

献立NO.	No.1,16		No.3,12,15		No.3,6,12,15		No.5,10,14		No.5,10,14		No.5,11		NO6.	
R7.10	オイスターソース		ウスターソース		トマトケチャップ		ちくわ		ちくわ		くきわかめ		マッシュルーム(水煮)	
配合割合(%)	魚介エキス	33.1	果糖ぶどう糖液糖	非開示	トマト	69.89	魚肉すり身	83.69	※前列より		茎わかめ	100	マッシュルーム	社外秘
	(かき・ほたて・魚醤)		砂糖液糖		砂糖・ぶどう糖	22	(イトヨリ・タチウオ・ママカリMIX)		魚肉には、イトヨリ、タチウオ、マカリの他にグチ				食塩	社外秘
	砂糖	12.9	高酸度ビネガー		果糖液糖		澱粉	9.30					pH調整剤	社外秘
	かき	10.2	食塩		醸造酢	4	ばれいしょ		キントキ、コチ				酸化防止剤	社外秘
	たん白加水分解物	10.2	オニオンエキス		食塩	3	とうもろこし		ハモ、クロヒラ				(ビタミンC)	
	こんぶエキス	7.9	トマトペースト		たまねぎ	1							水	社外秘
	酵母エキス	5.3	香辛料		香辛料	0.11	ぶどう糖	2.79	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。					
	水あめ	3.2	水				砂糖	2.19						
	食塩	3.0					食塩	0.98						
	酒精	3.0					炭酸Ca	0.70						
	増粘剤	1.7					塩化K	0.35						
	(加工でん粉)						※次列へ							
	水	9.5												

献立NO.	NO6.		NO6.		NO7.		No.7,17		No.10, 13		NO10.		NO11.	
R7.10	トマトピューレ		チリパウダー		シナモンシュガー		パイン（レトルト）		高野豆腐（細）		カットわかめ		かまぼこ（白）	
配合割合（％）	トマト	100	パプリカ	72.93	砂糖	80	パインアップル	70.0	大豆	97	湯通し塩蔵わかめ	100	魚肉すり身	87.52
			食塩	12.76	シナモン	20	砂糖	4.7	豆腐用凝固剤	2.1			(スケソウ・レンコ	
			クミン	12.03			PH調整剤	0.2	塩化カルシウム				ダイ・タチウオ)	
			赤唐辛子	0.76			ビタミンC	0.1	重曹	0.85			でん粉	6.75
			オレガノ	0.76			水	25.0	消泡剤	0.05			(馬鈴薯)	
			ガーリック	0.76									(とうもろこし)	
													砂糖	3.07
													食塩	1.72
													炭酸Ca	0.94

献立NO.	NONo.11, 21	
R7.10	魚のオイル漬け	
配合割合(%)	カツオ	80.1
	大豆油	11.86
	野菜エキス	1.93
	食塩	0.48
	調味料(アミノ酸)	0.28
	水	5.35
	<コンタミ> 無し	
	<アレルギー表示対象> 大豆油	