

11/29 (月)~ 12/5 (日)のメニュー

副 菜

3食

5食倍量

品目 グリーンアスパラガスのごまサラダ

> アスパラガス(メキシコ産)、鶏ささみ、 人参、白ごま、薄口醤油、米酢、ごま油、

砂糖、麦芽糖、寒天/酒精、調味料(アミノ 原材料名 酸等)、増粘多糖類、(一部に小麦・ご

ま・大豆・鶏肉を含む)

栄養成分 表示

熱量73kcal、蛋白質5.7g、脂質4.2g、炭水 化物4.4g、食塩相当量0.4g(推定值)

1人前あたり

表示

熱量141kcal、蛋白質6.8g、脂質11.4g、炭

3食

5食

品目 卵たっぷりマカロニサラダ

> 卵(国産)、フリッジ、ブロッコリー、玉ね ぎ、マヨネーズ、塩麹、サラダ油、りんご

酢、練乳、ホワイトペッパー/調味料(ア 原材料名 ミノ酸)、酒精、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆・りんごを含む)

栄養成分 表示

3食

1人前あたり

品目

熱量104kcal、蛋白質4.1g、脂質7.7g、炭 水化物5.2g、食塩相当量0.5g(推定值)

1人前あたり

ポークビーンズ

豚もも肉(輸入)、玉ねぎ、人参、大豆、ト マトペースト、ケチャップ、白ワイン、ウ

スターソース、濃口醤油、オリーブオイ 原材料名 ル、砂糖、麦芽糖、寒天、昆布茶、食塩、パ

セリ/調味料(アミノ酸等)、着色料(カラ メル)、乳酸(Ca)、香料、酸味料、増粘多糖 類、(一部に小麦・大豆・豚肉・りんご

を含む)

5食

熱量98kcal、蛋白質6.4g、脂質4g、炭水 栄養成分 化物10.3g、食塩相当量0.9g(推定值) 表示

3食 5食倍量

品目 ひき肉と豆腐のにら炒め

> 木綿豆腐(国内製造)、豚挽肉、にら、卵、 ごま油、サラダ油、濃口醤油、にんにく、

生姜、料理酒、砂糖、ガラスープの素/凝 原材料名 固剤、加工澱粉、調味料(アミノ酸等)、ト

レハロース、酸味料、(一部に小麦・卵・ 乳成分・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚

肉を含む)

栄養成分 1人前あたり

水化物3.5g、食塩相当量0.6g(推定值)

3食 5食

品目 水菜と大根の煮物

> 大根(国産)、だし汁、水菜、豚もも肉、人 参、薄口醤油、みりん、サラダ油、砂糖、

麦芽糖、寒天/調味料(アミノ酸等)、酒 原材料名 精、増粘多糖類、(一部に小麦・ざば・大

豆・豚肉を含む)

栄養成分 熱量98kcal、蛋白質5.4g、脂質4.6g、炭水 表示 化物9.5g、食塩相当量1.2g(推定值)

1人前あたり

5食

ひじきと切り干し大根のサラダ 品目

> 切干し大根(中国産)、ツナフレーク、 きゅうり、ひじき、マヨネーズ、人参、昆

布つゆ、白ごま、米酢、鰹節/調味料(アミ 原材料名

ノ酸等)、酒精、酸味料、(一部に小麦・ 卵・ごま・さば・大豆を含む)

栄養成分 熱量100kcal、蛋白質4.3g、脂質6.9g、炭 表示 水化物6g、食塩相当量0.6g(推定值)

1人前あたり

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Antwav 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

品目 鯖のカレー揚げ

さば(ノルウェー産)、キャノーラ油、カリフラワー、ブロッコリー、小麦粉、レ

原材料名 モン、料理酒、ドレッシング、濃口醤油、

カレー粉、糸唐辛子、クミン、コリアンダー、ターメリック/調味料(アミノ酸等)、酸味料、乳化剤、糊料(キサンタン、加工澱粉)、香辛料、(一部に小麦・卵・

さば・大豆・りんごを含む)

栄養成分 熱量330kcal、蛋白質14.8g、脂質29.3g、表示 炭水化物5.2g、食塩相当量0.5g(推定值)

1人前あたり

3食 5食

品目 鶏もも肉のフレッシュトマト煮

鶏もも肉(国産)、トマト、玉ねぎ、しめじ、塩麹、はちみつ、オリーブオイル、濃

原材料名 口醤油、白ワイン、にんにく、バルサミコ酢、チキンコンソメ、オレガノ、パセリ、

ローリエ/調味料(アミノ酸等)、酒精、酸化防止剤(亜硫酸塩)、着色料(カラメル)、酸味料、香料、(一部に小麦・乳成分・大

豆・鶏肉を含む)

栄養成分 熱量246kcal、蛋白質17.8g、脂質15.7g、 表示 炭水化物10.1g、食塩相当量1.3g(推定值)

1人前あたり

%はちみつを使用しています。 1 歳未満の乳児には与えないでください。

3食

5食

品目 なすと豚肉のみそ炒め

豚こま肉(輸入)、なす、ピーマン、麹味噌、人参、料理酒、みりん、濃口醤油、砂

原材料名 糖、キャノーラ油、ごま油、サラダ油、生

姜、塩麹、麦芽糖、寒天/酸味料、調味料 (アミノ酸等)、酒精、増粘多糖類、(一部 に小麦・ごま・大豆・豚肉を含む)

栄養成分 熱量272kcal、蛋白質15.2g、脂質19.2g、 表示 炭水化物13g、食塩相当量1.6g(推定值)

1人前あたり

5食

品目 ピーマンの肉詰め

合挽肉(豚肉(輸入)、牛肉)、ピーマン、卵、 ケチャップ、ウスターソース、牛乳、ソ

原材料名 テードオニオン、パン粉、小麦粉、砂糖、

濃口醤油、食塩、ナツメグ、ホワイトペッパー/着色料(カラメル)、調味料(アミノ酸)、pH調整剤、イーストフード、(一部に小麦・卵・乳成分・牛肉・大豆・

豚肉・りんごを含む)

栄養成分 熱量275kcal、蛋白質17.6g、脂質16.9g、 表示 炭水化物16.5g、食塩相当量1.5g(推定

1人前あたり 値)

5食

品目 牛肉とポテトの甘辛炒め

牛バラ肉(輸入)、じゃがいも、玉ねぎ、赤ピーマン、みりん、料理酒、さやいんげ

原材料名 ん、濃口醤油、サラダ油、砂糖、生姜、麦

芽糖、寒天、糸唐辛子/酸味料、調味料(アミノ酸等)、酒精、増粘多糖類、(一部に小

麦・牛肉・大豆を含む)

栄養成分 熱量296kcal、蛋白質10.4g、脂質23.2g、 表示 炭水化物15.2g、食塩相当量0.6g(推定

1人前あたり 値)

【全商品に関する補足事項】

※当社の調理施設では小麦・卵・乳・かに・えび・そば・落花生を含む食品を取り扱っています ※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)

※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

※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

※1品目の1食分を4等分した量の栄養量を1<mark>人前と</mark> して記載しています

※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