	1
たんぱく21 ポーク（ポーション） 【規格】120g（3個）/30×2	271	55.4	22.7	19.2	1.9	0.8	253	64	3	5	47	0.3	0.3	0.04	0.02	0	0	0
たんぱく21 ビーフ（ポーション） 【規格】120g（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
たんぱく21 チキン（ブロック） 【規格】300g（3本）/24	271	55.5	22.8	19.3	1.5	0.9	270	69	3	6	57	0.3	0.2	0.05	0.03	1	0	1
たんぱく21 ポーク（ブロック） 【規格】300g（3本）/24	271	55.4	22.7	19.2	1.9	0.8	253	64	3	5	47	0.3	0.3	0.04	0.02	0	0	0
たんぱく21 ビーフ（ブロック） 【規格】300g（3本）/24	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

やさしい素材 栄養成分（推定値）100g当たり	ビタミン											飽和脂肪酸	一価不飽和脂肪酸	多価不飽和脂肪酸	コレステロール	水溶性食物繊維	不溶性食物繊維	食物繊維総量	食塩相当量	アレルギー物質（28品目中）
	D	E	K	B1	B2	ナイアシン	B6	B12	葉酸	パントテン酸	C									
	(μg)	(mg)	(μg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(μg)	(μg)	(mg)	(mg)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(g)	(g)	(g)	(g)	
あじ【規格】320g(8個)/12×2	2.8	1.7	12	0.04	0.07	1.7	0.10	2.2	6	0.14	0	1.08	6.29	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)/12×2	2.0	2.0	13	0.04	0.13	0.9	0.06	0.5	7	0.21	0	0.88	6.43	2.93	20	-	-	1.0	1.2	小麦・卵・大豆・ゼラチン
いか【規格】320g(8個)/12×2	0.0	2.5	12	0.01	0.02	0.9	0.04	1.0	5	0.14	0	0.86	6.26	2.91	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	0.0	2.0	11	0.01	0.03	1.3	0.05	0.4	17	0.09	0	0.75	5.74	2.55	56	-	-	0.7	1.0	えび・小麦・卵・大豆・ゼラチン
サーモン【規格】320g(8個)/12×2	7.0	4.7	35	0.08	0.08	2.6	0.16	1.5	8	0.42	0	2.58	18.36	8.20	19	-	-	0.7	0.8	小麦・卵・さけ・大豆・ゼラチン
さば【規格】320g(8個)/12×2	2.1	3.6	25	0.09	0.17	4.9	0.25	5.3	6	0.28	0	3.41	14.11	6.33	26	-	-	0.9	0.9	小麦・卵・さば・大豆・ゼラチン
さわら【規格】320g(8個)/12×2	2.8	3.2	25	0.04	0.18	3.8	0.16	2.1	4	0.47	0	2.55	13.65	6.15	25	-	-	0.9	0.8	小麦・卵・大豆・ゼラチン
ほっけ【規格】320g(8個)/12×2	0.9	2.1	12	0.03	0.08	0.8	0.05	3.2	7	0.36	0	0.98	6.55	3.06	22	-	-	1.0	1.0	小麦・卵・大豆・ゼラチン
赤魚【規格】320g(8個)/12×2	0.8	2.5	17	0.01	0.03	0.3	0.02	0.4	5	0.07	0	1.19	9.09	3.95	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	0.0	2.4	17	0.00	0.02	0.0	0.00	0.0	4	0.01	0	1.09	8.72	3.86	17	-	-	1.0	0.9	小麦・卵・大豆・ゼラチン
白身魚【規格】320g(8個)/12×2	0.3	1.9	12	0.03	0.04	0.3	0.02	0.2	6	0.10	0	0.79	6.12	2.72	14	-	-	1.0	1.4	小麦・卵・大豆・ゼラチン
チキン(ミニ)【規格】 300g/20	0.0	2.9	26	0.03	0.03	3.1	0.17	0.1	3	0.50	1	1.41	11.17	4.86	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	0.0	2.8	22	0.25	0.08	1.7	0.09	0.1	1	0.23	0	1.58	11.32	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)【規格】120g(3個)/30×2	0.0	2.9	26	0.03	0.03	3.1	0.17	0.1	3	0.50	1	1.41	11.17	4.86	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(ポーション)【規格】120g(3個)/30×2	0.0	2.8	22	0.25	0.08	1.7	0.09	0.1	1	0.23	0	1.58	11.32	4.84	18	-	-	0.7	0.7	卵・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉ゼラチン
ビーフ(ポーション)【規格】120g(3個)/30×2	0.0	3.0	24	0.02	0.08	1.3	0.08	0.3	3	0.26	0	2.24	12.44	5.01	17	-	-	0.6	0.7	小麦・卵・乳成分・牛肉・大豆鶏肉・豚肉・ゼラチン
チキン(ブロック)【規格】300g(3本)/24	0.0	2.9	26	0.03	0.03	3.1	0.17	0.1	3	0.50	1	1.41	11.17	4.86	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(ブロック)【規格】300g(3本)/24	0.0	2.8	22	0.25	0.08	1.7	0.09	0.1	1	0.23	0	1.58	11.32	4.84	18	-	-	0.7	0.7	卵・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉ゼラチン
ビーフ(ブロック)【規格】300g(3本)/24	0.0	3.0	24	0.02	0.08	1.3	0.08	0.3	3	0.26	0	2.24	12.44	5.01	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】120g(3個)/30×2	0.5	4.2	31	0.02	0.10	0.0	0.01	0.1	15	0.09	0	2.22	15.18	6.60	66			0.3	0.500	小麦、卵、大豆、ゼラチン

やさしい素材 栄養成分 100g当たり	ビタミン											飽和脂肪酸	一価不飽和脂肪酸	多価不飽和脂肪酸	コレステロール	水溶性食物繊維	不溶性食物繊維	食物繊維総量	食塩相当量	アレルギー物質（28品目中）
	D	E	K	B1	B2	ナイアシン	B6	B12	葉酸	パントテン酸	C									
	(μg)	(mg)	(μg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(μg)	(μg)	(mg)	(mg)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(g)	(g)	(g)	(g)	
たんぱく21 ぶり【規格】120g(3個)/30×2	34.9	1.4	6	0.07	0.16	2.9	0.13	1.1	16	0.32	1	1.72	4.50	2.52	22	-	-	0.5	0.7	卵・大豆・ゼラチン
たんぱく21 えび【規格】120g(3個)/30×2	21.5	1.0	11	0.01	0.07	1.0	0.04	0.3	11	0.06	0	0.79	1.19	2.85	41	-	-	0.0	1.0	えび・小麦・卵・大豆・ゼラチン・魚介類
たんぱく21 赤魚【規格】120g(3個)/30×2	33.2	1.3	8	0.01	0.06	0.3	0.02	0.4	13	0.07	0	0.62	4.52	1.98	12	-	-	0.5	0.9	卵・大豆・ゼラチン
たんぱく21 いか【規格】120g(3個)/30×2	32.5	1.5	7	0.00	0.05	0.5	0.03	0.6	5	0.08	0	0.50	3.71	1.73	71	-	-	0.5	0.9	卵・いか・大豆・ゼラチン
たんぱく21 さわら【規格】120g(3個)/30×2	34.1	1.0	7	0.02	0.15	2.3	0.10	1.2	16	0.28	0	1.03	4.45	2.08	15	-	-	0.5	0.8	卵・大豆・ゼラチン
たんぱく21 白身魚【規格】120g(3個)/30×2	32.7	1.4	9	0.02	0.09	0.5	0.03	0.9	17	0.07	0	0.59	4.62	2.10	24	-	-	0.5	0.9	卵・大豆・ゼラチン
たんぱく21 銀鮭【規格】120g(3個)/30×2	36.3	1.2	6	0.04	0.09	1.4	0.08	1.3	10	0.35	0	0.93	4.07	2.20	16	-	-	0.4	0.8	卵・さけ・大豆・ゼラチン
たんぱく21 さば【規格】120g(3個)/30×2	34.0	2.3	16	0.07	0.13	3.6	0.18	3.9	14	0.21	0	2.29	9.16	4.14	19	-	-	0.4	0.8	卵・さば・大豆・ゼラチン
たんぱく21 チキン(ミニ)【規格】300g/20	32.5	2.8	24	0.02	0.03	1.7	0.09	0	10	0.28	0	1.37	11.09	4.85	11			0.3	0.7	小麦、卵、ごま、大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチン
たんぱく21 ポーク(ミニ)【規格】300g/20	32.5	2.4	19	0.13	0.05	0.9	0.04	0	6	0.12	0	1.28	9.68	4.19	9			0.3	0.6	卵、大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチン
たんぱく21 チキン(ポーション)【規格】120g(3個)/30×2	32.5	2.8	24	0.02	0.03	1.7	0.09	0.0	10	0.28	0	1.37	11.09	4.85	11	-	-	0.3	0.7	小麦・卵・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン
たんぱく21 ポーク(ポーション)【規格】120g(3個)/30×2	32.5	2.4	19	0.13	0.05	0.9	0.04	0.0	6	0.12	0	1.28	9.68	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(ポーション)【規格】120g(3個)/30×2	32.5	3.1	25	0.01	0.05	0.7	0.04	0.2	8	0.14	0	1.91	12.76	5.37	9	-	-	0.4	0.7	小麦・卵・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン
たんぱく21 チキン(ブロック)【規格】300g(3本)/24	32.5	2.8	24	0.02	0.03	1.7	0.09	0.0	10	0.28	0	1.37	11.09	4.85	11	-	-	0.3	0.7	小麦・卵・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン
たんぱく21 ポーク(ブロック)【規格】300g(3本)/24	32.5	2.4	19	0.13	0.05	0.9	0.04	0.0	6	0.12	0	1.28	9.68	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	32.5	3.1	25	0.01	0.05	0.7	0.04	0.2	8	0.14	0	1.91	12.76	5.37	9	-	-	0.4	0.7	小麦・卵・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン

栄養成分
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A		
							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)	レチノール (μg)	βカロテン当量 (μg)	レチノール活性当量 (μg)
温野菜さといも【規格】300g(3本)/30	132	69.5	3.6	5.3	20.9	0.7	95	173	22	10	33	0.2	5.4	0.05	0.20	0	2	0
温野菜れんこん【規格】300g(3本)/30	163	64.2	2.4	8.9	23.8	0.7	83	118	69	6	36	0.1	5.3	0.02	0.27	0	1	0
温野菜かぼちゃ【規格】300g(3本)/30	141	64.7	3.1	5.1	26.4	0.7	89	178	53	10	24	0.2	6.0	0.02	0.05	2	1178	98
温野菜じゃがいも【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
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
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
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
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
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
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
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
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
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
とけないコーン【規格】300g(10本)/15×2	50	87.8	0.8	0.7	10.4	0.3	53	56	2	6	20	0.1	0.1	0.01	0.03	0	19	2
とけないにんじん【規格】300g(10本)/15×2	37	90.2	0.3	0.4	8.7	0.4	82	87	10	3	8	0.1	0.1	0.02	0.04	0	2573	214
とけないだいこん【規格】360g(8個)/12×2	30	91.9	0.2	0.2	7.2	0.5	84	111	12	5	8	0.1	0.0	0.01	0.02	0	0	0
とけないたまねぎ【規格】360g(8個)/12×2	36	90.6	0.4	0.3	8.4	0.3	47	63	10	4	14	0.1	0.1	0.02	0.06	0	0	0
とけないながねぎ【規格】315g(7本)/15×2	40	89.4	0.6	0.4	9.2	0.4	46	81	15	6	11	0.1	0.1	0.02	0.05	0	32	3
とけないなす【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
とけないピーマン【規格】180g(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
とけないほうれんそう【規格】180g(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
とけないわかめ【規格】180g(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
とけないはくさい【規格】180g(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
とけないえだまめ【規格】180g(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
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
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
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
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
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
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
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
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	1	5	6	0.1	0.1	0.02	0.04	0	0	0
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

やさしい素材

栄養成分（推定値）
100g当たり

	ビタミン																			
	D	E	K	B1	B2	ナイアシン	B6	B12	葉酸	パントテン酸	C	飽和脂肪酸	一価不飽和脂肪酸	多価不飽和脂肪酸	コレステロール	水溶性食物繊維	不溶性食物繊維	食物繊維総量	食塩相当量	アレルギー物質（28品目中）
	(μg)	(mg)	(μg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(μg)	(μg)	(mg)	(mg)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(g)	(g)	(g)	(g)	
温野菜さといも【規格】300g(3本)/30	0.0	1.0	6	0.03	0.08	0.3	0.05	0.0	9	0.16	2	0.38	3.14	1.37	1	−	−	8.2	0.2	卵・乳成分・大豆
温野菜れんこん【規格】300g(3本)/30	0.0	1.5	11	0.02	0.05	0.1	0.03	0.0	3	0.20	6	0.63	5.30	2.31	1	−	−	11.8	0.2	卵・乳成分・大豆
温野菜かぼちゃ【規格】300g(3本)/30	0.0	2.0	11	0.02	0.09	0.4	0.06	0.0	16	0.17	11	0.47	2.96	1.28	1	−	−	13.7	0.2	卵・乳成分・大豆
温野菜じゃがいも【規格】300g(3本)/30	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	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	0.1	1.2	9	0.03	0.12	0.6	0.04	0.0	6	0.28	0	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	0.0	1.0	20	0.02	0.12	0.2	0.02	0.1	4	0.16	0	0.52	3.77	1.77	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	0.0	1.2	9	0.01	0.08	0.0	0.01	0.0	2	0.06	0	0.55	4.58	1.99	1	−	−	8.6	0.4	卵・乳成分・大豆
温野菜ごぼう【規格】300g(3本)/30	0.0	1.5	10	0.01	0.06	0.1	0.03	0.0	21	0.09	0	0.61	5.08	2.23	1	−	−	11.3	0.2	卵・乳成分・大豆
温野菜いんげん【規格】300g(3本)/30	0.0	0.5	25	0.03	0.13	0.3	0.04	0.0	24	0.14	3	0.22	1.63	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	0.0	1.3	16	0.03	0.10	0.3	0.05	0.0	10	0.17	2	0.54	4.40	1.93	1	−	−	9.3	0.3	卵・乳成分・大豆
温野菜キャベツ【規格】300g(3本)/30	0.0	0.7	37	0.03	0.11	0.1	0.05	0.1	32	0.24	17	0.35	2.73	1.19	1	−	−	8.3	0.3	卵・乳成分・大豆
温野菜こまつな【規格】300g(3本)/30	0.0	1.1	138	0.02	0.12	0.2	0.03	0.0	38	0.17	9	0.25	1.94	0.86	1	−	−	10.7	0.3	卵・乳成分・大豆
とけないコーン【規格】300g(10本)/15×2	0.0	0.0	0	0.02	0.02	0.4	0.02	0.0	13	0.09	1	0.07	0.10	0.15	0	-	-	2.0	0.1	乳成分・大豆
とけないにんじん【規格】300g(10本)/15×2	0.0	0.2	6	0.02	0.02	0.2	0.03	0.0	7	0.10	2	0.00	0.00	0.01	0	-	-	1.1	0.2	小麦・乳成分・大豆
とけないだいこん【規格】360g(8個)/12×2	0.0	0.0	0	0.01	0.00	0.1	0.02	0.0	16	0.05	5	0.00	0.00	0.01	0	-	-	1.0	0.2	小麦・乳成分・大豆
とけないたまねぎ【規格】360g(8個)/12×2	0.0	0.0	0	0.01	0.00	0.0	0.06	0.0	7	0.08	3	0.00	0.00	0.01	0	-	-	0.9	0.1	小麦・乳成分・大豆
とけないながねぎ【規格】315g(7本)/15×2	0.0	0.1	3	0.02	0.02	0.2	0.05	0.0	28	0.07	5	0.01	0.00	0.01	1	-	-	1.3	0.1	小麦・乳成分・大豆
とけないなす【規格】180g(6個)/30×2	0.0	0.1	3	0.01	0.01	0.1	0.01	0.0	9	0.09	1	0.01	0.00	0.00	0	-	-	1.0	0.2	小麦・乳成分・大豆
とけないピーマン【規格】180g(6個)/30×2	0.0	0.2	5	0.01	0.01	0.1	0.05	0.0	6	0.07	18	0.00	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】180g(6個)/30×2	0.0	0.9	92	0.02	0.05	0.2	0.04	0.0	43	0.06	7	0.01	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】180g(6個)/30×2	0.0	0.0	34	0.00	0.00	0.0	0.00	0.0	0	0.00	0	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】180g(6個)/30×2	0.0	0.1	23	0.01	0.01	0.2	0.04	0.0	24	0.10	7	0.00	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】180g(6個)/30×2	0.0	0.2	7	0.07	0.03	0.4	0.03	0.0	70	0.12	6	0.18	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	0.0	0.2	6	0.02	0.02	0.2	0.03	0.0	7	0.10	2	0.00	0.00	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	0.0	0.0	0	0.01	0.00	0.1	0.02	0.0	16	0.05	5	0.00	0.00	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	0.0	0.0	0	0.01	0.00	0.0	0.06	0.0	7	0.08	3	0.00	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	0.0	0.1	3	0.01	0.01	0.1	0.01	0.0	9	0.09	1	0.01	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	0.0	0.2	5	0.01	0.01	0.1	0.05	0.0	6	0.07	18	0.00	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	0.0	0.9	92	0.02	0.05	0.2	0.04	0.0	43	0.06	7	0.01	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	0.0	0.1	23	0.01	0.01	0.2	0.04	0.0	24	0.10	7	0.00	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	0.0	0.5	4	0.01	0.01	0.2	0.05	0.0	6	0.14	4	0.21	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	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	小麦・乳成分・大豆

やさしい素材

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		
							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)	A βカロテン当量 (μg)	A レチノール活性当量 (μg)
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
コーン【規格】390g(15個)/12×2	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	1
ブロッコリー【規格】390g(15個)/12×2	69	76.0	1.9	0.2	21.3	0.6	19	98	111	8	34	8.7	4.8	0.03	0.09	0	384	32
トマト【規格】390g(15個)/12×2	59	80.3	0.6	0.0	18.4	0.7	36	148	78	8	11	3.5	4.7	0.06	0.06	0	189	16
ほうれんそう【規格】390g(15個)/12×2	65	76.5	1.0	0.1	21.3	1.1	114	64	257	15	14	10.8	4.8	0.03	0.24	0	1590	132
にんじん【規格】390g(15個)/12×2	76	76.9	0.6	0.1	21.7	0.7	67	110	91	5	18	4.3	4.7	0.02	0.07	0	3480	292
キャベツ【規格】390g(15個)/12×2	53	82.5	0.6	0.1	16.2	0.6	11	87	170	6	12	3.8	4.7	0.01	0.07	0	22	2
バナナ【規格】375g(15個)/12×2	149	65.4	0.4	4.1	29.7	0.4	10	126	2	11	14	0.1	0.1	0.03	0.09	0	20	2
バレンシアオレンジ【規格】375g(15個)/12×2	123	67.4	0.4	0.1	31.8	0.3	19	85	7	5	10	0.1	0.1	0.02	0.02	0	29	3
ゴールデンパイン【規格】375g(15個)/12×2	128	66.2	0.2	0.1	33.2	0.3	19	33	3	3	2	0.1	0.0	0.03	0.29	0	8	1
いちご【規格】375g(15個)/12×2	120	69.1	0.2	0.0	30.4	0.3	23	40	4	3	7	0.1	0.0	0.01	0.05	0	4	0
キウイ【規格】390g(15個)/12×2	100	73.5	0.2	0.0	26.0	0.3	28	70	8	3	8	0.1	0.0	0.03	0.03	0	16	1
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
りんご【規格】390g(15個)/12×2	85	78.0	0.1	0.0	21.7	0.2	23	31	1	1	3	0.1	0.0	0.01	0.01	0	4	0
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
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
赤メロン【規格】390g(15個)/12×2	120	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

やさしいおかず

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		
							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)	A βカロテン当量 (μg)	A レチノール活性当量 (μg)
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	1.4	455	106	15	6	13	0.1	0.1	0.02	0.05	0	14	1
ほうれん草の白和えムース【規格】180g(6個)/20×2	179	68.4	3.8	12.2	14.7	0.9	262	100	10	10	20	0.4	0.1	0.04	0.10	0	349	29
金平ごぼうムース【規格】180g(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
ひじき煮ムース【規格】180g(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
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
切干大根ムース【規格】180g(6個)/20×2	166	69.6	3.0	10.4	15.8	1.2	320	134	14	7	17	0.1	0.1	0.02	0.07	0	491	41
小松菜の煮びたしムース【規格】180g(6個)/20×2	169	69.5	3.4	11.5	14.3	1.3	350	99	45	9	26	0.7	0.2	0.04	0.12	0	1183	99
かぼちゃの含め煮ムース【規格】180g(6個)/20×2	168	66.2	3.0	8.9	20.8	1.1	280	164	10	10	19	0.2	0.2	0.02	0.05	0	1137	93
ポテトサラダムース【規格】180g(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	1	245	22
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

やさしい素材

栄養成分（推定値）
100g当たり

	ビタミン											飽和脂肪酸	一価不飽和脂肪酸	多価不飽和脂肪酸	コレステロール	水溶性食物繊維	不溶性食物繊維	食物繊維総量	食塩相当量	アレルギー物質（28品目中）
	D	E	K	B1	B2	ナイアシン	B6	B12	葉酸	パントテン酸	C									
	(μg)	(mg)	(μg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(μg)	(μg)	(mg)	(mg)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(g)	(g)	(g)	(g)	
きゅうり 【規格】315g(7本)/12×2	0.0	0.1	10	0.01	0.01	0.1	0.02	0.0	8	0.10	4	0.00	0.00	0.00	0	-	-	2.9	0.2	小麦・大豆
コーン 【規格】390g(15個)/12×2	0.0	0.0	0	0.02	0.01	0.4	0.02	0.0	12	0.08	0	0.06	0.09	0.13	0	-	-	10.9	0.1	-
ブロッコリー 【規格】390g(15個)/12×2	0.0	1.3	88	0.03	0.04	0.2	0.06	0.0	56	0.34	25	0.02	0.02	0.04	0	-	-	12.0	0.1	-
トマト 【規格】390g(15個)/12×2	0.0	0.8	3	0.03	0.02	0.5	0.06	0.0	9	0.14	3	0.01	0.00	0.01	0	-	-	7.5	0.1	-
ほうれんそう 【規格】390g(15個)/12×2	0.0	0.8	90	0.02	0.04	0.1	0.03	0.0	36	0.05	6	0.01	0.00	0.04	0	-	-	12.6	0.3	小麦・乳成分・大豆・鶏肉
にんじん 【規格】390g(15個)/12×2	0.0	0.2	7	0.03	0.03	0.3	0.04	0.0	8	0.13	2	0.01	0.00	0.02	0	-	-	7.5	0.2	小麦・乳成分・大豆・鶏肉
キャベツ 【規格】390g(15個)/12×2	0.0	0.0	34	0.02	0.01	0.1	0.05	0.0	34	0.09	18	0.01	0.00	0.01	0	-	-	7.5	0.0	-
バナナ 【規格】375g(15個)/12×2	0.0	0.3	0	0.02	0.01	0.2	0.13	0.0	9	0.15	6	2.88	0.88	0.21	0	-	-	2.1	0.0	乳成分・大豆・バナナ
バレンシアオレンジ 【規格】375g(15個)/12×2	0.0	0.2	0	0.04	0.01	0.2	0.03	0.0	14	0.14	81	0.01	0.01	0.01	0	-	-	1.5	0.1	オレンジ
ゴールデンパイン 【規格】375g(15個)/12×2	0.0	0.0	0	0.02	0.00	0.0	0.02	0.0	3	0.05	38	0.00	0.00	0.01	0	-	-	1.7	0.1	-
いちご 【規格】375g(15個)/12×2	0.0	0.1	0	0.01	0.00	0.1	0.01	0.0	21	0.08	14	0.00	0.00	0.01	0	-	-	0.8	0.1	-
キウイ 【規格】390g(15個)/12×2	0.0	0.3	0	0.00	0.00	0.1	0.03	0.0	9	0.07	17	0.00	0.00	0.01	0	-	-	1.1	0.1	キウイフルーツ
白桃 【規格】390g(15個)/12×2	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0.3	0.01	0.0	2	0.06	4	0.00	0.01	0.01	0	-	-	1.0	0.1	もも
りんご 【規格】390g(15個)/12×2	0.0	0.0	0	0.01	0.00	0.0	0.01	0.0	1	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	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	0.0	0.7	0	0.02	0.02	0.3	0.05	0.0	33	0.09	8	1.17	0.02	0.01	0	-	-	1.0	0.1	乳成分・大豆
赤メロン 【規格】390g(15個)/12×2	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

やさしいおかず

栄養成分（推定値）
100g当たり

	ビタミン											飽和脂肪酸	一価不飽和脂肪酸	多価不飽和脂肪酸	コレステロール	水溶性食物繊維	不溶性食物繊維	食物繊維総量	食塩相当量	アレルギー物質（28品目中）
	D	E	K	B1	B2	ナイアシン	B6	B12	葉酸	パントテン酸	C									
	(μg)	(mg)	(μg)	(mg)	(mg)	(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	0.0	1.6	34	0.01	0.08	0.1	0.03	0.0	23	0.07	11	0.95	6.21	2.70	1	-	-	5.0	1.2	小麦・卵・乳成分・大豆
ほうれん草の白和えムース 【規格】180g(6個)/20×2	0.0	1.6	22	0.01	0.07	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
金平ごぼうムース 【規格】180g(6個)/20×2	0.0	1.2	10	0.02	0.06	0.2	0.04	0.0	21	0.10	1	0.81	4.46	2.15	1	-	-	5.9	0.7	小麦・卵・乳成分・ごま・大豆
ひじき煮ムース 【規格】180g(6個)/20×2	0.0	1.4	23	0.01	0.07	0.2	0.02	0.0	7	0.06	1	0.86	5.17	2.34	1	-	-	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	0.0	1.2	24	0.05	0.09	0.6	0.05	0.0	21	0.09	2	0.97	4.49	2.66	1	-	-	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	0.0	1.4	12	0.02	0.06	0.2	0.02	0.0	11	0.07	2	0.85	5.26	2.34	1	-	-	3.9	0.8	小麦・卵・乳成分・大豆
小松菜の煮びたしムース 【規格】180g(6個)/20×2	0.0	1.9	99	0.02	0.08	0.2	0.03	0.0	27	0.10	6	0.91	5.96	2.61	1	-	-	5.3	0.9	小麦・卵・乳成分・大豆
かぼちゃの含め煮ムース 【規格】180g(6個)/20×2	0.0	2.3	14	0.02	0.08	0.4	0.06	0.0	16	0.14	10	0.74	4.29	1.88	1	-	-	5.9	0.7	小麦・卵・乳成分・大豆
ポテトサラダムース 【規格】180g(6個)/20×2	0.0	1.8	16	0.03	0.04	0.4	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	0.0	2.0	90	0.02	0.09	0.2	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

やさしいおかず

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 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)	ビタミン A レチノール (μg)	ビタミン A βカロテン当量 (μg)	ビタミン A レチノール活性当量 (μg)
きゅうりのナムルゼリー【規格】180g(6個)/20×2	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
きゅうりの酢の物ゼリー【規格】180g(6個)/20×2	168	68.1	0.5	9.1	21.7	0.6	181	32	6	4	7	0.1	0.0	0.02	0.01	0	51	4
コールスローゼリー【規格】180g(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
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
彩りたまごムース【規格】120g(3個)/20	286	58.4	11.8	23.5	5.1	1.2	348	58	17	5	63	0.6	0.4	0.04	0.04	55	243	75
みためがハンバーグ【規格】120g(3個)/30	257	60.5	10.6	20.5	6.9	1.5	498	72	6	7	53	0.4	0.2	0.06	0.06	1	0	1
みためがハム【規格】90g(6枚)/30×2	283	58.2	11.7	23.0	5.7	1.4	478	48	1	3	27	0.1	0.3	0.01	0.00	0	0	0
みためがウインナー【規格】120g(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
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
みためがギョウザ【規格】108g(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	1	0
みためが目玉焼き【規格】140g(4個)/36	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
ポークムースかつ【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	1	1	1
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

みんなの献立

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 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)	ビタミン A レチノール (μg)	ビタミン A βカロテン当量 (μg)	ビタミン A レチノール活性当量 (μg)
やわらかオクラとひじきのおかか和え【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
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
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
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

四季の葛まんじゅう

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 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)	ビタミン A レチノール (μg)	ビタミン A βカロテン当量 (μg)	ビタミン A レチノール活性当量 (μg)
さくら風味【規格】440g(20個)/10×2	142	63.5	1.8	0.2	34.4	0.1	6	11	11	9	14	0.5	0.2	0.02	0.14	0	0	0
抹茶【規格】440g(20個)/10×2	147	61.9	1.3	0.1	36.6	0.1	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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
あずき【規格】440g(20個)/10×2	145	62.2	1.3	0.1	36.3	0.1	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

やさしいおかず

栄養成分（推定値）
100g当たり

	ビタミン																			
	D	E	K	B1	B2	ナイアシン	B6	B12	葉酸	パントテン酸	C	飽和脂肪酸	一価不飽和脂肪酸	多価不飽和脂肪酸	コレステロール	水溶性食物繊維	不溶性食物繊維	食物繊維総量	食塩相当量	アレルギー物質（28品目中）
	(μg)	(mg)	(μg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(μg)	(μg)	(mg)	(mg)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(g)	(g)	(g)	(g)	
きゅうりのナムルゼリー【規格】180g(6個)/20×2	0.0	1.3	15	0.01	0.01	0.1	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
きゅうりの酢の物ゼリー【規格】180g(6個)/20×2	0.0	1.4	19	0.01	0.01	0.0	0.01	0.0	4	0.05	2	0.64	5.44	2.37	0	-	-	3.6	0.5	小麦・乳成分・大豆
コールスローゼリー【規格】180g(6個)/20×2	0.0	2.3	35	0.01	0.01	0.1	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	0.0	1.7	14	0.01	0.01	0.1	0.03	0.0	4	0.05	1	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】120g(3個)/20	1.4	4.5	29	0.02	0.11	0.1	0.03	0.3	18	0.28	1	2.19	13.38	5.84	97			0.4	0.900	小麦、卵、乳成分、大豆、ゼラチン
みためがハンバーグ【規格】120g(3個)/30	0.0	2.6	21	0.04	0.04	1.1	0.07	0.0	12	0.20	1	1.36	10.18	4.51	7	-	-	0.5	1.3	小麦・卵・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン
みためがハム【規格】90g(6枚)/30×2	0.0	2.8	22	0.12	0.03	0.8	0.04	0.0	0	0.11	0	2.88	12.79	5.20	12	0.0	0.0	0.0	1.2	乳成分・牛肉・大豆・豚肉・ゼラチン
みためがウインナー【規格】120g(3個)/30×2	0.0	3.3	26	0.12	0.04	0.8	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	0.0	3.1	24	0.11	0.05	0.7	0.04	0.0	11	0.11	1	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】108g(6個)/50	0.0	1.1	10	0.04	0.06	0.3	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【規格】140g(4個)/36	1.9	1.6	34	0.03	0.18	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
ポークムースかつ【規格】350g(10個)/16×2	0.0	2.3	45	0.15	0.04	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	小麦・卵・大豆・豚肉・ゼラチン
チキンムース唐揚げ【規格】350g(10個)/16×2	0.0	2.3	48	0.03	0.04	2.6	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

みんなの献立

栄養成分（推定値）
100g当たり

	ビタミン																			
	D	E	K	B1	B2	ナイアシン	B6	B12	葉酸	パントテン酸	C	飽和脂肪酸	一価不飽和脂肪酸	多価不飽和脂肪酸	コレステロール	水溶性食物繊維	不溶性食物繊維	食物繊維総量	食塩相当量	アレルギー物質（28品目中）
	(μg)	(mg)	(μg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(μg)	(μg)	(mg)	(mg)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(g)	(g)	(g)	(g)	
やわらかオクラとひじきのおかか和え【規格】500g/12×2	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
やわらかひじき煮【規格】500g/12×2	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
やわらか金平ごぼう【規格】500g/12×2	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
やわらか切干大根【規格】500g/12×2	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

四季の葛まんじゅう

栄養成分（推定値）
100g当たり

	ビタミン																			
	D	E	K	B1	B2	ナイアシン	B6	B12	葉酸	パントテン酸	C	飽和脂肪酸	一価不飽和脂肪酸	多価不飽和脂肪酸	コレステロール	水溶性食物繊維	不溶性食物繊維	食物繊維総量	食塩相当量	アレルギー物質（28品目中）
	(μg)	(mg)	(μg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(μg)	(μg)	(mg)	(mg)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(g)	(g)	(g)	(g)	
さくら風味【規格】440g(20個)/10×2	0.0	0.0	1	0.00	0.00	0.0	0.00	0.0	3	0.01	0	0.02	0.02	0.06	0	-	-	2.1	0.0	-
抹茶【規格】440g(20個)/10×2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1.5	0.0	-
ゆず【規格】440g(20個)/10×2	0.0	0.0	1	0.00	0.00	0.0	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	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1.4	0.0	-

※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。
※2026年11月現在の情報です。