

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)

写真



期間

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、かつおかけ節だし、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、パインアップル、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
	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) 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、かつおかけ節だし、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、パインアップル、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8年1月15日
--------	--	----	--	-----	-----------

### 商品名

ハンバーグ弁当	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
	デミグラスハンバーグ	ハンバーグ:鶏肉(日本)、たまねぎ、粒状植物性たん白、パン粉、牛脂、しょうゆ、砂糖、植物油、豚肉、牛肉エキス、食塩、ウスターソース、発酵調味料、香辛料、酵母エキス、粉末状植物性たん白、乾燥卵白/調味料(アミノ酸等)、加工デンプン、着色料(カラメル、ココア)、安定剤(増粘多糖類)、リン酸塩(Na)、トレハロース、甘味料(カンゾウ)、(一部に卵・乳成分・小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む) デミグラスソース:小麦粉(国内製造)、動物油脂、砂糖、人参、トマトペースト、食塩、ソテーオニオン、味噌、醸造酢、たん白加水分解物、香辛料、オニオンパウダー、畜肉エキス/カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工デンプン)、香料、酸味料、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む)
	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)
	赤ワインナー	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)
	スペゲッティ	スペゲッティ、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(キサンタンガム)、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あります)	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、パインアップル、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、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

唐揚げ弁当	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
	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
	赤ワインナー	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(キサンタンガム)、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、パインアップル、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(加工でんぶん、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、カロテノイド色素、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			
	赤ワインナー	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(キサンタンガム)、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あります)	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(りんご、ストロベリー、グレープ、パインアップル、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	特記事項		
写真					
		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	じやがいも、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(キサンタンガム)、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あります)	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(りんご、ストロベリー、グレープ、パインアップル、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

令和7年3月1日

### 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
	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

令和7年3月1日

### 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
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

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
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
	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
	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