

鶏肉の油淋ソース	<p>・鶏肉の油淋ソース=鶏胸（皮無）(日本)、キャベツ(日本)、ソテ-ホ-ン(中国)、ガ`ラクトリコ`糖液糖(乳糖(アメリカ),酵素(日本))、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))、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))、ゴ`マ油(食用ごま油(ナジ`ェリア、タザ`ニア他)、食用大豆油(アメリカ、ブラジ`ル等))、サダ`油(菜種(カナダ・オーストラリア他)、大豆(アメリカ・南米他))、デ`キストリン(デキストリン(タイ他))、生姜(中国)、ニンニク(中国)、その他・煮物=大根(中国産)、オイスター-ソース(魚介エキス(日本他))、ゴ`マ油(食用ごま油(ナジ`ェリア、タザ`ニア他)、食用大豆油(アメリカ、ブラジ`ル等))、デ`キストリン(デキストリン(タイ他))、その他・和え物=ほうれん草(中国)、塩ヱル(日本・アメリカ)、デ`キストリン(デキストリン(タイ他))、その他・大学芋=さつま芋(日本)、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)、みりん(水あめ(米・日本等)醸造調味料(中国・タイ等))、デ`キストリン(デキストリン(タイ他))、その他・蒸し物=かに入り卵蒸し(鶏卵(日本・他))、紅ずわいがに（日本))、ケチャップ` (トマト(アメリカ))、デ`キストリン(デキストリン(タイ他))、その他</p>
タンドリーチキン	<p>・タンドリーチキン=鶏胸（皮無）(日本)、じゃが芋(中国)、ケチャップ` (トマト(アメリカ))、マヨネ-ズ` (油脂（アメリカ、カナダ))、卵（日本))、ソテ-ホ-ン(中国)、カレー-粉(東南アジア・中国)、生姜(中国)、ニンニク(中国)、デ`キストリン(デキストリン(タイ他))・煮物=蓮根(中国)、コンソメ(食塩(国内生産)・糖類(国内生産))、デ`キストリン(デキストリン(タイ他))・サラダ=ごぼう(日本)、和風ド`レッシング` (食用植物油脂(日本)、野菜(日本他)、しょうゆ(日本))、デ`キストリン(デキストリン(タイ他))・ソテ-`=トマト(イタリア)・甘煮=グリーンピース(アメリカ)、ガ`ラクトリコ`糖液糖(乳糖(アメリカ),酵素(日本))</p>
豚肉の塩だれ	<p>・豚肉の塩だれ=豚肉(カナダ)、キャベツ(日本)、塩ヱル(日本・アメリカ)、ゴ`マ油(食用ごま油(ナジ`ェリア、タザ`ニア他)、食用大豆油(アメリカ、ブラジ`ル等))、デ`キストリン(デキストリン(タイ他))・煮物=南瓜(中国)、ガ`ラクトリコ`糖液糖(乳糖(アメリカ),酵素(日本))、八方だし(日本、アメリカ、カナダ、中国、タイ他)、デ`キストリン(デキストリン(タイ他))・ソテ-`=ひじき(ひじき（韓国))、カツオ抽出液（日本・ブラジル・タイ他)、みりん(米・日本・中国・タイ等))、醤油、グリーンピース(アメリカ)、サダ`油(菜種(カナダ・オーストラリア他)、大豆(アメリカ・南米他))・和え物=蓮根(中国)・サラダ=人参(日本)、マヨネ-ズ` (油脂（アメリカ、カナダ))、卵（日本))</p>
あさりのオイスターソース炒め	<p>・あさりのオイスターソース炒め=アサリ(中国)、ソテ-ホ-ン(たまねぎ(中国))、ほうれん草(中国)、ガ`ラクトリコ`糖液糖(乳糖(アメリカ),酵素(日本))、デ`キストリン(デキストリン(タイ他))・煮物=なす(ベトナム)、サダ`油(菜種(カナダ・オーストラリア他)、大豆(アメリカ・南米他))・煮物=デ`キストリン(デキストリン(タイ他))・金時豆=金時豆(金時豆(日本))、デ`キストリン(デキストリン(タイ他))・サラダ=カリフラワー(インド)、イタリアン`ド`レッシング` (食用植物油脂(日本)・玉葱(日本)・糖類(日本))、デ`キストリン(デキストリン(タイ他))</p>
鱈の粕漬け	<p>・鱈の粕漬け=たら(ロシア・アメリカ)、サダ`油(菜種(カナダ・オーストラリア他)、大豆(アメリカ・南米他))、みりん(水あめ(米・日本等)醸造調味料(中国・タイ等))、デ`キストリン(デキストリン(タイ他))・煮物=鶏肉(日本・ブラジル・アメリカ・フィリピン)、じゃが芋(中国)、八方だし(日本、アメリカ、カナダ、中国、タイ他)、ゴ`マ油(食用ごま油(ナジ`ェリア、タザ`ニア他)、食用大豆油(アメリカ、ブラジ`ル等))、デ`キストリン(デキストリン(タイ他))・和え物=ほうれん草(中国)、ごま和えの素(ごま(中南米))・卵焼き=卵焼き(鶏卵(日本他))、植物油脂（カナダ、オーストラリア他))、砂糖（タイ、オーストラリア他))・甘煮=人参(日本)、ガ`ラクトリコ`糖液糖(乳糖(アメリカ),酵素(日本))</p>
回鍋肉	<p>・回鍋肉=豚肉(カナダ)、ソテ-ホ-ン(たまねぎ(中国))、キャベツ(日本)、デ`キストリン(デキストリン(タイ他))、ニンニク(中国)・サラダ=さつま芋(日本)、マヨネ-ズ` (油脂（アメリカ、カナダ))、卵（日本))、ハム(カナダ)・和え物=いんげん(中国)、ごま和えの素(ごま(中南米))・和え物=大根（乱切り）(大根（日本))、カツオ抽出液（日本・ブラジル・タイ他))・煮物=大豆(日本)、ガ`ラクトリコ`糖液糖(乳糖(アメリカ),酵素(日本))</p>
豚肉となすのみそ炒め	<p>・豚肉となすのみそ炒め=豚肉(カナダ)、なす(ベトナム)、ソテ-ホ-ン(たまねぎ(中国))、サダ`油(菜種(カナダ・オーストラリア他)、大豆(アメリカ・南米他))、デ`キストリン(デキストリン(タイ他))・煮物=大根（乱切り）(大根（日本))、カツオ抽出液（日本・ブラジル・タイ他))、人参(日本)、ガ`ラクトリコ`糖液糖(乳糖(アメリカ),酵素(日本))、八方だし(日本、アメリカ、カナダ、中国、タイ他)、ゴ`マ油(食用ごま油(ナジ`ェリア、タザ`ニア他)、食用大豆油(アメリカ、ブラジ`ル等))、デ`キストリン(デキストリン(タイ他))・和え物=小松菜(中国)・煮物=りんごダイス（シロップ煮(中国)・和え物=蓮根(中国)、木の芽和えの素(大豆())(米(タイ)、大豆(カナダ))</p>

<p>鮭の照り煮</p>	<p>・鮭の照り煮=ピンクサーモン(アメリカ)、いんげん(中国)、ガラクトオリゴ糖液糖(乳糖(アメリカ),酵素(日本))、八方だし(日本、アメリカ、カナダ、中国、タイ他)、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))、デキストリン(デキストリン(タイ他))、柚子(日本)・煮物=里芋(中国)、八方だし(日本、アメリカ、カナダ、中国、タイ他)、デキストリン(デキストリン(タイ他))・和え物=小松菜(中国)、くるみ和えの素(くるみ(アメリカ))・和え物=人参(日本)、マヨネーズ(油脂(アメリカ、カナダ)、卵(日本))・和え物=ひじき(ひじき(韓国)、カツオ抽出液(日本・ブラジル・タイ他)、みりん(米・日本・中国・タイ等)、醤油)</p>
<p>めばるの塩焼き</p>	<p>・めばるの塩焼き=メバル切身(アメリカ)、ほうれん草(中国)、塩麩(日本・アメリカ)、デキストリン(デキストリン(タイ他))・煮物=ごぼう(日本)、人参(日本)、八方だし(日本、アメリカ、カナダ、中国、タイ他)、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))、デキストリン(デキストリン(タイ他))・和え物=じゃが芋(中国)、マヨネーズ(油脂(アメリカ、カナダ)、卵(日本))・和え物=白菜(中国)、白みそ(米(アメリカ、日本)、大豆(日本))、砂糖(オーストラリア・タイ・フィジー・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))・煮物=大豆(日本)、ガラクトオリゴ糖液糖(乳糖(アメリカ),酵素(日本))</p>
<p>鶏肉の野菜たっぷり甘酢あんかけ</p>	<p>・鶏肉の野菜たっぷり甘酢あんかけ=鶏胸(皮無)(日本)、ソテオニオン(たまねぎ(中国))、人参(日本)、ガラクトオリゴ糖液糖(乳糖(アメリカ),酵素(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))、デキストリン(デキストリン(タイ他))・煮物=八方だし(日本、アメリカ、カナダ、中国、タイ他)、デキストリン(デキストリン(タイ他))・和え物=ほうれん草(中国)、塩麩(日本・アメリカ)、デキストリン(デキストリン(タイ他))・和え物=蓮根(中国)、シドレッシング(赤しそ抽出液(中国))・和え物=里芋(中国)、くるみ和えの素(くるみ(アメリカ))</p>
<p>チキンのクリームソース</p>	<p>・チキンのクリームソース=鶏胸(皮無)(日本)、ホイトソース(ニュージーランド)、ほうれん草(中国)、牛乳(日本)、ガラクトオリゴ糖液糖(乳糖(アメリカ),酵素(日本))、胡椒(インドネシア)・トマト煮=ブロッコリー(中国)、デキストリン(デキストリン(タイ他))・和え物=じゃが芋(中国)・ソテー=グリーンピース(アメリカ)・マリネ=カリフラワー(インド)、イタリアンドレッシング(食用植物油脂(日本)・玉葱(日本)・糖類(日本))、デキストリン(デキストリン(タイ他))</p>
<p>ホキの和風ソース</p>	<p>・白身魚の和風ソース=ホキ(ニュージーランド・チリ・ウルグアイ)、ほうれん草(中国)、ソテオニオン(たまねぎ(中国))、ガラクトオリゴ糖液糖(乳糖(アメリカ),酵素(日本))、八方だし(日本、アメリカ、カナダ、中国、タイ他)、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))、デキストリン(デキストリン(タイ他))・煮物=ごぼう(日本)、鶏肉(日本・ブラジル・アメリカ・フィリピン)、八方だし(日本、アメリカ、カナダ、中国、タイ他)、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))、デキストリン(デキストリン(タイ他))、生姜(中国)・和え物=大根(乱切り)(大根(日本)、カツオ抽出液(日本・ブラジル・タイ他))・和え物=いんげん(中国)、ごま和えの素(ごま(中南米))・煮物=さつま芋(日本)、こしあん(小豆(中国))</p>
<p>赤魚の煮付け</p>	<p>・赤魚の煮付け=赤魚(アイスランド・デンマーク・ロシア)、人参(日本)、ガラクトオリゴ糖液糖(乳糖(アメリカ),酵素(日本))、八方だし(日本、アメリカ、カナダ、中国、タイ他)、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))、デキストリン(デキストリン(タイ他))、生姜(中国)・ポテトサラダ=じゃが芋(中国)、マヨネーズ(油脂(アメリカ、カナダ)、卵(日本))、胡椒(インドネシア)・煮物=豆腐(大豆(米国))、八方だし(日本、アメリカ、カナダ、中国、タイ他)、デキストリン(デキストリン(タイ他))・お浸し=ほうれん草(中国)、柚子かつおドレッシング(醸造酢(日本)・醤油(日本)・果糖ぶどう糖液糖(日本))、デキストリン(デキストリン(タイ他))・和え物=ブロッコリー(中国)</p>
<p>牛肉のプルコギ</p>	<p>・牛肉のプルコギ=牛肉(オーストラリア)、ソテオニオン(たまねぎ(中国))、人参(日本)、ガラクトオリゴ糖液糖(乳糖(アメリカ),酵素(日本))、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))、赤みそ(大豆(アメリカ等)・食塩(日本))、コチュジャン(味噌(日本)、砂糖(日本)、唐辛子(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))、デキストリン(デキストリン(タイ他))、ニンニク(中国)・サラダ=じゃが芋(中国)、マヨネーズ(油脂(アメリカ、カナダ)、卵(日本))、ハム(カナダ)・あんかけ=大根(乱切り)(大根(日本)、カツオ抽出液(日本・ブラジル・タイ他))、八方だし(日本、アメリカ、カナダ、中国、タイ他)、デキストリン(デキストリン(タイ他))、生姜(中国)・和え物=ほうれん草(中国)、デキストリン(デキストリン(タイ他))・煮物=ひじき(ひじき(韓国)、カツオ抽出液(日本・ブラジル・タイ他)、みりん(米・日本・中国・タイ等)、醤油)</p>