

献立NO.	No.2,9		NO3.		NO4,14		No.7,15		No.8,9,15,16,18		No.8,9,16,18		NO13.	
R8.2	魚のオイル漬け		かまぼこ		厚揚げ（冷）		角切昆布		ウスターソース		トマトケチャップ		シナモンシュガー	
配合割合（％）	カツオ	80.1	魚肉すり身	87.52	豆乳	89.4	昆布	100	醸造酢	32.9	トマト	69.89	砂糖	80
	大豆油	11.86	(スケソウ・レンコ		でん粉	2.7			砂糖類	26.7	砂糖・ぶどう糖	22	シナモン	20
	野菜エキス	1.93	ダイ・タチウオ)		ぶどう糖	0.3			ブドウ糖果		果糖液糖			
	食塩	0.48	でん粉	6.75	揚げ油(植物油脂)	－			糖液糖		醸造酢	4		
	調味料(アミノ酸)	0.28	(馬鈴薯)		トレハロース	1.8			砂糖		食塩	3		
	水	5.35	(とうもろこし)		豆腐用凝固剤	0.5			野菜・果実	11.8	たまねぎ	1		
			砂糖	3.07	水	5.3			トマト		香辛料	0.11		
			食塩	1.72					にんじん					
			炭酸Ca	0.94					玉ねぎ					
									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				

献立NO.	No.13,16		No.17.		No.18	
R8.2	パイン（レトルト）		オイスターソース		トマトピューレ	
配合割合（％）	パインアップル	70.00	魚介エキス	33.1	トマト	100
	砂糖	4.70	（かき・ほたて			
	pH調整剤	0.20	・魚醤）			
	酸化防止剤	0.10	砂糖	12.9		
	水	25.00	かき	10.2		
			たん白加水分解物	10.2		
			こんぶエキス	7.9		
			酵母エキス	5.3		
			水あめ	3.2		
			食塩	3.0		
			酒精	3.0		
			増粘剤	1.7		
			（加工でん粉）			
			水	9.5		