

献立NO.	NO1.		NO1, 5		NO2, 3, 14		NO3, 13, 14		No.3, 12		NO6.		NO6.	
R7.7	かまぼこ（白）		カットわかめ		トマトピューレ		トマトケチャップ		魚のオイル漬け		あげはんぺん		あげはんぺん	
配合割合（％）	魚肉すり身	87.52	湯通し塩蔵わかめ	100	トマト	100	トマト	69.89	カツオ	80.1	魚肉すり身	76.1	(前列より)	
	(スケソウ・レンコ ダイ・タチウオ)						砂糖・ぶどう糖	22	大豆油	11.86	(イトヨリ MIX)			
	でん粉	6.75					果糖液糖		野菜エキス	1.93	でん粉	7.97	魚肉には、イトヨリ の他にタチウオ、 ママカリ、グチ、キ ントキ、コチ、ハ モ、クロヒラ、アジ、 シマアジ、ハゼ、ヒ メジ、エソ、ハタ、ト ビウオが含まれる 可能性があります。	
	(馬鈴薯)						醸造酢	4	食塩	0.48	(馬鈴薯)			
	(とうもろこし)						食塩	3	調味料(アミノ酸)	0.28	植物油	4.32		
	砂糖	3.07					たまねぎ	1	水	5.35	(なたね・大豆)			
	食塩	1.72					香辛料	0.11			砂糖	3.15		
	炭酸Ca	0.94									ぶどう糖	2.85		
											大豆たん白	1.52		
											食塩	0.76		
											加工でん粉	3.04		
											(タピオカ)			
											塩化カリウム	0.29		
											(次列へ)			

献立NO.	No.8、16		NO8.		NO9.		NO11.		NO11.		NO13、14	
R7.7	オイスターソース		テンメンジャン		レモン果汁		ちくわ		ちくわ		ウスターソース	
配合割合（％）	魚介エキス	33.1	砂糖	32.98	レモン	97	魚肉すり身	83.69	(前列より)		果糖ぶどう糖液糖	非開示
	(カキ、ホタテ、魚醤)		みそ	29.98	醸造酢	3	(イトヨリ タチウオ				砂糖液糖	
	砂糖	12.9	なたね油	16.49	香料	少々	ママカリMIX)		魚肉には、イトヨリ		高酸度ビネガー	
	カキ	10.2	しょうゆ	11.99			でん粉	9.30	の他にタチウオ、		食塩	
	たん白加水分解物	10.2	水	4.49			(馬鈴薯		ママカリ、グチ、キ		オニオンエキス	
	こんぶエキス	7.9	大麦粉	2.14			とうもろこし)		ントキ、コチ、ハ		トマトペースト	
	酵母エキス	5.3	食塩	1.93			ぶどう糖	2.79	モ、クロヒラ、アジ、		香辛料	
	水あめ	3.2					砂糖	2.19	シマアジ、ハゼ、ヒ		水	
	食塩	3.0					食塩	0.98	メジ、エソ、ハタ、ト			
	酒精	3.0					炭酸Ca	0.70	ビウオが含まれる			
	増粘剤	1.7					塩化K	0.35	可能性があります。			
	(加工でん粉)											
	水	9.5										
											</	