

レシピコード		作成		作成日	令和7年3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(国内製造)、砂糖、卵、ショートニング(植物油脂、加工油脂)、マーガリン(発酵バター)、脱脂粉乳、パン酵母、食塩、艶出し液(大豆たん白)、乳化剤、香料、酢酸Na、イーストフード、V.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、(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)
	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、バーミルクパウダー、乳化剤、香料、酸化防止剤(ビタミンE)、カラチノイド色素、(一部に乳成分・大豆を含む)
	ゼリー	ブドウ糖果糖液糖、果汁(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、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(紅麹、カロチノイド)、調味料(アミノ酸等)、乳化剤、酸化防止剤(V.E)、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	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											
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(紅麹、カロチノイド)、調味料(アミノ酸等)、乳化剤、酸化防止剤(V.E)、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)											
ワインナー	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					
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、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・ド・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、ゼロリ、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、チキンエキスピューバー、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
	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、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、カラテノイド色素、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、カラチン色素			
	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、カラチノイド)、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	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

會津おもてなし弁当

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
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、カラテノイド色素、ソース、(一部に小麦・乳成分・大豆を含む)
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)、(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、カラチン色素、(一部に卵・大豆を含む)
焼鮭	鮭、食塩
炊合せ	がんも、椎茸、レンコン(食塩、醸造酢、甘味料(ソルビット・サッカリンNa)、酸味料、調味料(アミノ酸等)、保存料(ソルビン酸K)、リン酸塩(Na)、漂白剤(次亜硫酸Na)、着色料(赤色105号))、花人参、オクラ、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)
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)
わらび餅	水あめ(国内製造)、砂糖、きな粉、加工でんぶん、ソルビトール、グリシン、酸味料、増粘多糖類、pH調整剤(一部に大豆を含む)
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)

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

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

ワインナー

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

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