

鶏団子と野菜の煮物	<p>・鶏団子と野菜の煮物=鶏団子(鶏肉(日本)、山芋とろろ(日本・中国)、液卵(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))、人参(人参(日本)、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))、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)・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(ニヤンマー・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>
佻風味と里芋の煮物	<p>・佻風味と里芋の煮物=佻風味寄せ(木綿豆腐(日本)、山芋とろろ(中国・日本))、里芋(里芋(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))、おろし生姜(中国)、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))・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)・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))・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>
豚肉のカレーソース	<p>・豚肉のカレーソース=豚肉(豚肉(日本))、ジャガ芋(日本)、玉葱(日本)、コンソメ(食塩(国内生産)・糖類(国内生産)、おろし生姜(中国)、ニンニク(中国)、カレーフレーク(小麦粉(アメリカ・カナダ)、豚脂(日本)、砂糖(タイ・オーストラリア))、カレー粉(東南アジア・中国)、トマトピューレ(ホルトガル・トルコ等)、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))・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))、マッシュルーム(マッシュルーム(中国))、ダイズトマト(イタリア)、ケチャップ(トマト(アメリカ・中国・ホルトガル))、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>
鮭の照り焼き風	<p>・鮭の照り焼き風=鮭(鮭(日本)、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=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))・つぼ漬け=つぼ漬け(大根(中国)、昆布(日本))・和え物=小松菜の白和え(小松菜(中国)、人参(中国)、液状豆腐(アメリカ)、白胡麻ペースト(南米・アフリカ))</p>
牛肉と野菜のオイスターソース	<p>・牛肉と野菜のオイスターソース=牛肉(牛肉(オーストラリア))、蓮根(蓮根(中国)、つゆ(日本・ブラジル・インドネシア他))、人参(人参(日本)、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))、オイスターソース(魚介エキス(日本他))、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))、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)・豆腐の茸あん=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)))、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)・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=ジャーマンポテト(じゃが芋(日本)、ダイズオニオン(日本)、トッピングペーコン(日本・アメリカ・中国他))・煮物=エンドウ豆翡翠煮(グリーンピース(アメリカ)、こんぶだしの素(日本))</p>
鱈の塩焼き	<p>・鱈の塩焼き=鱈(鱈(ルウエー)、トレハロース(日本)、濃口醤油(日本)、みりん(日本))、春菊(春菊(中国))、だし(カツオ抽出液(日本・ブラジル・タイ他))、塩タレ(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))、赤ダシみそ(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))・お浸し=キャベツお浸し(きゃべつ(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>
豆腐とかにのコンソース	<p>・豆腐とかにのコンソース=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)))、筍(筍(中国))、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))、コンクリーム(アメリカ)、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))、中華味(ホーク・チキンエキス(日本等))、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=ブロッコリーと卵のツナマヨ和え(ブロッコリー(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=白菜と人参のバーニャダー(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>

親子煮	<p>・親子煮=鶏肉(鶏肉(日本)), 玉葱(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), 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))・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))・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=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>
味噌カツ	<p>・味噌カツ=豚カツ(柔らか豚肉漬込み肉(日本), パン粉(日本), カツ揚げ粉(アメリカ・南アフリカ・タイ他)), だし(カツオ抽出液(日本・ブラジル・タイ他)), 赤ダシみそ(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)), 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))・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), ラード(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=里芋の梅煮(里芋(中国), みりん(日本), 梅肉(中国))・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>
帆立風味のチリソース	<p>・帆立風味のチリソース=帆立風味寄せ(鱈すり身(アメリカ), 鶏卵(日本), 山芋とろろ(中国・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)), 筍(筍(中国)), 豆板醤(唐辛子(中国)・食塩(日本)・みりん(日本)), ケチャップ(トマト(アメリカ・中国・ポルトガル)), 中華味(ホーク・チキンエキス(日本等)), おろし生姜(中国), ニンニク(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)), 砂糖(オーストラリア・タイ・フィジー・他), 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))・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))</p>
酢豚	<p>・酢豚=豚唐揚げ(豚肉(日本), オニオンソテー(日本), 豚脂肪(日本・中国・アメリカ他), 天ぷら粉(アメリカ・日本・南アフリカ他)), 蓮根(蓮根(中国), つゆ(日本・ブラジル・インドネシア他)), 人参(人参(日本), つゆ(日本・ブラジル・インドネシア他)), 玉葱(日本), 中華味(ホーク・チキンエキス(日本等)), 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)), ケチャップ(トマト(アメリカ・中国・ポルトガル)), 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), 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))・炒め物=フロコリーと卵のソテー(フロコリー(中国), つゆ(日本・インドネシア・スペイン), 鶏卵(日本), スクランブルエッグ(日本・タイ・アメリカ))・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))・お浸し=小松菜お浸し(小松菜(中国), みりん(日本))・煮物=白菜と人参のバーニャター(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))</p>
ビーフコロッケ	<p>・ビーフコロッケ=ビーフコロッケ(牛肉(オーストラリア), マッシュポテト(アメリカ), 牛乳(日本), 大豆サラダ油(日本)), ドミグラスソース(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)・煮物=切干大根(切干大根(日本), 千切り人参(日本), つゆ(日本・インドネシア・フィリピン他))・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))・和え物=小松菜胡麻和え(小松菜(中国), 白胡麻ペースト(南米・アフリカ), 香味和風だし(日本・インドネシア・フィリピン他))・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>