

豚肉の生姜焼き	<p>・豚肉の生姜焼き=豚肉(カナダ)、ソテーオニオン(たまねぎ(中国))、キャベツ(日本)、ガラクトオリゴ糖(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=大根(中国産)、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=小松菜(中国)、ごま和えの素(ごま(中南米))・和え物=木の芽和えの素(大豆())(米(タイ)、大豆(カナダ))・和え物=大豆(日本)</p>
牛肉の黒酢炒め	<p>・牛肉の黒酢炒め=牛肉(オーストラリア)、蓮根(中国)、ソテーオニオン(たまねぎ(中国))、ガラクトオリゴ糖(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)、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))、黒酢(玄米(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))、中華だし(ポーク・チキンエキス(日本等))、デキストリン(デキストリン(タイ他))・煮物=豆腐(大豆(日本))、中華だし(ポーク・チキンエキス(日本等))、デキストリン(デキストリン(タイ他))・和え物=グリーンピース(アメリカ)、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)、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=トマト(イタリア)、胡椒(インドネシア)・マリネ=人参(日本)、ドレッシング(食用植物油(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>
カレー風味の洋風肉じゃが	<p>・カレー風味の洋風肉じゃが=豚肉(カナダ)、ソテーオニオン(たまねぎ(中国))、じゃが芋(中国)、人参(日本)、ガラクトオリゴ糖(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))、オイスターソース(魚介エキス(日本他))、酒(水あめ(米・南ア・日本等)タンパク加水分解物(米・日本等))、コンソメ(食塩(国内生産)・糖類(国内生産))、カレー粉(東南アジア・中国)、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)、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)、オリーブ油(スペイン)、にんにく(中国)、デキストリン(デキストリン(タイ他))、胡椒(インドネシア)・和え物=大根(中国産)・煮物=白菜(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))・りんご=りんごダイス(シロップ煮(中国))</p>
サーモンフライ	<p>・サーモンフライ=キャベツ(日本)、ソテーオニオン(たまねぎ(中国))、ガラクトオリゴ糖(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))、デキストリン(デキストリン(タイ他))、コンソメ(食塩(国内生産)・糖類(国内生産))・あんかけ=里芋(中国)、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)、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))・白和え=ほうれん草(中国)・卵焼き=卵焼き(鶏卵(日本他))、植物油(カナダ、オーストラリア他)、砂糖(タイ、オーストラリア他))</p>
あじのさっぱり梅おろし煮	<p>・あじのさっぱり梅おろし煮=あじ(ノルウェー)、大根(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))、八方だし(日本、アメリカ、カナダ、中国、タイ他)、練り梅(梅肉(中国・日本)、りんご果肉(日本))、ゆかり(日本・中国)、デキストリン(デキストリン(タイ他))・煮物=人参(日本)、ごぼう(日本)、ガラクトオリゴ糖(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))・和え物=大豆(日本)・浅漬け=白菜(中国)、デキストリン(デキストリン(タイ他))・サラダ=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>
チキンのハーブ焼き	<p>・チキンのハーブ焼き=鶏胸(日本)、ソテーオニオン(たまねぎ(中国))、ほうれん草(中国)、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))、酒(水あめ(米・南ア・日本等)タンパク加水分解物(米・日本等))、香辛料(食塩(メキシコ))、デキストリン(タイ他)、デキストリン(デキストリン(タイ他))、その他・和え物=トマト(イタリア)、胡椒(インドネシア)、その他・和え物=キャベツ(日本)、その他・甘煮=人参(日本)、ガラクトオリゴ糖(乳糖(アメリカ),酵素(日本))、その他・和え物=カリフラワー(インド)、マヨネーズ(油脂(アメリカ、カナダ)、卵(日本))、カレー粉(東南アジア・中国)、その他</p>
牛肉のガーリック炒め	<p>・牛肉のガーリック炒め=牛肉(オーストラリア)、青梗菜(中国)、ドレッシング(食用植物油(日本)・玉葱(日本)・糖類(日本))、にんにく(中国)、砂糖(オーストラリア・タイ・フィジー・他)、デキストリン(デキストリン(タイ他))、胡椒(インドネシア)・煮物=ガラクトオリゴ糖(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)、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)、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))、デキストリン(デキストリン(タイ他))・和え物=人参(日本)、パセリ(アメリカ、イスラエル)・サラダ=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>

白身魚のアメリカソース	<p>・白身魚のアメリカソース=バサ(ベトナム)、トマト(イタリア)、アメリカンソース(たまねぎ(中国)、エビエキス(日本)、にんじん(日本))、ソテーオニオン(中国)、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))、胡椒(インドネシア)・煮物=じゃが芋(中国)、人参(日本)、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))・ソテー=ほうれん草(中国)、デキストリン(デキストリン(タイ他))、胡椒(インドネシア)・マリネ=カリフラワー(インド)、ドレッシング(食用植物油(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))・デザート=りんごダイス (シロップ煮(中国)、ガラクトオリゴ糖(乳糖(アメリカ),酵素(日本)))</p>
鯖のつけ焼き	<p>・鯖のつけ焼き=サバ(ノルウェー、日本)、ほうれん草(中国)、ガラクトオリゴ糖(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))、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))・和え物=人参(日本)、蓮根(中国)、マヨネーズ(油脂(アメリカ、カナダ)、卵(日本))、白みそ(米(アメリカ、日本)、大豆(日本))、デキストリン(デキストリン(タイ他))、だし(カツオ抽出液(日本・ブラジル・タイ他))・和え物=グリーンピース(アメリカ)・和え物=カリフラワー(インド)、ケチャップ(トマト(アメリカ))・サラダ=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>
チキンラタトゥイユ	<p>・チキンラタトゥイユ=鶏胸(日本)、南瓜(中国)、ソテーオニオン(たまねぎ(中国))、ガラクトオリゴ糖(乳糖(アメリカ),酵素(日本))、オリーブ油(スペイン)、デキストリン(デキストリン(タイ他))、パセリ(アメリカ、イスラエル)・煮物=じゃが芋(中国)、鶏肉(日本・ブラジル・アメリカ・フィリピン)、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))・ソテー=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))・和え物=人参(日本)、ママレード(水あめ())(砂糖(日本)、水あめ(日本)、いよかん(日本)、夏みかん(日本))・和え物=ブロッコリー(中国)、マヨネーズ(油脂(アメリカ、カナダ)、卵(日本))</p>
豚肉のスタミナ炒め	<p>・豚肉のスタミナ炒め=豚肉(カナダ)、人参(日本)、ソテーオニオン(たまねぎ(中国))、ガラクトオリゴ糖(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))・大学芋=あまだれ(日本)・和え物=いんげん(中国)、ごま和えの素(ごま(中南米))・デザート=りんごダイス (シロップ煮(中国))・和え物=グリーンピース(アメリカ)、くるみ和えの素(くるみ(アメリカ))</p>
ぶりの塩焼き	<p>・ぶりの塩焼き=ぶり(日本・韓国)、ほうれん草(中国)、塩たれ(日本・アメリカ)、デキストリン(デキストリン(タイ他))・煮物=じゃが芋(中国)、鶏肉(日本・ブラジル・アメリカ・フィリピン)、ガラクトオリゴ糖(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=いんげん(中国)・和え物=蓮根(中国)、しそドレッシング(赤しそ抽出液(中国))・和え物=大豆(日本)、マヨネーズ(油脂(アメリカ、カナダ)、卵(日本))</p>
白身魚のフリッター	<p>・白身魚のフリッター=じゃが芋(中国)、マヨネーズ(油脂(アメリカ、カナダ)、卵(日本))・クリーム煮=鶏胸(日本)、ほうれん草(中国)・マリネ=カリフラワー(インド)、ドレッシング(食用植物油(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))・甘煮=人参(日本)、ガラクトオリゴ糖(乳糖(アメリカ),酵素(日本))・サラダ=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>
八宝菜	<p>・八宝菜 =豚肉(カナダ)、白菜(中国)、人参(日本)、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))・ひろうすのあんかけ=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))・ソテー=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=里芋(中国)・甘煮=大豆(日本)、ガラクトオリゴ糖(乳糖(アメリカ),酵素(日本))</p>