

おだしのきいたがんと野菜の煮物	<p>・おだしのきいたがんと野菜の煮物=鶏胸(日本)、人参(日本)、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))・煮物=ごぼう(日本)、サラダ油(一)、生姜(中国)、デキストリン(デキストリン(タイ他))・お浸し=大根(インドネシア産)、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))、ゆず(日本)、デキストリン(デキストリン(タイ他))・サラダ=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))、ケチャップ(トマト(アメリカ))・煮豆=金時豆(金時豆(日本))、デキストリン(デキストリン(タイ他))</p>
鶏肉のくわ焼き	<p>・鶏肉のくわ焼き=鶏胸(日本)、蓮根(中国)、ガラクトオリゴ糖(乳糖(アメリカ),酵素(日本))、生姜(中国)、デキストリン(デキストリン(タイ他))、その他・炒煮=じゃが芋(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)、その他・煮びたし=小松菜(中国)、生姜(中国)、デキストリン(デキストリン(タイ他))、その他・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))、その他・なます=大根(インドネシア産)、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))、ゆず(日本)、デキストリン(デキストリン(タイ他))、その他</p>
豚肉の味噌炒め	<p>・豚肉の味噌炒め=豚肉(カナダ)、サラダ油(一)、デキストリン(デキストリン(タイ他))・煮物=大根(インドネシア産)、グリーンピース(アメリカ)、生姜(中国)、デキストリン(デキストリン(タイ他))・和え物=白菜(中国)、白みそ(米(アメリカ、日本)、大豆(日本))、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))、砂糖(オーストラリア・タイ・フィジー・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))・煮豆=金時豆(金時豆(日本))、デキストリン(デキストリン(タイ他))</p>
さばのにんにく醤油焼き	<p>・さばのにんにく醤油焼き=鯖(輸入)、小松菜(中国)、サラダ油(一)、デキストリン(デキストリン(タイ他))・和え物=大根(インドネシア産)、昆布(一)、デキストリン(デキストリン(タイ他))・煮物=大豆(日本)、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)、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))・マリネ=カリフラワー(インド)、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>
鱈のホワイトソース仕立て	<p>・鱈のホワイトソース仕立て=たら(ロシア・アメリカ)、牛乳(日本)、ホワイトソース(ニュージーランド)、ほうれん草(中国)、ソテーオニオン(たまねぎ(中国))、サラダ油(一)、デキストリン(デキストリン(タイ他))、胡椒(インドネシア)・ソテー=キャベツ(日本)、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)、オリーブ油(スペイン)、デキストリン(デキストリン(タイ他))、にんにく(中国)、胡椒(インドネシア)・トマト煮=なす(ベトナム)、トマトソース(日本)、デキストリン(デキストリン(タイ他))・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))・煮豆=金時豆(金時豆(日本))、デキストリン(デキストリン(タイ他))</p>
すき焼き風	<p>・すき焼き風=牛肉(オーストラリア)、白菜(中国)、人参(日本)、ガラクトオリゴ糖(乳糖(アメリカ),酵素(日本))、すきやき割下(大豆())(日本、ベトナム)、サラダ油(一)、デキストリン(デキストリン(タイ他))、その他・サラダ=ごぼう(日本)、胡麻ドレッシング(食用植物油脂(日本)・醸造酢(日本)・砂糖(日本))、ねり胡麻(中南米)、デキストリン(デキストリン(タイ他))、胡椒(インドネシア)、その他・和え物=いんげん(中国)、その他・田楽=里芋(中国)、赤みそ(大豆(アメリカ等)・食塩(日本))、みりん(水あめ(米・日本等)醸造調味料(中国・タイ等))、酒(水あめ(米・南ア・日本等)タンパク加水分解物(米・日本等))、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))、その他・煮物=大豆(日本)、デキストリン(デキストリン(タイ他))、その他</p>
豚カツ	<p>・豚カツ=キャベツ(日本)、ガラクトオリゴ糖(乳糖(アメリカ),酵素(日本))、ソテーオニオン(たまねぎ(中国))、サラダ油(一)、デキストリン(デキストリン(タイ他))・煮物=鶏胸(日本)、人参(日本)、デキストリン(デキストリン(タイ他))・和え物=豆腐(大豆(米国))、しそドレッシング(赤しそ抽出液(中国))・煮物=里芋(中国)、赤みそ(大豆(アメリカ等)・食塩(日本))、デキストリン(デキストリン(タイ他))・お浸し=ブロッコリー(中国)、デキストリン(デキストリン(タイ他))</p>

ぶり大根	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ぶり大根=ぶり(韓国、他)、大根(インドネシア産)、ガラクトオリゴ糖(乳糖(アメリカ),酵素(日本)),生姜(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)、ハム(カナダ)、デキストリン(デキストリン(タイ他))・煮物=ごぼう(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))・和え物=キャベツ(日本)、ごま和えの素(ごま(中南米))・煮豆=金時豆(金時豆(日本)),デキストリン(デキストリン(タイ他))</li> </ul>
赤魚のおろし煮	<ul style="list-style-type: none"> <li>・赤魚のおろし煮=赤魚(アイスランド・デンマーク・ロシア)、大根(日本)、ブロッコリー(中国)、ガラクトオリゴ糖(乳糖(アメリカ),酵素(日本)),生姜(中国)、デキストリン(デキストリン(タイ他))・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)),ソテーオニオン(たまねぎ(中国)),胡椒(インドネシア)・白和え=人参(日本)、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)・和え物=カリフラワー(インド)、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)、ピーナツ和えの素(ピーナツ(南アフリカ))</li> </ul>
生姜香る牛肉と根菜の煮物	<ul style="list-style-type: none"> <li>・生姜香る牛肉と根菜の煮物=牛肉(オーストラリア)、大根(インドネシア産)、人参(日本)、ガラクトオリゴ糖(乳糖(アメリカ),酵素(日本)),生姜(中国)、サラダ油(一)、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)),デキストリン(デキストリン(タイ他))・炒め物=ごぼう(日本)、デキストリン(デキストリン(タイ他))・和え物=じゃが芋(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))</li> </ul>
鶏肉の西京みそ漬け焼き	<ul style="list-style-type: none"> <li>・鶏肉の西京みそ漬け焼き=鶏胸(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)),サラダ油(一)、デキストリン(デキストリン(タイ他))・炒り煮=蓮根(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)),ごま(中南米・アフリカ・アメリカ他)、デキストリン(デキストリン(タイ他))・サラダ=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)),ケチャップ(トマト(アメリカ))・お浸し=大根(インドネシア産)、レモン果汁(地中海沿岸産他)、デキストリン(デキストリン(タイ他))・和え物=人参(日本)、ごま和えの素(ごま(中南米))</li> </ul>
旨味たっぷりめばるの和風あん	<ul style="list-style-type: none"> <li>・旨味たっぷりめばるの和風あん=メバル切身(アメリカ)、ブロッコリー(中国)、ガラクトオリゴ糖(乳糖(アメリカ),酵素(日本)),サラダ油(一)、デキストリン(デキストリン(タイ他))、その他・炒め煮=なす(ベトナム)、赤みそ(大豆(アメリカ等))・食塩(日本)、サラダ油(一)、デキストリン(デキストリン(タイ他))、その他・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)、デキストリン(デキストリン(タイ他))、その他・煮豆腐=豆腐(大豆(米国)),デキストリン(デキストリン(タイ他))、その他・煮物=デキストリン(デキストリン(タイ他))、その他</li> </ul>
さわらのマスタードソテー	<ul style="list-style-type: none"> <li>・さわらのマスタードソテー=鱈(中国・韓国)、ほうれん草(中国)、ケチャップ(トマト(アメリカ)),オリーブ油(スペイン)、デキストリン(デキストリン(タイ他))、にんにく(中国)、胡椒(インドネシア)・煮物=大根(インドネシア産)、コンソメ(食塩(国内生産))・糖類(国内生産)、オリーブ油(スペイン)、デキストリン(デキストリン(タイ他))・じゃが芋のアリオリソース=じゃが芋(中国)、パセリ(アメリカ、イスラエル)・ソテー=グリーンピース(アメリカ)、胡椒(インドネシア)・甘煮=人参(日本)、ガラクトオリゴ糖(乳糖(アメリカ),酵素(日本))</li> </ul>
鶏肉とごろっと野菜のカレー煮	<ul style="list-style-type: none"> <li>・鶏肉とごろっと野菜のカレー煮=鶏胸(日本)、人参(日本)、大根(インドネシア産)、ガラクトオリゴ糖(乳糖(アメリカ),酵素(日本)),サラダ油(一)、デキストリン(デキストリン(タイ他))、カレー粉(東南アジア・中国)・煮物=ほうれん草(中国)・和え物=デキストリン(デキストリン(タイ他))・和え物=じゃが芋(中国)、青のり(アオサ(日本))・和え物=いんげん(中国)</li> </ul>