

レシピコード		作成		作成日	令和7年3月1日
--------	--	----	--	-----	----------

商品名	
-----	--

おにぎり弁当(おにぎり2個)	期間	
写真	特記事項	
	保管方法	常温
	出庫期限	D+0
	賞味期限	D+0
	使用業態	
	配送単位	
	備考	

名称	原材料
おにぎり	米、梅、海苔、食塩、砂糖、しそ梅酢、醸造酢、蛋白加水分解物、調味料(アミノ酸等)、酸味料、野菜色素、V.B1、昆布だし、大豆食物繊維、pH調整剤、(一部に大豆を含む) 米、鮭、海苔、食塩、食用植物油、醤油、還元水飴、醸造調味料、着色料(クチナシ、コチニール、カロチノイド)、調味料(アミノ酸等)、昆布だし、大豆食物繊維、pH調整剤、(一部に大豆、小麦を含む)
鶏のから揚げ	鶏肉、醤油、料理酒、マヨネーズ、にんにく、生姜、食塩、コショウ、セージ、小麦粉でん粉、(一部に卵・大豆を含む)
ウインナー	豚肉、豚脂肪、結着材料(でん粉、粉末状大豆たん白)、糖類(砂糖、水あめ)、食塩、香辛料、にんにく、調味料(アミノ酸)、リン酸塩(Na)、酸化防止材(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)、(一部に牛肉を含む)
玉子焼き	鶏卵、砂糖、醸造酢、食塩、醤油、かつおかれ節だし、昆布だし、植物油(菜種油、大豆油)、加工澱粉、pH調整剤、(一部に小麦、大豆を含む)
ゼリー	ブドウ糖果糖液糖、果汁(リンゴ、ストロベリー、グレープ、パイナップル、オレンジ、メロン)、ゲル化剤(増粘多糖類)、リン酸二水素カリウム、酸味料、香料、調味料(アミノ酸等)、着色料(赤40、黄5、黄4、青1)、乳化剤

原材料の一部に小麦、卵、大豆、牛肉を含む

レシピコード		作成		作成日	令和7年3月1日
--------	--	----	--	-----	----------

商品名	
-----	--

おにぎり弁当(おにぎり3個)	期間	
----------------	----	--

写真	特記事項	
----	------	--



保管方法	常温
------	----

在庫期限	D+0
------	-----

賞味期限	D+0
------	-----

使用業態	
------	--

配送単位	
------	--

備考	
----	--

名称	原材料
----	-----

おにぎり	米、梅、海苔、食塩、砂糖、しそ梅酢、醸造酢、蛋白加水分解物、調味料(アミノ酸等)、酸味料、野菜色素、V.B1、昆布だし、大豆食物繊維、pH調整剤、(一部に大豆を含む)
------	---

おにぎり	米、鮭、海苔、食塩、食用植物油、醤油、還元水飴、醸造調味料、着色料(クチナシ、コチニール、カロチノイド)、調味料(アミノ酸等)、昆布だし、大豆食物繊維、pH調整剤、(一部に大豆、小麦を含む)
------	---

おにぎり	米、昆布、海苔、食塩、醤油、水飴、砂糖、みりん、醸造酢、ソルビット、カラメル色素、酒精、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、昆布だし、大豆食物繊維、pH調整剤、保存料(ソルビン酸K)、(一部に小麦、大豆を含む)
------	--

鶏のから揚げ	鶏肉、醤油、料理酒、マヨネーズ、にんにく、生姜、食塩、コショウ、セージ、小麦粉でん粉、(一部に卵・大豆を含む)
--------	---

ウインナー	豚肉、豚脂肪、結着材料(でん粉、粉末状大豆たん白)、糖類(砂糖、水あめ)、食塩、香辛料、にんにく、調味料(アミノ酸)、リン酸塩(Na)、酸化防止材(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)、(一部に牛肉を含む)
-------	--

玉子焼き	鶏卵、砂糖、醸造酢、食塩、醤油、かつおかれ節だし、昆布だし、植物油(菜種油、大豆油)、加工澱粉、pH調整剤、(一部に小麦、大豆を含む)
------	---

ゼリー	ブドウ糖果糖液糖、果汁(リンゴ、ストロベリー、グレープ、パイナップル、オレンジ、メロン)、ゲル化剤(増粘多糖類)、リン酸二水素カリウム、酸味料、香料、調味料(アミノ酸等)、着色料(赤40、黄5、黄4、青1)、乳化剤
-----	---

--	--

--	--

原材料の一部に小麦、卵、大豆、牛肉を含む

レシピコード		作成		作成日	令和7年3月1日
--------	--	----	--	-----	----------

商品名	
ハンバーグ弁当	期間
写真	特記事項
	保管方法
	出庫期限
	賞味期限
	使用業態
	配送単位
	備考

名称	原材料
ご飯	米
デミグラスハンバーグ	ハンバーグ:鶏肉、粒状植物性たん白、たまねぎ、つなぎ(パン粉、でん粉)、牛脂、しょうゆ、砂糖、食塩、香辛料、植物油脂、調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、着色料(ココア)、(一部に乳成分を含む) デミグラスソース:豚脂、小麦粉、ビーフエキス、チキンエキス、砂糖、ソテー・オニオン、人参、トマトパウダー、食塩、ぶどう糖、カカオマス、ポテトパウダー、オニオンパウダー、たん白加水分解物(いわし、かつお)、ゼラチン、セロリ、香辛料、赤ワインパウダー、カラメル色素、香料、調味料(アミノ酸等)、乳化剤、パプリカ色素、酸味料(その他、乳成分、大豆由来原材料を含む)
オムレツ	鶏卵(国産)、砂糖、醸造酢、食塩、植物油(菜種油、大豆油)、米粉、加工澱粉、調味料(アミノ酸等)、乳化剤、カロチン色素
シュウマイ	たまねぎ、食肉(鶏肉、豚肉)、小麦粉、ゼラチン、卵白、大豆粉、豚脂、粒状植物性たん白、砂糖、食塩、しょうゆ、たん白加水分解物、ぶどう糖、香辛料、ラード、チキンエキスパウダー、ポークエキス、調味料(アミノ酸等)、(一部に卵・大豆を含む)
赤ウインナー	鶏肉(国産)、豚脂肪、砂糖、食塩、オニオンエキス、香辛料、加工でん粉、くん液、調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na、K)、保存料(ソルビン酸)、pH調整剤、着色料(赤104、カロチノイド)、香辛料抽出物、(一部に牛肉・鶏肉・豚肉を含む)
スパゲッティ	スパゲッティ、オリーブオイル、食塩、ブドウ糖、チキンパウダー、オニオンパウダー、粉末醤油、チキンオイル、白こしょう、調味料(アミノ酸等)、酸味料、クチナシ色素、香料、(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む)
煮物	切り干し大根、人参、油揚げ、ひじき、コンニャク、醤油、砂糖、みりん、(一部に大豆を含む)
ポテトサラダ	じゃがいも、マヨネーズ、たまねぎ、にんじん、砂糖、食塩、還元水あめ、水あめ、醸造酢、卵黄、香辛料、酵母エキス/調味料(アミノ酸等)、酢酸ナトリウム、グリシン、増粘剤(キサンタンガン)、香辛料抽出物、(一部に卵・大豆を含む)
漬物 (仕入都合によりどちらか入ります)	しば漬:胡瓜、生姜、しその葉、食塩、醸造酢、ぶどう糖果糖液糖、アミノ酸液、たんぱく加水分解物、梅酢、調味料(アミノ酸等)、酸味料、保存料(ソルビン酸K)、ソルビトール、甘味料(ステビア)、香料、酒精、着色料(赤106)、(一部に大豆を含む) 桜大根:大根、食塩、醸造酢、酸味料、調味料(アミノ酸)、保存料(ソルビン酸K)、甘味料(サッカリンNa)、着色料(赤106、赤102、黄4)、漂白剤(次亜硫酸Na)
ゼリー	ブドウ糖果糖液糖、果汁(リンゴ、ストロベリー、グレープ、パイナップル、オレンジ、メロン)、ゲル化剤(増粘多糖類)、リン酸二水素カリウム、酸味料、香料、調味料(アミノ酸等)、着色料(赤40、黄5、黄4、青1)、乳化剤

原材料の一部に小麦、卵、乳成分、大豆を含む

レシピコード		作成		作成日	令和7年3月1日
--------	--	----	--	-----	----------

商品名	
-----	--

唐揚げ弁当	期間	
-------	----	--

写真	特記事項
----	------



保管方法	常温
------	----

在庫期限	D+0
------	-----

賞味期限	D+0
------	-----

使用業態	
------	--

配送単位	
------	--

備考	
----	--

--	--

--	--

--	--

--	--

名称	原材料
----	-----

ご飯	米
----	---

鶏のから揚げ(3個)	鶏肉、醤油、料理酒、マヨネーズ、にんにく、生姜、食塩、コショウ、セージ、小麦粉、でん粉、(一部に卵・大豆を含む)
------------	--

オムレツ	鶏卵(国産)、砂糖、醸造酢、食塩、植物油(菜種油、大豆油)、米粉、加工澱粉、調味料(アミノ酸等)、乳化剤、カロチン色素
------	---

赤ウインナー	鶏肉(国産)、豚脂肪、砂糖、食塩、オニオンエキス、香辛料、加工でん粉、くん液、調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na、K)、保存料(ソルビン酸)、pH調整剤、着色料(赤104、カロチノイド)、香辛料抽出物、(一部に牛肉・鶏肉・豚肉を含む)
--------	--

スパゲッティ	スパゲッティ、オリーブオイル、食塩、ブドウ糖、チキンパウダー、オニオンパウダー、粉末醤油、チキンオイル、白こしょう、調味料(アミノ酸等)、酸味料、クチナシ色素、香料、(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む)
--------	---

煮物	切り干し大根、人参、油揚げ、ひじき、コンニャク、醤油、砂糖、みりん、(一部に大豆を含む)
----	--

ポテトサラダ	じゃがいも、マヨネーズ、たまねぎ、にんじん、砂糖、食塩、還元水あめ、水あめ、醸造酢、卵黄、香辛料、酵母エキス/調味料(アミノ酸等)、酢酸ナトリウム、グリシン、増粘剤(キサンタンガン)、香辛料抽出物、(一部に卵・大豆を含む)
--------	---

漬物 (仕入都合によりどちらか入ります)	しば漬: 胡瓜、生姜、しその葉、食塩、醸造酢、ぶどう糖果糖液糖、アミノ酸液、たんぱく加水分解物、梅酢、調味料(アミノ酸等)、酸味料、保存料(ソルビン酸K)、ソルビトール、甘味料(ステビア)、香料、酒精、着色料(赤106)、(一部に大豆を含む) 桜大根: 大根、食塩、醸造酢、酸味料、調味料(アミノ酸)、保存料(ソルビン酸K)、甘味料(サッカリンNa)、着色料(赤106、赤102、黄4)、漂白剤(次亜硫酸Na)
-------------------------	--

ゼリー	ブドウ糖果糖液糖、果汁(リンゴ、ストロベリー、グレープ、パイナップル、オレンジ、メロン)、ゲル化剤(増粘多糖類)、リン酸二水素カリウム、酸味料、香料、調味料(アミノ酸等)、着色料(赤40、黄5、黄4、青1)、乳化剤
-----	---

原材料の一部に小麦、卵、大豆を含む

レシピコード		作成		作成日	令和7年3月1日
--------	--	----	--	-----	----------

## 商品名

ソースカツ弁当	期間	
写真	特記事項	
	保管方法	常温
	出庫期限	D+0
	賞味期限	D+0
	使用業態	
	配送単位	
	備考	

名称	原材料
ご飯	米
ソースカツ	豚ロース肉(米国)、衣(パン粉、大豆粉、食用油脂)、粉末状大豆タンパク、砂糖、食塩、増粘剤(加工でんぷん、増粘多糖類)、pH調整剤、調味料(アミノ酸)、ポリリン酸Na、グリシン、香料、カロチノイド色素、ソース、(一部に小麦・乳成分・大豆を含む)
オムレツ	鶏卵(国産)、砂糖、醸造酢、食塩、植物油(菜種油、大豆油)、米粉、加工澱粉、調味料(アミノ酸等)、乳化剤、カロチン色素
赤ウインナー	鶏肉(国産)、豚脂肪、砂糖、食塩、オニオンエキス、香辛料、加工でん粉、くん液、調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na、K)、保存料(ソルビン酸)、pH調整剤、着色料(赤104、カロチノイド)、香辛料抽出物、(一部に牛肉・鶏肉・豚肉を含む)
スパゲッティ	スパゲッティ、オリーブオイル、食塩、ブドウ糖、チキンパウダー、オニオンパウダー、粉末醤油、チキンオイル、白こしょう、調味料(アミノ酸等)、酸味料、クチナシ色素、香料、(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む)
煮物	切り干し大根、人参、油揚げ、ひじき、コンニャク、醤油、砂糖、みりん、(一部に大豆を含む)
ポテトサラダ	じゃがいも、マヨネーズ、たまねぎ、にんじん、砂糖、食塩、還元水あめ、水あめ、醸造酢、卵黄、香辛料、酵母エキス/調味料(アミノ酸等)、酢酸ナトリウム、グリシン、増粘剤(キサンタンガン)、香辛料抽出物、(一部に卵・大豆を含む)
漬物 (仕入都合によりどちらか入ります)	しば漬: 胡瓜、生姜、しその葉、食塩、醸造酢、ぶどう糖果糖液糖、アミノ酸液、たんぱく加水分解物、梅酢、調味料(アミノ酸等)、酸味料、保存料(ソルビン酸K)、ソルビトール、甘味料(ステビア)、香料、酒精、着色料(赤106)、(一部に大豆を含む) 桜大根: 大根、食塩、醸造酢、酸味料、調味料(アミノ酸)、保存料(ソルビン酸K)、甘味料(サッカリンNa)、着色料(赤106、赤102、黄4)、漂白剤(次亜硫酸Na)
ゼリー	ブドウ糖果糖液糖、果汁(リンゴ、ストロベリー、グレープ、パイナップル、オレンジ、メロン)、ゲル化剤(増粘多糖類)、リン酸二水素カリウム、酸味料、香料、調味料(アミノ酸等)、着色料(赤40、黄5、黄4、青1)、乳化剤

原材料の一部に小麦、卵、乳成分、大豆を含む

レシピコード		作成		作成日	令和7年3月1日
--------	--	----	--	-----	----------

商品名	
-----	--

幕の内弁当	期間
-------	----

写真	特記事項
----	------



保管方法	常温
出庫期限	D+0
賞味期限	D+0
使用業態	
配送単位	
備考	

名称	原材料
----	-----

ご飯	米
ヒレソースかつ	衣(パン粉、小麦粉、ショートニング、植物油脂、水溶性食物繊維)、豚ヒレ肉(米国)、粉末状植物性たん白、乾燥卵白、食塩、加工デンプン、トレハロース、リン酸塩(Na)、増粘多糖類、調味料(アミノ酸等)、乳化剤、pH調整剤、ソース、(一部に卵・大豆を含む)
オムレツ	鶏卵(国産)、砂糖、醸造酢、食塩、植物油(菜種油、大豆油)、米粉、加工澱粉、調味料(アミノ酸等)、乳化剤、カロチン色素
シュウマイ	たまねぎ、食肉(鶏肉、豚肉)、小麦粉、ゼラチン、卵白、大豆粉、豚脂、粒状植物性たん白、砂糖、食塩、しょうゆ、たん白加水分解物、ぶどう糖、香辛料、ラード、チキンエキスパウダー、ポークエキス、調味料(アミノ酸等)、(一部に卵・大豆を含む)
赤ウインナー	鶏肉(国産)、豚脂肪、砂糖、食塩、オニオンエキス、香辛料、加工でん粉、くん液、調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na、K)、保存料(ソルビン酸)、pH調整剤、着色料(赤104、カロチノイド)、香辛料抽出物、(一部に牛肉・鶏肉・豚肉を含む)
スパゲッティ	スパゲッティ、オリーブオイル、食塩、ブドウ糖、チキンパウダー、オニオンパウダー、粉末醤油、チキンオイル、白こしょう、調味料(アミノ酸等)、酸味料、クチナシ色素、香料、(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む)
煮物	切り干し大根、人参、油揚げ、ひじき、コンニャク、醤油、砂糖、みりん、(一部に大豆を含む)
ポテトサラダ	じゃがいも、マヨネーズ、たまねぎ、にんじん、砂糖、食塩、還元水あめ、水あめ、醸造酢、卵黄、香辛料、酵母エキス/調味料(アミノ酸等)、酢酸ナトリウム、グリシン、増粘剤(キサンタンガン)、香辛料抽出物、(一部に卵・大豆を含む)
漬物 (仕入都合によりどちらか入ります)	しば漬: 胡瓜、生姜、しその葉、食塩、醸造酢、ぶどう糖果糖液糖、アミノ酸液、たんぱく加水分解物、梅酢、調味料(アミノ酸等)、酸味料、保存料(ソルビン酸K)、ソルビトール、甘味料(ステビア)、香料、酒精、着色料(赤106)、(一部に大豆を含む) 桜大根: 大根、食塩、醸造酢、酸味料、調味料(アミノ酸)、保存料(ソルビン酸K)、甘味料(サッカリンNa)、着色料(赤106、赤102、黄4)、漂白剤(次亜硫酸Na)
ゼリー	ブドウ糖果糖液糖、果汁(リンゴ、ストロベリー、グレープ、パイナップル、オレンジ、メロン)、ゲル化剤(増粘多糖類)、リン酸二水素カリウム、酸味料、香料、調味料(アミノ酸等)、着色料(赤40、黄5、黄4、青1)、乳化剤

原材料の一部に小麦、卵、大豆を含む

レシピコード		作成		作成日	令和7年3月1日
--------	--	----	--	-----	----------

商品名	
-----	--

アレルギー対応弁当(おにぎり2個A)	期間	
--------------------	----	--

写真	特記事項
----	------



保管方法	常温
------	----

在庫期限	D+0
------	-----

賞味期限	D+0
------	-----

使用業態	
------	--

配送単位	
------	--

備考
----

--

--

--

名称	原材料
----	-----

塩むすび海苔付き	ご飯、海苔、食塩
----------	----------

鶏肉のソテー	鶏肉、食塩
--------	-------

ウインナー	豚肉、豚脂肪、結着材料(でん粉、粉末状大豆たん白)、糖類(砂糖、水あめ)、食塩、香辛料、にんにく、調味料(アミノ酸)、リン酸塩(Na)、酸化防止材(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)、(一部に大豆・牛肉を含む)
-------	---

--	--

--	--

--	--

--	--

--	--

--	--

原材料の一部に大豆・牛肉を含む

レシピコード		作成		作成日	令和7年3月1日
--------	--	----	--	-----	----------

商品名	
-----	--

アレルギー対応弁当(おにぎり2個B)	期間	
--------------------	----	--

写真	特記事項
----	------



保管方法	常温
------	----

在庫期限	D+0
------	-----

賞味期限	D+0
------	-----

使用業態	
------	--

配送単位	
------	--

備考
----

--

--

--

名称	原材料
----	-----

塩むすび海苔付き	ご飯、海苔、食塩
----------	----------

鮭の塩焼	鮭、食塩
------	------

ウインナー	豚肉、豚脂肪、結着材料(でん粉、粉末状大豆たん白)、糖類(砂糖、水あめ)、食塩、香辛料、にんにく、調味料(アミノ酸)、リン酸塩(Na)、酸化防止材(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)、(一部に大豆・牛肉を含む)
-------	---

--	--

--	--

--	--

--	--

--	--

--	--

原材料の一部に大豆・牛肉を含む



レシピコード		作成		作成日	令和7年3月1日
--------	--	----	--	-----	----------

商品名	
-----	--

アレルギー対応弁当(おにぎり3個A)	期間	
--------------------	----	--

写真	特記事項
----	------



保管方法	常温
------	----

在庫期限	D+0
------	-----

賞味期限	D+0
------	-----

使用業態	
------	--

配送単位	
------	--

備考	
----	--

--	--

--	--

--	--

名称	原材料
----	-----

塩むすび海苔付き	ご飯、海苔、食塩
----------	----------

鶏肉のソテー	鶏肉、食塩
--------	-------

ウインナー	豚肉、豚脂肪、結着材料(でん粉、粉末状大豆たん白)、糖類(砂糖、水あめ)、食塩、香辛料、にんにく、調味料(アミノ酸)、リン酸塩(Na)、酸化防止材(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)、(一部に大豆・牛肉を含む)
-------	---

--	--

--	--

--	--

--	--

--	--

--	--

原材料の一部に大豆・牛肉を含む

レシピコード		作成		作成日	令和7年3月1日
--------	--	----	--	-----	----------

商品名	
-----	--

アレルギー対応弁当(おにぎり3個B)	期間	
--------------------	----	--

写真	特記事項
----	------



保管方法	常温
------	----

在庫期限	D+0
------	-----

賞味期限	D+0
------	-----

使用業態	
------	--

配送単位	
------	--

備考
----

--

--

--

	名称	原材料
--	----	-----

	塩むすび海苔付き	ご飯、海苔、食塩
--	----------	----------

	鮭の塩焼	鮭、食塩
--	------	------

	ウインナー	豚肉、豚脂肪、結着材料(でん粉、粉末状大豆たん白)、糖類(砂糖、水あめ)、食塩、香辛料、にんにく、調味料(アミノ酸)、リン酸塩(Na)、酸化防止材(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)、(一部に大豆・牛肉を含む)
--	-------	---

--	--	--

--	--	--

--	--	--

--	--	--

--	--	--

--	--	--

原材料の一部に大豆・牛肉を含む