

献立NO.	No.2, 5		No.2, 5, 9, 12		NO8.		NO8.		NO9.		NO9.		NO12.	
R8.3	トマトケチャップ		ウスターソース		カットわかめ		シナモンシュガー		トマトピューレ		マッシュルーム（水煮）		焼きそばソース	
配合割合（％）	トマト	69.89	醸造酢	32.9	湯通し塩蔵わかめ	100	砂糖	80	トマト	100	マッシュルーム	社外秘	野菜・果実	29.8
	砂糖・ぶどう糖	22	砂糖類	26.7			シナモン	20			食塩	社外秘	トマト	
	果糖液糖		ブドウ糖果糖液糖								pH調整剤	社外秘	たまねぎ	
	醸造酢	4	糖液糖								酸化防止剤（ビタミンC）	社外秘	りんご	
	食塩	3	砂糖										にんじん	
	たまねぎ	1	野菜・果実	11.8							水	社外秘	醸造酢	27.2
	香辛料	0.11	トマト										砂糖類	23.9
			にんじん										食塩	7.2
			玉ねぎ										でん粉	1.7
			プルーン										香辛料	0.6
			食塩	6.1									カラメル色素	1.7
			たんぱく加水分解物	3.5									加工でん粉	1.1
			酵母エキス	0.6									調味料（アミノ酸）	0.7
			香辛料	0.3									水	6.1
			水	18.1										
	＜コンタミ＞ 無し				＜注意喚起＞ 原材料のわかめは、エビ、カニの生息する海域で採取しています。		＜コンタミ＞ 無し						＜コンタミ＞ 無し	
	＜アレルゲン表示対象＞		＜アレルゲン表示対象＞		＜アレルゲン表示対象＞		＜アレルゲン表示対象＞		＜アレルゲン表示対象＞		＜アレルゲン表示対象＞		＜アレルゲン表示対象＞	
	無し		無し		無し		無し		無し		無し		りんご	

献立NO.	NO12.		NO13.		NO11.		NO12.		NO13.		NO8.	
R8.3	オイスターソース		魚のオイル漬け		角切昆布		パイン（レトルト）		花かつお		シナモンシュガー	
配合割合（％）	魚介エキス （かき・ほたて・魚醤）	33.1	カツオ	80.1	昆布	100.00	パインアップル	70.00	かつおのふし	100	砂糖	80
			大豆油	11.86			砂糖	4.70			シナモン	20
			野菜エキス	1.93			pH調整剤	0.20				
	砂糖	12.9	食塩	0.48			酸化防止剤	0.10				
	かき	10.2	調味料（アミノ酸）	0.28			水	25.00				
	たん白加水分解物	10.2	水	5.35								
	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 （加工でん粉）	1.7										
	水	9.5										
									</			