

レシピコード		作成		作成日	令和5年5月1日
--------	--	----	--	-----	----------

商品名	
-----	--

パンセット(パン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
----	-----

パン	小麦粉、全卵、砂糖、ショートニング、バター、乳等を主要原料とする食品、イースト、食塩、植物油脂、小麦グルテン、牛乳、トレハロース、乳化剤、キシロース、ビタミンC、(一部に小麦・卵・乳成分・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
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) (原材料の一部に牛肉を含む)
玉子焼き	鶏卵、砂糖、植物油脂、みりん、食酢、醤油、食塩、鰹だし、グリシン、加工でん粉、調味料(アミノ酸)、着色料(カロチン)
ジャムマーガリン	砂糖類(水あめ、砂糖)、いちご、ゲル化剤(ペクチン)、酸味料、食用植物油脂、食用精製加工油脂、食塩、バターミルクパウダー、乳化剤、香料、酸化防止剤(ビタミンE)、カロチノイド色素、(一部に乳成分・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(増粘多果糖類)、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5年5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
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、(原材料の一部に大豆を含む) 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、(原材料の一部に大豆、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
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) (原材料の一部に牛肉を含む)
玉子焼き	鶏卵、砂糖、植物油脂、みりん、食酢、醤油、食塩、鰹だし、グリシン、加工でん粉、調味料(アミノ酸)、着色料(カロチン)
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(増粘多果糖類)、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5年5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、(原材料の一部に大豆を含む) 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、(原材料の一部に大豆、小麦を含む) 米、昆布、海苔、食塩、醤油、水飴、砂糖、ごま、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)、(原材料の一部に小麦、大豆、ごまを含む)
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
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) (原材料の一部に牛肉を含む)
玉子焼き	鶏卵、砂糖、植物油、みりん、食酢、醤油、食塩、鰹だし、グリシン、加工でん粉、調味料(アミノ酸)、着色料(カロチン) (原材料の一部に小麦を含む)
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(増粘多果糖類)、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、ごまを含む

レシピコード		作成		作成日	令和5年5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	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、黒ごま
----	-------

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)、(原材料の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、大豆由来原材料を含む)
------------	--

エビフライ	えび、パン粉、小麦粉、卵白粉、パーム油、砂糖、食塩、でん粉、鶏卵粉、加工でん粉、カロチノイド色素、ベーキングパウダー、焼成Ca、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物、(原材料の一部にえび・小麦・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
------	---

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)
--------	---

ナポリタン	スパゲッティ、ケチャップ、オリーブオイル
-------	----------------------

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
----	-----------------------------------

漬物	
----	--

ゼリー	
-----	--

原材料の一部に小麦、卵、乳成分、大豆、えびを含む

レシピコード		作成		作成日	令和5年5月1日
--------	--	----	--	-----	----------

商品名	
-----	--

鮭・から揚げ弁当	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、黒ごま
----	-------

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
--------	---

焼鮭	鮭、食塩
----	------

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
------	---

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)
--------	---

ナポリタン	スパゲッティ、ケチャップ、オリーブオイル
-------	----------------------

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
----	-----------------------------------

漬物	
----	--

ゼリー	
-----	--

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5年5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
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
----	-----

名称	原材料
ご飯	米、黒ごま
ソースカツ	豚ロース肉、パン粉、でん粉、コーンフラワー、食塩、ソース、増粘剤(加工でんぷん、増粘多糖類)、pH調整剤、グリシン、(原材料の一部に乳を含む)
焼鮭	鮭、食塩
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
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)
ナポリタン	スパゲッティ、ケチャップ、オリーブオイル
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
漬物	
ゼリー	

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5年5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
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、黒ごま
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(原材料の一部に卵・小麦・大豆・豚肉を含む)
焼鮭	鮭、食塩
エビフライ	えび、パン粉、小麦粉、卵白粉、パーム油、砂糖、食塩、でん粉、鶏卵粉、加工でん粉、カロチノイド色素、ベーキングパウダー、焼成Ca、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物、(原材料の一部にえび・小麦・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
シューマイ	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)、(原材料の一部に小麦・卵・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む)
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)
ナポリタン	スパゲッティ、ケチャップ、オリーブオイル
煮物	
漬物	
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(増粘多果糖類)、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、えび、豚肉、鶏肉、ゼラチンを含む

レシピコード		作成		作成日	令和5年5月1日
--------	--	----	--	-----	----------

商品名	
-----	--

會津おもてなし弁当	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、黒ごま
ソースカツ	豚ロース肉、パン粉、でん粉、コーンフラワー、食塩、ソース、増粘剤(加工でんぷん、増粘多糖類)、pH調整剤、グリシン、(原材料の一部に乳を含む)
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)、(原材料の一部に小麦・卵・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む)
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
焼鮭	鮭、食塩
車ふと野菜の炊合せ	車ふ、がんも、レンコン、六角里芋、花人参、ナス、絹さや、バナメイ海老、醤油、砂糖、みりん
ごまあえ	インゲン、人参、ごま、砂糖、醤油
ポテトサラダ	
ナポリタン	スパゲッティ、ケチャップ、オリーブオイル
三色豆	砂糖、うずら豆、白花豆、緑えんどう豆、食塩、ソルビトール、酸味料、着色料(黄4、青1)、漂白剤(次亜硫酸Na)
漬物	

原材料の一部に小麦、卵、乳成分、大豆、えび、鶏肉、豚肉、ゼラチンを含む

レシピコード		作成		作成日	令和5年5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) (原材料の一部に牛肉を含む)
-------	--

--	--

--	--

--	--

--	--

--	--

--	--

--	--

レシピコード		作成		作成日	令和5年5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) (原材料の一部に牛肉を含む)
-------	---

--	--

--	--

--	--

--	--

--	--

--	--

--	--

レシピコード		作成		作成日	令和5年5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) (原材料の一部に牛肉を含む)
-------	---

--	--

--	--

--	--

--	--

--	--

--	--

--	--

レシピコード		作成		作成日	令和5年5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) (原材料の一部に牛肉を含む)
--	-------	---

--	--	--

--	--	--

--	--	--

--	--	--

--	--	--

--	--	--

--	--	--