



副菜

3食 **5食倍量**

品目 大根の比叡湯葉あん

原材料名 大根(国産)、かに風味蒲鉾、生ゆば、白だし、薄口醤油、片栗粉、みつば、麦芽糖、寒天/トレハロース、加工澱粉、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、炭酸Ca、乳化剤、増粘多糖類、酒精、香料、着色料(トマト)、(一部に小麦・さば・大豆を含む)

栄養成分表示 1人前あたり
熱量30kcal、蛋白質2g、脂質0.8g、炭水化物4g、食塩相当量0.9g(推定値)

3食 **5食倍量**

品目 にんじんしりしり

原材料名 人参(中国産)、卵、ツナフレーク、白だし、サラダ油、薄口醤油、ごま油、かつお節/調味料(アミノ酸等)、酒精、(一部に小麦・卵・ごま・さば・大豆を含む)

栄養成分表示 1人前あたり
熱量67kcal、蛋白質4.5g、脂質3.8g、炭水化物4.4g、食塩相当量0.6g(推定値)

3食 **5食**

品目 蒸し野菜のジェノベーゼソース

原材料名 蒸し野菜(さつまいも(国産)、かぼちゃ、人参、カリフラワー、ブロッコリー、蓮根)、ソース(バジルペースト、プレーンヨーグルト、生搾り胡麻油、昆布茶)/調味料(有機酸等)、増粘多糖類、香料、(一部に乳成分・ごま・ゼラチンを含む)

栄養成分表示 1人前あたり
熱量120kcal、蛋白質2.7g、脂質7.8g、炭水化物11.1g、食塩相当量0.7g(推定値)

3食 **5食**

品目 ほぐし鶏とたまごのポテトサラダ

原材料名 ポテトダマベース(国内製造)、蒸し鶏、たまごサラダベース、サラダクリームドレッシング、枝豆、粒入りマスタード、塩麹、パプリカパウダー/糊料(加工澱粉、キサンタン)、調味料(アミノ酸等)、炭酸塩(Na、K)、クエン酸(Na)、加工澱粉、酢酸Na、グリシン、pH調整剤、乳化剤、酸味料、香辛料、着色料(カラメル、ウコン)、酒精、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉・りんご・ゼラチンを含む)

栄養成分表示 1人前あたり
熱量99kcal、蛋白質5.9g、脂質5.1g、炭水化物7.2g、食塩相当量0.9g(推定値)

3食 **5食**

品目 がんもとひじきの煮物

原材料名 がんもどき(国内製造)、だし汁、ひじき、ツナフレーク、玉ねぎ、人参、濃口醤油、本みりん、料理酒、砂糖、麦芽糖、寒天/調味料(アミノ酸等)、凝固剤、酸味料、増粘多糖類、(一部に小麦・ごま・さば・大豆・やまいもを含む)

栄養成分表示 1人前あたり
熱量74kcal、蛋白質5.3g、脂質3.7g、炭水化物5.1g、食塩相当量0.9g(推定値)

5食

品目 沖縄もずくの卵焼き

原材料名 卵(国産)、もずく、スクランブルエッグ、調味だし、長ねぎ/加工澱粉、増粘多糖類、乳化剤、リン酸塩(Na)、酢酸Na、グリシン、調味料(アミノ酸等)、香辛料、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉を含む)

栄養成分表示 1人前あたり
熱量84kcal、蛋白質5.9g、脂質5.8g、炭水化物1.6g、食塩相当量0.6g(推定値)

名称	そうざい
保存方法及び消費期限	容器側面に記載
製造者	株式会社Antway 東京都千代田区神田三崎町3-6-14 THE GATE水道橋6F
内容量	すべての品目で4人前をお届けしております

主菜

3食	5食	3食	5食
<p>品目 トマトソースハンバーグ</p> <p>原材料名 合挽肉(豚肉(輸入)、牛肉)、ハンバーグベース(牛肉、ソテーオノ、つなぎ(パン粉、液全卵)、牛脂、その他)、トマトソース(トマト、砂糖、玉葱、その他)、マッシュルーム、ソテーオノ、玉ねぎ、パン粉、オリーブオイル、パセリ/調味料(アミノ酸等)、酸味料、着色料(カロチノイド)、酸化防止剤(V.E)、pH調整剤、乳化剤、イーストフード、V.C。(一部に小麦・卵・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉を含む)</p> <p>栄養成分表示 1人前あたり 熱量314kcal、蛋白質19.8g、脂質20.4g、炭水化物15.9g、食塩相当量1.1g(推定値)</p>		<p>品目 野菜たっぷり豚のプルコギ</p> <p>原材料名 豚バラ肉(輸入)、玉ねぎ、ぶなしめじ、人参、にんにくの芽、煮魚のたれ、サラダ油、濃口醤油、コチジャン、ごま油、にんにく、生姜、白ごま/糊料(加工澱粉、キサンタン)、酒精、酸味料、着色料(カラメル)、酸化防止剤(V.C)、pH調整剤、(一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)</p> <p>栄養成分表示 1人前あたり 熱量390kcal、蛋白質12.1g、脂質35.1g、炭水化物11.3g、食塩相当量1.2g(推定値)</p>	
3食	5食	5食	
<p>品目 赤魚の唐揚げ 香味だれ</p> <p>原材料名 赤魚(アメリカ産)、長ねぎ、濃口醤油、片栗粉、サラダ油、米酢、料理酒、ピーマン、砂糖、ごま油、生姜、にんにく、小ねぎ、麦芽糖、寒天/酸味料、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V.C)、乳化剤、増粘多糖類、(一部に小麦・ごま・大豆を含む)</p> <p>栄養成分表示 1人前あたり 熱量245kcal、蛋白質19g、脂質11.4g、炭水化物15.3g、食塩相当量1.7g(推定値)</p>		<p>品目 鶏肉とさつまいものシュケメルリ風</p> <p>原材料名 牛乳(国内製造)、鶏もも肉、さつまいも、玉ねぎ、乳等を主要原料とする食品、ホワイトソース、白ワイン、にんにく、無塩バター、澱粉配合調味料、オリーブオイル、チキンコンソメ、食塩、麦芽糖、寒天/調味料(アミノ酸等)、加工澱粉、酸味料、香料、乳化剤、増粘多糖類、pH調整剤、着色料(カラメル)、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉を含む)</p> <p>栄養成分表示 1人前あたり 熱量266kcal、蛋白質12g、脂質16.3g、炭水化物18.9g、食塩相当量1.1g(推定値)</p>	
5食			
<p>品目 豚肉とまいたけのソテー</p> <p>原材料名 豚肉(輸入)、舞茸、長ねぎ、料理酒、オイスターソース、濃口醤油、ごま油、砂糖、澱粉配合調味料、サラダ油、にんにく、生姜、小ねぎ、麦芽糖、寒天/ソルビット、調味料(アミノ酸等)、糊料(加工澱粉、増粘多糖類)、加工澱粉、香料、酸味料、酸化防止剤(V.C)、乳化剤、(一部に小麦・卵・ごま・大豆・豚肉を含む)</p> <p>栄養成分表示 1人前あたり 熱量286kcal、蛋白質19.7g、脂質20.8g、炭水化物9.8g、食塩相当量1.3g(推定値)</p>		<p>【全商品に関する補足事項】</p> <p>※当社の調理施設では、小麦・卵・乳・かに・えび・そば・落花生・くるみ等のアレルギー28項目を含む食品を取り扱っています</p> <p>※添加物は極力使用しておりません(原材料に含まれるものを除く)</p> <p>※当社調理過程で添加物を使用する場合は天然由来の物のみを使用しております</p> <p>※3食マークが付いていない商品は5食プランのみに含まれます</p> <p>※1品目の1食分を4等分した量の栄養量を1人前として記載しています</p> <p>※5食プランでは5食倍量マークの品目を2食分でお届けしています</p>	