	エネルギー	水分	たんぽ	台 質	脂質	炭水化物	灰 分	ナトリウム	カリウム	カルシウム	マグネシュウム	リン	鉄	亜鉛	銅	マンガン	カロテン当量	レチノール当量	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	コレステロール	食物繊維	食塩相当量
	kcl		動物g		g g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	Ug	Ug	mg	mg	mg	mg	g	g
三島食品		56.7	0	2.8	Ü	39.4	0.6	1	370	18	36	58	0.6	0.5	0.30	0.86	30	2	0.14	0.06	61	0	5.2	0.0
マロン(割れ)			10.0%)、ビ	タミンC((0.1%未満	あり、水(10	0.0%)								<u> </u>						
トージツフーズ	24. 9	57	18.	0	14.4	8.6	2.0	505	244	249	25	174	1.6	0.7	0.11	0.06	0	9	0.01	0.22	1	55	0	1.3
さんまおろし煮	さんま(70	. 00) L	ょ う 油(7.	05) 大	根おろし(4. 70)和	沙糖(4.7	0)みりん	ν(4. 70)	醸造酢(3. 75)	米でん粉(0. 90)	生姜(0.4	47) 水(3	3. 73)								
4号	さんま:日2	本、台湾區	董																					
トージツフーズ	24. 9	57	18.	0	14.4	8.6	2.0	505	244	249	25	174	1.6	0.7	0.11	0.06	0	9	0.01	0.22	1	55	0	1.3
さんまおろし煮	さんま(70	. 0) L _a	<う油(7. O	5) 大根	おろし(4.	70)砂	糖(4.70)みりん	(4. 70)	醸造酢(3	. 75)米	でん粉(0	. 90)生	姜(0.4	7)水(3.	73)								
_	さんま:日2			_			1																	
トージツフーズ	282	,			19.7	7.9	1.6	391	191	283	27	153	1.2	0.7	0.09	0.14	1	10	0.01	0.22	0	53	0	1.0
さんま生姜煮	さんま(80) しょ う	油(4.99)みりん	(2. 50)	生姜(2.3	38)米で	『ん粉(0. ∠	17) 鰹工	キス(0.3	8) 昆布	(0. 07)	水(3.5	0)								
_	さんま:日本				400	0.0	4.0	E04	100			444		I	1	1		1 40	1004	0.04	•	Г	0.4	4.4
マルハニチロ	274	• • • •	14.9	\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \	19.8	6.3	1.9	561	160	26	22	144	1.1		ļ	ļ	0	10	0.01	0.21	0		0.1	1.4
NKRさんま梅煮	さんま(80		少糖(6.0C))	3.00) L	よつ油(2.	40) 民币	エキス(0.	. 40) 香料	¥(0. 12)I	胃柘多糖类	関(O. O /)	水(8.0°	1)										
マルハニチロ	さんま:北流	56.6	15.6		18.8	7.1	1.9	337	219	193	27	233	1.2		1	I	0	32	0	0.23	0	Ι	0.5	0.9
NKRさんまおかか煮				56) Abi										1) 描	塘粕(∩	07)7k(3		32	U	0.23	U		0.5	0.9
(減塩醤油使用)50g			。よ <i>)</i> 畑(U.	JU/1194	% (0. 50	707970(1. 09/13	· 703 H1 (O. OO/E	5-111-7-7-X	(0. 00/)	JII - C701	y) (O. 50	// 七日 作 ロ シ	が行為(ひ)	07/7/(0	. 90)							
ヤヨイ食品	161	63.3	4.1	5 9	4.3	20.6	1.8	447	218	24	28	84	0.7	0.5	0 13	0.29	1	8	0.08	0.06	1	14	1.8	1.1
	鶏肉(19.	-		0.0								_ • •	0.7	0.0	1 0)	, 0	0.00	0.00			1.0	1
60g														,	,									
不二製油	108	75.1	7.8		4.3		1.7	420	160	21	16	65	3.7	0.2	0.07	0.11	480	41	0.03	0.02	13	4	3.0	1.1
サラダステーキFeファイバー	キャベツ(2	25.6)た	まねぎ(12	2. 8)じゃ	がいも(8.	0)にんじ	ん(4.8)	たら(12.	8)豆腐(12. 7)粒	犬大豆た ん	い白(3.2)	植物油脂	(3.2)粘	分末状大豆	たん白(2	. 9)砂糖	(1.1)難	消化デキスト	リン(1.0)	食塩(O.	7)		
50g	魚介エキス	く(0.3)	酵母エキス	(Φ)香辛	料(Φ)加	エでん粉	(1.0)調	味料(アミ	ノ酸)(O. ⁻	1)豆腐用源	疑固剤(Φ)ピロリン暦	後第二鉄	(Ф)水(9	. 8)									
ニッスイ	135	68.0	6.5		3.4	19.6	2.5	558	191	370	19	96	0.4	0.4	0.07	0.25	276	47	0.06	0.04	1.36	28	1.1	1.4
NKRえび包み揚げCa	魚肉すり身	(21. 18	28)キャベッ	ע(15. 88	361)小麦	份(14.92	292)たまれ	aぎ(13. 2	2384)えひ	۶(6. 3414)でん粉(4	1. 2555) .	ラード(3.	1646)に	んじん(2.	6476)ねき	£ (2. 647	6)ペースト	·状植物性/	たん白(2.6	6476)加	エでん粉(0	0. 01)	
_	醤油(1.58				ししょうが(0. 7943)	食塩(0.	7943)発酵	孝調味料(€	D. 6936))		142)砂糖(0. 5295)がらスー	プ(0. 166		(Φ)植物i	由脂(Φ)炭)0)ソルビト	ール(0.6	35)調味料	(0. 62)+	シリロース
ニチロサンフーズ	_	67.0	7.6		9.6	14.1	1.7	366	284	27	30	81	0.9	0.6	0.10	0.25	73	18	0.09	0.07	3	19	1.8	0.9
NKRホルモン入り	鶏肉(14.2 しょっかべー		ま(12.83 21)香辛料(豚胃(5.70 トマトケチャ											3) 訓味料	(O, O1)7	((11. 8 7)	揚げ油
肉団子(トマトソース)	(3.75)													· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	1	1								
宝幸	173	62	12.		4.4	19.5	1.4	289	209	39	23	144	0.6					0.05	0.07	0.11	0	37	8.0	0.7
NKRあじチーズフライ													(O O)=	int 8 / 3 5	- III (2 1 2 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	★ 1/0 1\	표수마는 사기 / 상	4.目/子心	/ 仙 目 \ = 1. /	15 0)			
	衣/パン粉			_						1					*ノ酸寺/((J. 1)孔16 【	剤(U. I)				_	30	0.3	0.5
ニッスイ NKR白身魚フリッター		62.4	11.i 油(パー/		14.3	10.9 粉(10.5	1.1 2)でん粉	213 (2 a)食	217	16 温売到報	21	106	0.3 カカヤ牡ナー 4.	L 白(0 1)	あおさ料	(O 1)配	<u>4</u> 味料マミ	28 (融(0.1		0.10	0	_I ა∪	0.3	0.5
(あおさ入り)40g								(4.3)艮	: <u>-</u> (U. 3	/ 述りしそし代	i (∪. ∠/九	小个1人1但1	カエル	ц (U. Т)	めるこれ	(〇. 1/副町	ツハイナノ ミノ	r H久(U. I	,					
日東ベスト	152		4.2	7.4	2 1	21.2	11	320	170	11	19	175	0.8		1		1	1	0.34	0.10	0	20	0.9	0.8
NKR豚ヒレカツ			7.2 8)卵白(2.									1,70		<u>L</u> と剤(0.1)調味料(<u> </u>	' O. 1)乳仆	<u>'</u> ≾剤(Φ)種	0.0 .				0.0	0.0
	〈衣〉パン粉																.,,,,,,,,	, / _	, , , , , ,	,				

	エネルギー	水分	たん白質	脂	哲 岩水	(化物 灰 分	ナトリウム	カリウム	カルシウム	マグネシュウム	リン	鉄	亜鉛	銅	マンガン	カロテン当量	レチノール当量	ビタミンB1	ビタミンR2	ビタミンC	コレステロール	食物繊維	食塩相当量
	kcl		動物 g 植物			g g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg mg	mg	mg	Ug	Ug	mg	mg	mg	mg	C 120 PAR PE	g
味の素	208	58.5	9.9	10.			542	168	37	17	84	0.5	IIIg	IIIS	1118	351	61	0.10	0.09	4	29	1.0	1.4
海鮮えびギョーザ			<u>り.0.0</u> 肉すり身(15. 9				-						(3.5)別	<u>!</u> 『白(2.5)	なたね油							1.0	
			. 7)がらス ー ブ																				
ニチロサンフーズ	209	58	8.4	9.3	3 22	2.9 1.4	323	199	27	21	74	0.7				198	36	0.15	0.08	11	16	1.7	0.8
NKRしそ巻棒餃子	野菜/キャベ	ツ(22. 24))たまねぎ(7.62)	しその葉(1.	30)にら(1	1.27) 食肉/肠	肉(12. 07))鶏肉(5.08	3)豚脂(6.3	5)卵白(1.9	91)粒状食物	- 勿性たん白(*	1. 91)がら	スープ(1. 2	4)しょうゆ(0). 95)ごま泊	(0. 51)	-					
23g	食塩(0.38)チキンエキ	-ス(0.36)砂糖(0	. 32)ポーク	エキス(0.	16)たん白加水気	`解物(O. 13	3) 皮/小麦	長粉(22. 32	水飴混合異	性化液糖(C). 36)菜種》	由(0. 29)遗	還元水飴(O.	25)食塩(0	09)加エデ	ンプン(4. 1	5)調味料(0). 45)水(8.	05)			
ニチロサンフーズ	176	64.8	13.2	8.	7 11	1.2 2.1	446	333	31	37	159	1.2		ļ		0	19	0.05	0.02	9	0	0.0	1.2
NKRハンバーグ	鶏肉(40.	0)たまれ	ぎ(23.0)パン	√粉(7.0)	でん粉(1.5)粉末状料	並状たん白	(0.8)粒	状植物性:	たん白(6.	O)豚脂(6. 0)しょ	うゆ(1.6	62)ウスタ-	ーソース(0. 5)清酒	(0.5)食	塩(0.48)魚醤油調	味料(O.	4)		
			4)砂糖(0.38					_		ナニオンエ			2)脱脂粉	分乳(O. O	1)リン酸塩								
ニチレイ	265		0.2 3.0			7.7 1.3	392	94	16	11	38	0.4				263	45	0.05	0.02	3	0	1.4	1.0
NKRたっぷり野菜春巻																							
			0.38)鶏肉(0				(0. 01)		長粉(26. ⁻	2)植物泪			. 50)ショ	一トニング 	`(1. 38); •		8)ソルビ		_	到(0.11)増粘剤((-		
カゴメ	44	89.0	0.6	0	, , , ,	0.0	1/	120	37	/	19.7	0.1) li (1 =	2060	/	0.02	0.04	4	/	0.1	0.04
NKRベジタブル&		30.0)メ	キャベツ(プチ^	(一ル) (1	5. O)りん	しこ(27.0)レ	モン(2.0) ハナナ (1.0)発酵	乳(6.0),	ふとつ糖果	と 糖液糖(6	5.0)香辛	=料(O. O6	5)水(12.	94)							
フルーツ 100ml カゴメ		00.6	0.4	Ι ο σ	1 10	00100	I 0 7	1110	l -	C E	10.0			I		L 60	6	1 0 00	0.04		/	0.1	0.04
ハコヌ NKRフルーツが	47 +\:\:\:\:\	88.6	0.4 どう(26. 8)り	0.0		0.8 0.2	2.7	113	<u> </u>	6.5	10.6		<u>⊬</u> i	7.11 — \$4/1	4) 7: -	68		0.02	0.04	4	/ /	0.1	0.04
いっぱい! 100ml	-			v∟ (23.	4 / im クリリの	ナルル(5. U) <i>1</i>	ハインアツ	プル(4. 9	<i>)</i>	. 9)V - 2	/(Z. U) t	J-5(1. 5))	フルーラ(1	. 4) マン -	1—(1. 3	ハツンヨ	フルーラ	(0.4)+1.	ハインルー	9 (0, 2)		
テーブルマーク	140		2.5 9.	1 3.0	1 16	6.1 1.3	311	155	35	21	156	0.8		1		10	2	0.04	0.04	1	83	0.7	0.8
NKRえびカツ			<u> 2.5 </u>										<u></u> 味料粉末	(0 1)粉:	<u>┃</u> 末状粒状が) 香辛料 (*			- '	00	0.7	0.0
)植物油脂(1.																	アミノ酸)(1	Γr)香辛料	抽出物(T	
テーブルマーク	247	52.1	3.1 3.				415	252	49	27	69	1.7		1		79	11	0.15	0.09	1	22	2.3	1.0
NKR多菜包子			Fャベツ(13. 3)	たまねぎ(5. 9)澱粉		雨(3.7)し	<i>い</i> たけ(2.	8)しょうゆ	(2. 7)ປປ	き(2.2)	パン粉(1.	5)砂糖(1	. 0)ごま油	(0. 7) L	ようが(0.6)発酵調味	料(0.5)2	ナイスターン	/ - ス(0. 4	1)
30g	食塩(0.3)たん白加	1水分解物(O. 2)香辛料(O	. 1)皮/	/小麦粉(19.8)小麦グル·	テン(0.7)	食塩(0.2)加エデン	プン(Tr)調	整水(6.0))										
大 冷	203	57.1	15.0	7.	3 18	8.2 1.7	375	201	80	23	175	0.5	8.0	0.07	0	25	42	0.1	0.17	0	37	0.8	1.0
骨なし鮭ソフトチーズ	秋さけ 41	7 チーズ	フード(ナチュラ	ルチーズ1	4.6 でんキ	份0.9 植物油脂	0.7 食塩0	.1 卵白粉:	末0.1 乳化	剤0.3 pH訓	郡整剤0.1 :	水8.2 <衣	ンパン粉	18.4 バック	7一粉(小	麦粉4.4 コ	一ンフラワ	7一3.0 大豆	多糖類1.2	2 食塩0.3	でん粉0.2	食用油脂	ίφ
フライ 60g	デキストリ	ンφ 乳化	比剤0.2 調味料	(アミノ酸)	0.1 増粘剤	剤(グァーガム)	φ) 打粉	(でん粉0	.3 コーンフ	ラワー0.1	小麦粉0.1)水5.0											
ニチレイ	85	77.4	1.6 6.2	2 0.	1 13	3.1 1.6	499	210	20	14	106	0.1				809	154	0.02	0.04	3	30	0.6	1.3
ころっと薩摩揚げ			まねぎ(15. 70											31. 39)				28)粉末	状植物性/	こん白(1.	03)いか	(2. 69) t	<u>፻</u> ラチン(2
J			糖(2.02)発酵	調味料(1					1					_									
四国日清食品	178 いはり豆/i	69.2 新、安藤 F	/ 7/疑回剤/(19:	11.		1.3 1.4	364	242	47	24	92	0.7	0.4	0.11 ン初(0.	0.32	651	58 CAMI (2	0.09	0.04	<u>り</u>	13	1.8	0.9
彩り野菜の豆腐バーグ	(1 N)		・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・				, ,,,,,			,					,	. ,		,,,					
四国日清食品	178	69.2	70	11		1.3 1.4	364	242	47	24	92	0.7	0.4	0.11	0.32	651	58	0.09	0.04	9	13	1.8	0.9
彩り野菜の豆腐バーグ	しはり豆	岗(豆腐月	,	عاس(د		1.3 1. 4 . 9) にあねさ														•		1.0 K仏人豆	
	(1 O) 調味料(l	ょうゆ、マ	砂糖、食塩、ご	ま油)(3.	6)水(3	3. 2)																	
四国日清食品	148	65.3	6.8	3.		3.6 1	260	175	27	25	77	0.4	0.5	0.09	0.18	183	20	0.06	0.03	1	14	3.1	0.6
ごぼうたっぷりミンチカツ	ごぼう(30](14. 8)たまれ	ぎ(7. 9)					でん粉(1.		維(0.4)	調味料(し		沙糖、酵母.		辛料)(4.	4)バッタ	-(でん粉	、大豆粉、	増粘多糖	類、水)(1	5. 0)	
40g	パン粉(1	8. 3)																					

	エネルギー 水	分	たん白質	I	指 質	炭水化物	灰分	ナトリウム	カリウム	カルシウム	マグネシュウム	リン	鉄	亜鉛	銅	マンガン	カロテン当量	レチノール当量	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	コレステロール	食物繊維	食塩相当量
			物 g 植物		g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	Ug	Ug	mg	mg	mg	mg	g	g
四国日清食品		5.3	6.8	, ,	3.3	23.6	1	260	175	27	25	77	0.4	0.5	0.09	0.18	183	20	0.06	0.03	1	14	3.1	0.6
ごぼうたっぷりミンチカツ			4.8)たまれ	aぎ(7.			豚肉(2.					維(0.4)	調味料(し								増粘多糖	類、水)(1	5. 0)	
60g	パン粉(18.3	3)																						
四国日清食品	197 6°	1.9	8.4 2	.1	8.8	17.3	1.5	454	150	37	24	108	0.4	0.6	0.16	0.17	474	43	0.06	0.04	3	55	0.8	1.1
無添加ほうれん草入り	えび(30.0)	たら(12.	6)玉ねぎ(10. 8))豚脂(1	0.8)ほ	うれん草(7. 9)パン	粉(6. 2)	澱粉(5. 4	1)調味料(3.0)水(3. 9)皮(9. 4小麦	粉•還元/	〈あめ・水)		,						
えびしゅうまい																								
理研ビタミン		9	5.5		14.4		4.0	1.34	238	36	24.7	67	1.14				41	5	0.06	0.03	0			3.41
米粉カレーの素	米粉(20.0)																				•	パウダー(3	. 0)	
J	食塩(2.9)ガ)鶏脂(O.		_							スパウダー	-(0.2)力								
理研ビタミン		.3	8.6		15.4		3.5	1.26	104	11.9	12.5	68.5	0.3	0.59		<u> </u>	0	3	0.04	0	0		9.4	3.2
米粉シチューの素	米粉(20.6)																↑解物(5.	0)食用植	物油脂(4	1. 7)麦芽!	糖(1.7):	ボークエキ	-スパウダ-	- (1. 3)
	食塩(1.3)オ			3) 鶏脂			ウダー(0.							(0.7) 霍				1 4 -		0.40			- 4	
ニチロサンフーズ	174 66 鶏肉(36)豚肉(14.5		9.8	7.9	1./	302	351	31	36	124	2.3	1.1	0.1	0.24	<u>5</u>	17	0.2	0.13	2	41 (1) 5 = 1	5.4	0.8
NewハンバーグAF	病例(30)脉例(13)玉恕(/	20)私认他书	が注/こん	J日(0)豚	が	北北ナヤ	ストリン (3)	初木仏他	例注だんと	3(1.3)减初	(1)炒裙(1.	Z)ナヤンエヤノ	((0.8)1417	/ナヤツノ (0./)艮塭(0.55	光的调味	汗(U.5))河	酒(U.3)省中	= 不 1 (U.23 <i>)</i> て	2ルロース	(リクエン質	ダ政大Na(U.U l)/K(6.99)
60g ニチロサンフーズ	232 56	6.6	9.9		12.9	19.0	1.6	415	171	12	16	85	1.6	1	01	0.14	0	12	0.2	0.09	3	34	3.5	11
ーテロックノース 肉焼売AF	豚肉(22.19)乳								. , .	ļ				<u> </u> ひごま油(• • •)		<u> </u>	0.00	•		0.0	
	小麦粉(8.79												⊿ /ш (т.20	ус сущ (1.02/02)/J · · · /	VI (0.00)	77-770(0.0	00/段/皿(0	7.00/HT 13			.20/日十4	,4(0.17)
ニチロサンフーズ		6.5	5.5		6.7	20	13	329	154	9	17	68	0.3	0.4	0.1	0.11	25	6	0.07	0.04	2	9	3.9	0.8
コーン焼売AF	とうもろこし				0.7													•	0.07	0.0 .		U	0.0	
	小麦粉(8.79										, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,)) <u> </u>	Д (от го)	XE717101	_, ,,,,	. , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,		, 20.	<u></u> (21,72)-	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	о, _П , г.	_ ,, , ,,	, , ,	,,
三島食品	95 76	6.1	1.7 2	2.8	5.5	8.7	5.2	1800	240	8	15	71	0.4	0.4	0.05	0.09	950	79	0.08	0.1	0	0	2.9	4.6
きのこごはん	ぶなしめじ(33	1.0%)、しょ	ょうゆ (12.8%	、にん	じん(11.	.0%)、まい	たけ(9.0%)、鰹エキス	(6.4%)、サ	ラダ油(5.0%	6)、みりん	(1.9%)、 T	しいたけ	(1.6%)、煮	:干ェキス(1.	4%)、食塩	(1.4%)、か	きェキス(0.	.9%)、チキン	エキス(0.9%)	、醸造調	味料(0.9%)、砂糖(0.	9%)、
国産100%使用	昆布粉末(0.29	%)、酵母:	エキス(0.2%)、	水(12.	.5%)																			
ヤヨイ食品	158 69	9.3 1	0.2 1.	6	9.0	8.2	1.7	366	259	82	24	89	3.2	2.1	0.07	0.12	13	19	0.08	0.13	1	42	3.8	0.9
安心素材ハンバーグ	鶏肉(47.0)	植物性た	ん白(12.	0)たま	ねぎ(7.	O)豚脂(4.0)豚肉	引(3.0)較	燥マッシュ	ュポテト(1	. 9)水(1	7. 7)調味	料(7.4)	1										
(鉄·繊維·亜鉛)60g																								
ヤヨイ食品		9.3 1		_	9.0	8.2	1.7	366	259	82	24	89	3.2	2.1	0.07	0.12	13	19	0.08	0.13	1	42	3.8	0.9
安心素材ハンバーグ	鶏肉(47.0)	植物性た	ん白(12.	0)たま	ねぎ(7.	0)豚脂(4.0)豚肉	引(3.0)乾	燥マッシュ	ュポテト(1	. 9)水(1	7. 7)調味	料(7.4)	1										
(鉄・繊維・亜鉛)80g		- a I a						222	0.4.0	4=	40				1000				1 0 00	L a a =				
ヤヨイ食品	195 5		1.3 3.		5.9	29.6	1.4	280	213	17	19	58	0.5	0.5	0.06	0.16	- thi	209	0.08	0.05	11	<u>6</u>	2.3	0.7
国産カボチャ挽肉フライ	かはちゃ(33. ウスターソー2) 小麦粉(2	2. 5) 種物	油脂(1.	1)水めめ	(1.1)的	増(3.1)し	ンようゆ(3	. 1) 発酵	渦味料(U.	8)小麦5	/ルナン暦	系分 解物(.0. 6)
40g ヤヨイ食品					_	29.4		272	孔化剂(q 212			55	0.5	0.5	0.06	0.16	_	211	0.09	0.05	11	6	21	0.7
「Yコイ 艮 m 国産カボチャ挽肉フライ					6 4) B&B		1.3			16	18 (6.7)		0.5	0.5		0.16								
	ウスターソース											771 X 17J (2	0/101%	лил н (ι .	0///(0/0/	(1. 2/19/	76 (O. 17)	J& JIP (U	. 1/20070	则% ****(**).	0/1/2/	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	75 /J /J+10J V	.0. 07
ヤヨイ食品	178 5		0.0 $3.$		2.6	37.2	1.0	119	305	14	<u>26</u>	53	0.6	0.4	0.17	0.48	20	3	0.09	0.05	12	0	7.3	0.3
焼き栗コロッケ(繊維)														•	• • • •				0.00	0.00	12		7.0	0.0
がこ 未 コー ファ (, . ,	, .	0	/		,		173 (, -				1/3 (,	= .	,						
108	J																							

エネルギー 水 分 たん白質 脂質 炊水物 灰 分 かけりム かりりム でランド かりりム でランド で
ヤヨイ食品
焼き栗コロッケ (繊維) 60g
全 章 119 69.8 3.1 1.0 24.7 1.4 201 396 16 25 49 0.5 0.4 0.08 0.18 3376 279 0.07 0.08 36 0 3.4 0.5 1.6
宝 幸 119 69.8 3.1 1.0 24.7 1.4 201 396 16 25 49 0.5 0.4 0.08 0.18 3376 279 0.07 0.08 36 0 3.4 0.5 北海道かぼちゃつライ 1kg がぼちゃ(84.4) 衣/パン粉(9.6)小麦粉(1.3)食塩(0.4)でん粉(0.2) 粉末状植物性たん白(微量) 水(4.1) 宝 幸 サーモンチーズフライ 50g 186 60.6 16.2 5.7 15.9 1.6 320 213 76 22 217 0.6 0.7 0.09 0.14 24 32 0.10 0.15 1 38 0.7 0.8 サーモンチーズフライ 50g 123 69.0 10.6 0.9 17.5 2.0 692 99 9 14 83 0.2 0.2 0.03 0.00 43 10 0.03 0.05 0 17 0.3 1.8 ちくわ磯辺天ぶら 50g 123 69.0 10.6 0.9 17.5 2.0 692 99 9 14 83 0.2 0.03 0.00 43 10 0.03 0.05 1 0.
北海道かぼちゃフライ 1kg
宝 幸
サーモンチーズフライ さけ(50.0) チーズ(10.0) 衣/パン粉(15.0)小麦粉(10.0)食塩(0.3) 調味料(アミノ酸)(0.3) 増粘多糖類(0.3) 乳化剤(微量) 水(14.1) 50g 大 冷 123 69.0 10.6 0.9 17.5 2.0 692 99 9 14 83 0.2 0.2 0.03 0.00 43 10 0.03 0.05 0 17 0.3 1.8
大冷 123 69.0 10.6 0.9 17.5 2.0 692 99 9 14 83 0.2 0.0 0.03 0.00 43 10 0.03 0.05 0 17 0.3 1.8 1.8 1.8 1.9 1.5 1.9 1.5 1.9 1.5 1.5 1.9 1.5 1.9 1.5
大冷 123 69.0 10.6 0.9 17.5 2.0 692 99 9 14 83 0.2 0.0 0.03 0.00 43 10 0.03 0.05 0 17 0.3 1.8
ちくわ磯辺天ぷら 魚肉すり身(たら)47.7 魚肉すり身(ぐち)5.5 でん粉4.1 食塩1.2 発酵調味料1.0 砂糖0.8 大豆油0.5 〈衣〉天ぷら粉12.3(小麦粉・でん粉・膨張剤・着色料(V.B2、カロチン)) 青のり0.1 調味料(アミノ酸等)0.8 キシロース0.1 水25.9 テーブルマーク NKRシュークリーム シューパフ/全卵(19.9)ファットスプレッド(11.9)小麦粉(9.9)カゼインNa(0.5)香料(0.2)ベーキングパウダー(0.1)着色料(カロチノイド)(Tr)調整水(11.3) クリーム/乳等を主要原料とする食品(39.1)砂糖(4.4) (宇治抹茶) 19g 抹茶ペースト(1.2)加工でん粉(0.7)抹茶(0.3)香料(0.2)乳化剤(0.2)着色料(紅花黄、クチナシ、カロチノイド)(0.1)増粘多糖類(Tr)調味料(無機塩)(Tr)
50g テーブルマーク 274 58.2 3.0 1.0 20.8 16.4 0.6 88 67 26 5 56 0.5 121 28 0.03 0.11 Tr 84 0.4 0.2 NKRシュークリーム シューパフ/全卵(19.9)ファットスプレッド(11.9)小麦粉(9.9)カゼインNa(0.5)香料(0.2)ベーキングパウダー(0.1)着色料(カロチノイド)(Tr)調整水(11.3) クリーム/乳等を主要原料とする食品(39.1)砂糖(4.4) (宇治抹茶) 19g 抹茶ペースト(1.2)加工でん粉(0.7)抹茶(0.3)香料(0.2)乳化剤(0.2)着色料(紅花黄、クチナシ、カロチノイド)(0.1)増粘多糖類(Tr)調味料(無機塩)(Tr)
テーブルマーク 274 58.2 3.0 1.0 20.8 16.4 0.6 88 67 26 5 56 0.5 121 28 0.03 0.11 Tr 84 0.4 0.2 NKRシュークリーム シューパフ/全卵(19.9)ファットスプレッド(11.9)小麦粉(9.9)カゼインNa(0.5)香料(0.2)ベーキングパウダー(0.1)着色料(カロチノイド)(Tr)調整水(11.3) クリーム/乳等を主要原料とする食品(39.1)砂糖(4.4) 抹茶ペースト(1.2)加工でん粉(0.7)抹茶(0.3)香料(0.2)乳件剤(0.2)乳
NKRシュークリーム シューパフ/全卵(19.9)ファットスプレッド(11.9)小麦粉(9.9)カゼインNa(0.5)香料(0.2)ベーキングパウダー(0.1)着色料(カロチノイド)(Tr)調整水(11.3) クリーム/乳等を主要原料とする食品(39.1)砂糖(4.4) (宇治抹茶) 19g 抹茶ペースト(1.2)加工でん粉(0.7)抹茶(0.3)香料(0.2)乳化剤(0.2)着色料(紅花黄、クチナシ、カロチノイド)(0.1)増粘多糖類(Tr)調味料(無機塩)(Tr)
(宇治抹茶) 19g 抹茶ペースト(1.2)加工でん粉(0.7)抹茶(0.3)香料(0.2)乳化剤(0.2)着色料(紅花黄、クチナシ、カロチノイド)(0.1)増粘多糖類(Tr)調味料(無機塩)(Tr)
- ナーノルマーク
NKR抹茶ワップル カステラ/全卵(22.3)小麦粉(12.7)砂糖(9.8)還元水あめ(8.0)卵白(2.2)安定剤(加工でん粉)(1.3)植物油脂(1.1)抹茶(0.7)ソルピトール(0.6)ショートニング(0.4)乳等を主要原料とする食品(0.3)乳化剤(0.3)膨張剤(0.3)乳製品(Tr)香料(Tr)カロチン色素(Tr)調整水(8.6)
27g クリーム/ファットスプレッド(13.7) 加糖あん(10.4) 水あめ(1.4) 乳等を主要原料とする食品(0.7)マーガリン(0.6) 砂糖(0.5)安定剤(0.3) 香料(0.3) 赤料(0.3) が (0.2) でん粉(0.2) でん粉(0.2) 洋酒(0.1) 乳酸剤(0.1) 乳酸(0.1) 乳酸(0.1) 乳酸(0.1) 乳酸(0.1) 乳酸(0.1) 乳酸剂(0.1) 乳酸剂(0.1) 乳酸(0.1)
テーブルマーク 344 35.5 3.3 1.6 17.8 41.1 0.7 170 68 28 5 63 2.4 0.3 0.03 0.07 6 29 0.03 0.11 Tr 81 0.4 0.4
マロンクリームワッフル [カステラ]全卵(18.9)砂糖(12.5)小麦粉(11.7)還元水あめ(7.7)卵白(4.1)コーヒーエキス(3.5)糊料(加工デンブン)(3.3)植物油脂(2.8)ソルビトール(0.8)マーガリン(0.6)膨張剤(0.5)へム鉄(0.1)乳製品(0.1)香料(Tr)着色料(カロチン)(Tr)調整水(5.3)【クリーム】ファットスプレッド(12.1)マロング
28g リーム(8.8) 水あめ(1.3) 糊料(加エデンプン、増粘多糖類)(0.7) 乳等を主要原料とする食品(0.6) マーガリン(0.5) 砂糖(0.5) 香料(0.3) デキストリン(0.2) 加糖卵黄(0.2) でん粉(0.2) 乳製品(0.1) 洋酒(0.1) 乳化剤(0.1) 乳酸カルシウム(Tr) 着色料(カラメル、V、B2、カロチノイド)(Tr) 調整水(2)
テーブルマーク 309 39.4 2.5 2.7 14.1 40.4 0.9 210 110 39 9 120 3.2 0.3 0.04 0.12 210 78 0.03 0.09 Tr 60 0.6 0.5
すていつくまろん(Fe) 小麦粉(23.1)牛乳(22.9)砂糖(12.7)全卵(11.3)マーガリン(4.2)バター(3.9)ショートニング(2.9)増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)(2)ぶどう糖(1.9)キシロース(1.3)粉末油脂(0.9)膨張剤(0.8)クリーム(乳製品)(0.7)乳化剤(0.5)白あん
25g (0.3) 香料(0.3)くり(0.2)ラム酒(0.2) 植物油脂(0.2) 食塩(0.1)ソルビトール(0.1) 着色料(カロチノイド、ターメリック)(Tr)ピロリン酸第二鉄(Tr)寒天(Tr) 調整水(9.5)
ヤヨイ食品 94 72.4 0.0 0.0 0.0 27.5 0.1 23 34 3 0 3 2.1 0.0 0.00 0.02 - 0 0.00 0.00 1 0 3.3 0.1
スイートブルーベリー ブルーベリー果汁(還元)(15.0)ぶどう糖(10.0)水あめ(6.0)グラニュー糖(5.0)果糖ぶどう糖液糖(5.0)食物繊維(難消化性デキストリン)(3.3)水(54.2)ゲル化剤(0.8)加工デンプン(0.4)酸味料(0.2)香料(0.1)クエン酸鉄Na(φ(0.020))
ゼリー(鉄・繊維)50g
ヤヨイ食品 73 79.5 0.0 0.1 0.0 20.1 0.3 24 27 17 0 0 0.0 0.0 0.0 0.00 0.00 - 0 0.00 0.00 0.00 0 0 0.5 0.1 0.1 0.1 0.1 0.1 0.1 0.1 0.1 0.1 0.1 0.1 0.1 0.1 0.1 0.1 0.1 0.1
国産和梨ゼリー なし果汁(還元)(50.0)ぶどう糖(10.0)果糖(6.0)寒天(0.1)水(32.4)
50g ゲル化剤(1.0)酸味料(0.2)香料(0.1)乳酸Ca(0.1)加工デンプン(0.1)
ヤヨイ食品 89 73.8 0.0 0.2 0.0 25.7 0.3 50 31 2 0 3 2.1 0.0 0.00 0.00 0.00 - 0 0.00 0.00 0.00 0 0 0
ベイートグレーグ
ですー(鉄・繊維) 30g り ルに前(0.8) 酸味料(0.3) ウエン酸鉄Na(ψ (0.020)) ヤヨイ食品 88 77.0 0.0 0.0 0.0 22.8 0.2 23 22 0 0 0 0 0.0 0.0 0.00 0.00 - 0 0.00 0.0
青りんご風ゼリー りんご果汁(還元)(46.0)水あめ(8.5)グラニュー糖(5.0)果糖ぶどう糖液糖(5.0)りんごピューレ(4.0)果糖(1.0)水(28.3)
60g 加工デンプン(1.0) ゲル化剤(0.8) 酸味料(0.2) 香料(0.2) 着色料(φ)