

お弁当 メニュー

2021年 7月～9月



おにぎりおかずセット 300円(税込)

ツナ、鮭、昆布のおにぎりとコロッケ、玉子焼き、唐揚げ、ウインナーを詰め合わせました。(70g程度のおにぎりが3個です)

原材料名

塩飯(国産米使用)、ソース付きポテトコロッケ、卵焼き、鶏唐揚げ、ソーセージ、ごま入り昆布佃煮、鮭フレーク、ツナマヨネーズ和え(マヨネーズ、まぐろ油入り水煮、醤油だれ、砂糖)、のり、加工デンプン、ソルビット、酢酸Na、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、グリシン、着色料(カラメル、カロテノイド、コチニール、紅麴、ココア)、リン塩酸(Na)、カゼインNa、膨張剤、酒精、酸化防止剤(V.C)、香料、発色剤(亜硝酸Na)、香辛料抽出物、(原材料の一部に乳成分、小麦、牛肉、豚肉、ゼラチンを含む)

熱量 495kcal タンパク質 12.8g 脂質 14.2g
炭水化物 79.0g ナトリウム 1.2g

アレルゲン物質	乳	卵	小麦	そば	落花生	えび	かに
(特定原材料7品目)	○	○	○	無	無	無	無



助六寿司 400円(税込)

いなり寿司3個、太巻き寿司2個、細巻(かんぴょう2個、梅きゅうり2個)が入った寿司詰め合わせです。

原材料名

いなり寿司(ごま入り酢飯(国産米使用)、味付け油揚げ)太巻(酢飯(国産米使用)、卵焼き、椎茸煮、味付かんぴょう、きゅうり、でんぶ、のり)、梅きゅうり巻(酢飯(国産米使用)、梅干加工品、きゅうり、のり)、かんぴょう巻(酢飯(国産米使用)、味付かんぴょう、のり)、生姜酢漬、ソルビット、グリシン、トレハロース、酢酸Na、加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、着色料(カラメル、カロテノイド、野菜色素、コチニール)、酸味料、酒精、甘味料(ステビア、スクラロース)、pH調整剤、V. B1、香料、(原材料の一部に乳成分、小麦、りんごを含む)

熱量 538kcal タンパク質 15.6g 脂質 10.2g
炭水化物 96.0g ナトリウム 1.7g

アレルゲン物質	乳	卵	小麦	そば	落花生	えび	かに
(特定原材料7品目)	○	○	○	無	無	無	無



和風幕の内弁当 500円(税込)

和風のおかずを組み合わせたお弁当です。

原材料名

ご飯(国産米使用)、キャベツ調味油和え、小松菜・コーン玉葱入りドレッシング和え、焼鮭、ごま入りきんぴらごぼう、大根煮、人参煮、椎茸煮、卵焼、大根塩漬、たれ、調味梅干、さやいんげん、ごま/酢酸(Na)、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、加工デンプン、グリシン、増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、酸味料、ソルビット、酸化防止剤(V.C)、香料、乳化剤、着色料(野菜色素、カラメル)、甘味料(ステビア)、V. B1、乳酸Ca、香辛料抽出物、(一部に乳成分・卵・小麦・ごま・鮭・鯖・大豆・とり肉・豚肉を含む)

熱量 406kcal タンパク質 13.6g 脂質 4.4g
炭水化物 77.9g ナトリウム 3.3g

アレルゲン物質	乳	卵	小麦	そば	落花生	えび	かに
(特定原材料7品目)	○	○	○	無	無	無	無



洋風幕の内弁当 500円(税込)

洋風のおかずを組み合わせたお弁当です。

原材料名

ご飯(国産米使用)、玉葱入りトマト風味ソース付グリルチキン、コーン、枝豆入りポテトサラダ、ソース付ポテトコロッケ、キャベツ調味油和え、黒胡椒入り炒り卵、人参甘煮、ブロッコリー、おくらコンソメ煮、カレー風味フライド、玉葱炒め、ベーコン炒め、パセリ/酢酸(Na)、pH調整剤、増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、カロテノイド、ココア)、乳化剤、リン酸塩(Na)、香料、酸化防止剤(V.C)、酸味料、発色剤(亜硝酸Na)、香辛料抽出物、(ソルビット、酸化防止剤(V.C)、香料、乳化剤、着色料(野菜色素、カラメル)、甘味料(ステビア)、V. B1、乳酸Ca、香辛料抽出物、(一部に乳成分・卵・小麦・ごま・鮭・鯖・大豆・とり肉・豚肉を含む)

熱量 605kcal タンパク質 17.7g 脂質 17g
炭水化物 95.3g ナトリウム 3g

アレルゲン物質	乳	卵	小麦	そば	落花生	えび	かに
(特定原材料7品目)	○	○	○	無	無	無	無