

# お弁当 メニュー

2022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、カロチノイド、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)、沢庵巻(酢飯(国産米使用)、沢庵、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、カロチノイド、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、卵、小麦、ごま、大豆、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)、うの花(おから、枝豆、人参、醤油風味たれ、醤油、食用油脂、ねぎ、その他)、鶏照焼、味付キャベツ(キャベツ、粉末調味料)、大根煮、人参煮、椎茸煮、卵焼、大根塩漬、蓮根煮、醤油風味たれ、調味梅干、ごま酢酸(Na)、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、グリシン、増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、加工デンプン、着色料(カラメル、野菜色素、紅麴)、リン塩酸(Na)、酸味料、ソルビット、香料、甘味料(ステビア)、セルロール、V. B1、(一部に乳成分・卵・小麦・牛肉・ごま・鯖・大豆・とり肉を含む)

熱量 470kcal タンパク質 15.7g 脂質 8.5g  
炭水化物 82.6g ナトリウム 3.6g

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)、ハンバーグ、味付キャベツ(キャベツ、砂糖、チキンコンソメ、黒胡椒)、辛子明太子入りポテトサラダ、ソース付ポテトコロッケ、ソース(玉葱炒め、玉葱入りトマト風味ソース、トマトケチャップ)、人参調味油和え、枝豆・コーン・人参バター風味ソース和え、蓮根調味油和え、フロコリー、パセリ酢酸(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)、リン塩酸(Na)、グリシン、着色料(カラメル、カロチノイド、紅麴)、乳化剤、ソルビット、香料、酸化防止剤(V. C)、酸味料、香辛料抽出物、発色剤(亜硝酸Na)、(一部に乳成分・卵・小麦・牛肉・ごま・鯖・大豆・とり肉を含む)

熱量 605kcal タンパク質 15.6g 脂質 12.7g  
炭水化物 107.0g ナトリウム 4.1g

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