

[illegible]

献立NO.	NO14.		No.9,16		No.3,5,7,17		No.3,5,7,17		No.11,17		NO11.	
R8.1	あげはんぺん		かまぼこ		ケチャップ		ウスターソース		トマトピューレ		マッシュルーム水煮	
配合割合（％）	(前列より)		魚肉すり身	87.52	トマト	69.89	醸造酢	32.9	トマト	100	マッシュルーム	社外秘
			(スケソウ・レンコ		砂糖・ぶどう糖	22	砂糖類	26.7			食塩	社外秘
	魚肉には、イトヨリ		ダイ・タチウオ)		果糖液糖		ブドウ糖果				pH調整剤	社外秘
	の他にタチウオ・ママ		でん粉	6.75	醸造酢	4	糖液糖				酸化防止剤	社外秘
	カリ・グチ・キントキ		(馬鈴薯)		食塩	3	砂糖				(ビタミンC)	
	コチ・ハモ・クロヒラ		(とうもろこし)		たまねぎ	1	野菜・果実	11.8			水	社外秘
	アジシマアジ・ハゼ		砂糖	3.07	香辛料	0.11	トマト					
	ヒメジエソ・ハタト		食塩	1.72			にんじん					
	ビウオが含まれる可		炭酸Ca	0.94			玉ねぎ					
	能性があります。						ブルーン					
							食塩	6.1				
							たんぱく加水	3.5				
							分解物					
							酵母エキス	0.6				
							香辛料	0.3				
							水	18.1				