

<p>鮭の塩焼き</p>	<p>・鮭の塩焼き=鮭(鮭(日本)、醤油(日本)、みりん(日本))、フロコリー(フロコリー(中国)、つゆ(日本・ブラジル・インドネシア他))、だし(カツオ抽出液(日本・ブラジル・タイ他))、塩だれ(日本・アメリカ)、とろみ剤(日本)・里芋の味噌だれ=里芋(里芋(中国))、赤だしみそ(大豆(アメリカ等)・食塩(日本))、砂糖(オーストラリア・タイ・フィジー・他)、料理用酒(水あめ(米・南ア・日本等)タンパク加水分解物(米・日本等))、おろし生姜(中国)、とろみ剤(日本)・和え物=蓮根ずんだ和え(蓮根(中国)、枝豆ピューレ(中国)、砂糖(日本)、つゆ(日本・インドネシア・フィリピン他))・つぼ漬け=つぼ漬け(大根(中国)、昆布(日本))・煮物=グリーンピースのカレー風味(グリーンピース(アメリカ)、人参(日本)、つゆ(日本、ブラジル、インドネシア他))</p>
<p>ハンバーグ</p>	<p>・ハンバーグ=ハンバーグ(豚(日本)、豚脂肪(日本・中国・アメリカ他)、オニオンソース(日本)、食用植物油脂(カナダ・オーストラリア他))、ジャガ芋(日本)、トミグラスソース(小麦粉(日本)・牛脂(日本)・トマト玉葱(トルコ他))、ケチャップ(トマト(アメリカ・中国・ポルトガル))、ウスターソース(トマト(アメリカ・トルコ・日本))、砂糖(オーストラリア・タイ・フィジー・他)、とろみ剤(日本)、フロコリー(フロコリー(中国)、つゆ(日本・ブラジル・インドネシア他))、コンソメ(食塩(国内生産)・糖類(国内生産))、とろみ剤(日本)・カリフラワーのクリームソース=カリフラワー(カリフラワー(中国)、和風だし(日本・インドネシア・フィリピン他))、マッシュルーム(マッシュルーム(中国))、ホワイトルー(小麦(アメリカ・カナダ))、ラート(日本)、糖類(日本・タイ・他))、コンソメ(食塩(国内生産)・糖類(国内生産))、とろみ剤(日本)・煮物=南瓜そぼろ煮(南瓜(日本)、牛肉(オーストラリア)、上白糖(日本))・炒め物=ホウレン草の卵トマト炒め(ほうれん草(中国)、とろっと玉子(日本・アメリカ・タイ他)、トマトケチャップ(日本))・グラッセ=人参グラッセ(人参(日本)、無塩バター(日本)、食塩(日本))</p>
<p>チキンカツレットマトソース</p>	<p>・チキンカツレットマトソース=チキンカツレツ(鶏ソフミート(日本・中国・アメリカ他)、パン粉(日本)、カツ揚げ粉(アメリカ・南アフリカ・タイ他))、トマトペースト(トマト(イタリア))、ダईストマト(イタリア)、赤ワイン(米発酵調味料(日本)・ワイン(日本))、ケチャップ(トマト(アメリカ・中国・ポルトガル))、コンソメ(食塩(国内生産)・糖類(国内生産))、砂糖(オーストラリア・タイ・フィジー・他)、とろみ剤(日本)、カリフラワー(カリフラワー(中国)、和風だし(日本・インドネシア・フィリピン他))、コンソメ(食塩(国内生産)・糖類(国内生産))、とろみ剤(日本)・蓮根の煮物=蓮根(蓮根(中国)、つゆ(日本・ブラジル・インドネシア他))、だし(カツオ抽出液(日本・ブラジル・タイ他))、砂糖(オーストラリア・タイ・フィジー・他)、減塩醤油(脱脂加工大豆(日本、アメリカ他)・大豆(アメリカ、カナダ))、料理用みりん(水あめ(米・日本等)醸造調味料(中国・タイ等))、とろみ剤(日本)、グリーンピース(グリーンピース(アメリカ)、つゆ(日本・ブラジル・インドネシア他))・和え物=フロコリーと卵のツナマヨ和え(フロコリー(中国)、鶏卵(日本)、ツナフレーク(タイ)、耐熱マヨネーズ(日本))・煮物=白菜と人参のハーニャクター(白菜(中国)、人参(日本)、オリーブ油(イタリア)、アンチョビペースト(日本)、生クリーム(日本)、無塩バター(日本))・和え物=菜の花辛子和え(菜の花(中国)、たれ(カナダ・日本・インドネシア他))</p>
<p>鯖の西京焼き風</p>	<p>・鯖の西京焼き風=鯖(鯖(中国・韓国)、醤油(日本)、みりん(日本))、春菊(春菊(中国))、白みそ(米・大豆(日本))、料理用酒(水あめ(米・南ア・日本等)タンパク加水分解物(米・日本等))、料理用みりん(水あめ(米・日本等)醸造調味料(中国・タイ等))、砂糖(オーストラリア・タイ・フィジー・他)、とろみ剤(日本)・煮物=筑前煮(鶏肉(日本)、人参(中国)、牛蒡(中国)、蓮根(中国)、椎茸(中国))・煮物=里芋カレー煮(里芋(中国)、カレー粉(インド・中国等))・和え物=フロコリーと人参の胡麻マヨ和え(フロコリー(中国)、人参(日本)、半固形液状ドレッシング(カナダ・アメリカ・日本他)、胡麻だれ(日本・グアテマラ・中国他))・煮物=エントウ豆翡翠煮(グリーンピース(アメリカ)、こんぶだしの素(日本))</p>
<p>豚肉の生姜焼き</p>	<p>・豚肉の生姜焼き=豚肉(豚肉(日本))、玉葱(日本)、サラダ油(菜種(カナダ・オーストラリア他)、大豆(アメリカ・南米他))、中華味(ホーク・チキンエキス(日本等))、おろし生姜(中国)、料理用酒(水あめ(米・南ア・日本等)タンパク加水分解物(米・日本等))、料理用みりん(水あめ(米・日本等)醸造調味料(中国・タイ等))、減塩醤油(脱脂加工大豆(日本、アメリカ他)・大豆(アメリカ、カナダ))、砂糖(オーストラリア・タイ・フィジー・他)、とろみ剤(日本)・カリフラワーマトソース=カリフラワー(カリフラワー(中国)、和風だし(日本・インドネシア・フィリピン他))、ジャガ芋(日本)、ダईストマト(イタリア)、ケチャップ(トマト(アメリカ・中国・ポルトガル))、コンソメ(食塩(国内生産)・糖類(国内生産))、砂糖(オーストラリア・タイ・フィジー・他)、とろみ剤(日本)・和え物=空豆南瓜和え(空豆(中国・日本)、裏ごし南瓜(日本)、香味和風だし(日本・インドネシア・フィリピン他))、だし(カツオ抽出液(日本・ブラジル・タイ他))、とろみ剤(日本)・お浸し=菜の花のお浸し(菜の花(中国)、みりん(日本)、薄口醤油(日本)白だし(日本・ブラジル・インドネシア))・煮物=人参の蜂蜜レモン風味(人参(日本)、蜂蜜(中国)、レモン汁(イタリア))</p>
<p>かに玉風の中華あんかけ</p>	<p>・かに玉風の中華あんかけ=かに足フレーク(スリ身(アラスカ)・澱粉(ドイツ)・鶏卵(日本))、だし(カツオ抽出液(日本・ブラジル・タイ他))、白菜(白菜(中国)、つゆ(日本・ブラジル・インドネシア他))、中華味(ホーク・チキンエキス(日本等))、砂糖(オーストラリア・タイ・フィジー・他)、ケチャップ(トマト(アメリカ・中国・ポルトガル))、オイスターソース(魚介エキス(日本他))、酢(小麦(アメリカ、オーストラリア、日本)・米(日本)・コーン(アメリカ))、とろみ剤(日本)、グリーンピース(グリーンピース(アメリカ)、つゆ(日本・ブラジル・インドネシア他))・筍と椎茸の煮物=筍(筍(中国))、椎茸(干し椎茸(中国))、だし(カツオ抽出液(日本・ブラジル・タイ他))、砂糖(オーストラリア・タイ・フィジー・他)、減塩醤油(脱脂加工大豆(日本、アメリカ他)・大豆(アメリカ、カナダ))、とろみ剤(日本)・煮物=飛竜頭の煮物(木綿豆腐(日本)、山芋とろろ(中国・日本他)、ほうれん草(中国)、明太子(ロシア・アメリカ))・炒め物=ジャーマンポテト(ジャガ芋(日本)、ダईスオニオン(日本)、トッピングペーコン(日本・アメリカ・中国他))・和え物=フロコリー白和え(フロコリー(中国)、白だし(日本・ブラジル・インドネシア他)、白胡麻ペースト(南米・アフリカ)、液状豆腐(アメリカ))</p>
<p>海老チリソース煮</p>	<p>・海老チリソース煮=ソフ豆腐(大豆(アメリカ・カナダ等))、澱粉(欧州等)、デキストリン(コーン・アメリカ等)(馬鈴薯(日本等)(甘藷(日本等)))、エビチリソース煮(えび(インドネシア他))、ケチャップ(トマト(アメリカ・中国・ポルトガル))、砂糖(オーストラリア・タイ・フィジー・他)、中華味(ホーク・チキンエキス(日本等))、料理用酒(水あめ(米・南ア・日本等)タンパク加水分解物(米・日本等))、とろみ剤(日本)、グリーンピース(グリーンピース(アメリカ)、つゆ(日本・ブラジル・インドネシア他))・白菜と茸の煮物=白菜(白菜(中国)、つゆ(日本・ブラジル・インドネシア他))、マッシュルーム(マッシュルーム(中国))、だし(カツオ抽出液(日本・ブラジル・タイ他))、砂糖(オーストラリア・タイ・フィジー・他)、減塩醤油(脱脂加工大豆(日本、アメリカ他)・大豆(アメリカ、カナダ))、料理用みりん(水あめ(米・日本等)醸造調味料(中国・タイ等))、とろみ剤(日本)・煮物=飛竜頭の煮物(木綿豆腐(日本)、人参(日本)、フロコリー(中国)、ひじき(中国)、山芋とろろ(中国・日本))・和え物=フロコリーの卵明太子(フロコリー(中国)、とろっと玉子(日本・タイ・アメリカ他))・和え物=ホウレン草白和え(ほうれん草(中国)、液状豆腐(アメリカ)、白胡麻ペースト(南米・アフリカ))</p>

牛肉の卵とじ	<p>・牛肉の卵とじ=牛肉(牛肉(オーストラリア)), 玉葱(日本), 料理用酒(水あめ(米・南ア・日本等)タンパク加水分解物(米・日本等)), だし(カツオ抽出液(日本・ブラジル・タイ他)), 砂糖(オーストラリア・タイ・フィジー・他), 料理用みりん(水あめ(米・日本等)醸造調味料(中国・タイ等)), 減塩醤油(脱脂加工大豆(日本, アメリカ他)・大豆(アメリカ, カナダ)), とろみ剤(日本), グリンピース(グリンピース(アメリカ), つゆ(日本・ブラジル・インドネシア他))・豆腐の茸あん=ソフト豆腐(大豆(アメリカ・カナダ等), 澱粉(欧州等), テキストリン((コーン・アメリカ等)(馬鈴薯・日本等)(甘藷・日本等))), マッシュルーム(マッシュルーム(中国)), ゴマ油(食用ごま油(ナイジェリア, タンザニア他), 食用大豆油(アメリカ, ブラジル等)), 中華味(ホーク・チキンエキス(日本等)), オイスターソース(魚介エキス(日本他)), 砂糖(オーストラリア・タイ・フィジー・他), 料理用酒(水あめ(米・南ア・日本等)タンパク加水分解物(米・日本等)), とろみ剤(日本)・和え物=ジャガ芋磯和え(じゃが芋(日本), こんぶだしの素(日本), 青のり(日本))・和え物=人参香味和え(人参(日本), チキンソメ(日本), ガーリックパウダー(中国・日本・スウェーデン), パセリ(ドイツ))・和え物=ホウレン草土佐和え(ほうれん草(中国), 花かつお(日本), 香味和風だし(日本・インドネシア・フィリピン他))</p>
かれい茸あん	<p>・かれいの茸あん=鰯(鰯(ロシア), トレハロース(日本), 濃口醤油(日本), みりん(日本)), マッシュルーム(マッシュルーム(中国)), 椎茸(干し椎茸(中国)), だし(カツオ抽出液(日本・ブラジル・タイ他)), 減塩醤油(脱脂加工大豆(日本, アメリカ他)・大豆(アメリカ, カナダ)), 砂糖(オーストラリア・タイ・フィジー・他), 料理用みりん(水あめ(米・日本等)醸造調味料(中国・タイ等)), とろみ剤(日本)・春菊の卵あん=春菊(春菊(中国)), 料理用酒(水あめ(米・南ア・日本等)タンパク加水分解物(米・日本等)), だし(カツオ抽出液(日本・ブラジル・タイ他)), 砂糖(オーストラリア・タイ・フィジー・他), 料理用みりん(水あめ(米・日本等)醸造調味料(中国・タイ等)), 減塩醤油(脱脂加工大豆(日本, アメリカ他)・大豆(アメリカ, カナダ)), とろみ剤(日本)・煮物=里芋の梅煮(里芋(中国), みりん(日本), 梅肉(中国))・お浸し=ブロッコリーお浸し(ブロッコリー(中国), つゆ(ブラジル・インドネシア・日本))・煮物=人参甘辛煮(人参(日本), 香味和風だし(日本・インドネシア・フィリピン他), カイエンペッパー(中国))</p>
炒り豆腐	<p>・炒り豆腐=ソフト豆腐(大豆(アメリカ・カナダ等), 澱粉(欧州等)), 牛肉(牛肉(オーストラリア)), 筍(筍(中国)), 人参(人参(日本), つゆ(日本・ブラジル・インドネシア他)), 椎茸(干し椎茸(中国)), ゴマ油(食用ごま油(ナイジェリア, タンザニア他), 食用大豆油(アメリカ, ブラジル等)), だし(カツオ抽出液(日本・ブラジル・タイ他)), 砂糖(オーストラリア・タイ・フィジー・他), 料理用みりん(水あめ(米・日本等)醸造調味料(中国・タイ等)), 減塩醤油(脱脂加工大豆(日本, アメリカ他)・大豆(アメリカ, カナダ)), とろみ剤(日本)・かに入り卵蒸し=かに入り卵蒸し(鶏卵(日本・他), 紅ずわいがに(日本))・和え物=ジャガ芋のツナマヨ和え(じゃが芋(日本), 人参(日本), ツナフレーク(タイ), 半固体液状ドレッシング(カナダ・アメリカ・日本他))・和え物=菜の花胡麻和え(菜の花(中国), 練りゴマ黒(ニャンマー・南米), 香味和風だし(日本・インドネシア・フィリピン他), みりん(日本))・マリネ=キャベツのカレーマリネ(牛蒡(中国), 辛子明太子(ロシア・アメリカ), 半固体液状ドレッシング(日本・カナダ・アメリカ他))</p>
ぶりの照り焼き	<p>・ぶりの照り焼き風=ぶり(ぶり(中国), トレハロース(日本), 濃口醤油(日本), みりん(日本)), ブロッコリー(ブロッコリー(中国), つゆ(日本・ブラジル・インドネシア他)), おろし生姜(中国), 減塩醤油(脱脂加工大豆(日本, アメリカ他)・大豆(アメリカ, カナダ)), 料理用酒(水あめ(米・南ア・日本等)タンパク加水分解物(米・日本等)), 料理用みりん(水あめ(米・日本等)醸造調味料(中国・タイ等)), とろみ剤(日本)・煮物=白菜そぼろ煮(白菜(中国), 人参(日本), 鶏(日本), 香味和風だし(日本・インドネシア・フィリピン他))・和え物=ホウレン草白和え(ほうれん草(中国), 液状豆腐(アメリカ), 白胡麻ペースト(南米・アフリカ))・和え物=切干大根の胡麻マヨ和え(大根(日本), 人参(日本), 半固体液状ドレッシング(カナダ・アメリカ・日本他), 胡麻たれつゆ(日本・グアテマラ・中国他))・和え物=人参香味和え(人参(日本), チキンソメ(日本), ガーリックパウダー(中国・日本・スウェーデン), パセリ(ドイツ))</p>
鶏大根の白味噌あんかけ	<p>・鶏大根の白味噌あんかけ=鶏肉(鶏肉(日本)), 大根(大根(日本)), 白みそ(米・大豆(日本)), だし(カツオ抽出液(日本・ブラジル・タイ他)), 砂糖(オーストラリア・タイ・フィジー・他), 料理用酒(水あめ(米・南ア・日本等)タンパク加水分解物(米・日本等)), おろし生姜(中国), とろみ剤(日本), 春菊(春菊(中国))・マリネ=ブロッコリーと人参のマリネ(ブロッコリー(中国), 人参(日本), 白ワイン(アルゼンチン・日本), 酢(日本・アメリカ・オーストラリア), ローズマリー(アルバニア等))・炒め物=ジャーマンホテト(じゃが芋(日本), ダイオニオン(日本), トッピングペーコン(日本・アメリカ・中国他))・和え物=春菊白和え(春菊(中国), 液状豆腐(アメリカ), 白胡麻ペースト(南米・アフリカ), 白だし(日本・ブラジル・インドネシア他))・煮物=切干大根の梅煮(大根(日本), 白だし(日本・ブラジル・インドネシア他), 上白糖(日本), 梅肉(中国))</p>