

8月お弁当メニュー 原材料表

メニュー名	原材料	栄養成分
牛肉コロッケ & メンチカツ弁当	米飯、コロッケ、メンチカツ、キャベツ、ソース、食用大豆油 ／調味料（アミノ酸等）、シリコーン、加工澱粉、香料、酸味料、増粘多糖類、着色料（カラメル）、（一部に小麦・卵・乳成分・牛肉・ゼラチン・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む）	栄養成分表示（1食あたり）／ 熱量767kcal、たんぱく質15.3g、脂質18.2g、炭水化物130.3g、食塩相当量1.6g（推定値）
フレッシュ野菜 ロコモコ丼	米飯、ハンバーグ、トマト、レタス、スパゲッティ、トマトソース、ソーセージ、ピーマン、ケチャップ、ソース、バター ／加工澱粉、調味料（アミノ酸）、増粘多糖類、着色料（カラメル）、リン酸塩（Na）、発色剤（亜硝酸Na）、（一部に小麦・卵・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む）	栄養成分表示（1食あたり） ／熱量768kcal、たんぱく質24.5g、脂質20.1g、炭水化物117.6g、食塩相当量1.7g（推定値）
白身魚の タルタルフィッシュ	米飯、白身魚フライ、半固体状ドレッシング、キャベツ、食用大豆油 ／増粘多糖類、調味料（アミノ酸）、酸味料、香辛料、香料、シリコーン、（一部に小麦・卵・大豆を含む）	栄養成分表示（1食あたり） ／熱量836kcal、たんぱく質19.7g、脂質28.7g、炭水化物120.1g、食塩相当量1.9g（推定値）
カツカレー	米飯、カレー、トンカツ、キャベツ、食用大豆油、マヨネーズ ／pH調整剤、カゼインNa、シリコーン、トレハロース、ピロリン酸Na、加工澱粉、酵素、香辛料、増粘多糖類、調味料（アミノ酸等）、（一部に小麦・卵・乳成分・ゼラチン・大豆・豚肉・りんごを含む）	栄養成分表示（1食あたり） ／熱量857kcal、たんぱく質19.8g、脂質30.9g、炭水化物120.6g、食塩相当量3.4g（推定値）
からあげ弁当	米飯、鶏肉、食用大豆油、料理酒、しょうゆ、みりん、片栗粉、にんにく粉、黒コショウ、食塩、生姜おろし ／増粘多糖類、調味料（アミノ酸）、酸味料、香辛料、香料、シリコーン、（一部に小麦・大豆・鶏肉を含む）	栄養成分表示（1食あたり） ／熱量810kcal、たんぱく質27g、脂質27.8g、炭水化物102.2g、食塩相当量2.1g（推定値）
ねぎ塩豚丼	米飯、豚、たれ、長ネギ、食用大豆油、胡椒、食塩 ／増粘多糖類、調味料（アミノ酸）、酸味料、香辛料、香料、シリコーン、（一部に大豆・豚肉を含む）	栄養成分表示（1食あたり） ／熱量907kcal、たんぱく質20.4g、脂質42.7g、炭水化物101.9g、食塩相当量3g（推定値）

☆上記はメインメニュー+ごはんの原材料表示となります。

上記に加え、付け合わせ（日替わり）がプラスで入っております。

☆上記のほか不定期で新メニューも登場致します！