

副菜

3食	5食倍量
品目	九州の家庭料理！がめ煮
原材料名	鶏もも肉(タイ産)、里芋水煮、蓮根、煮魚のたれ、人参加工品、こんにゃく、いんげん、干し椎茸、塩こうじ、生姜、濃口醤油、ガラスープの素/加工澱粉、トレハロース、調味料(アミノ酸)、酒精、糊料(加工澱粉)、着色料(カラメル)、水酸化Ca、pH調整剤、酸化防止剤(V.C)、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉を含む)
栄養成分表示 1人前あたり	熱量82kcal、蛋白質4.7g、脂質3.3g、炭水化物9.2g、食塩相当量0.95g(推定値)

3食	5食
品目	ひじきの和風ポテトサラダ
原材料名	ポテトサラダ(国内製造)、ひじき煮、人参、かつお節、白ごま/調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、グリシン、酢酸Na、酵素、香辛料、(一部に小麦・卵・乳成分・ごま・さば・ゼラチン・大豆・鶏肉を含む)
栄養成分表示 1人前あたり	熱量80kcal、蛋白質1.3g、脂質3.6g、炭水化物10.7g、食塩相当量0.6g(推定値)

3食	5食
品目	豆腐干と海老の中華炒め
原材料名	キャベツ(国産)、豆腐干、パナメイ、豚肉、にら、ねぎ塩ソース、米酢、オスターソース、ガラスープの素、ごま油、ナンプラー、塩こうじ、サラダ油、こんにゃく、生姜、麦芽糖、寒天/加工澱粉、調味料(アミノ酸等)、糊料(加工澱粉)、増粘多糖類、トレハロース、凝固剤、pH調整剤、酒精、酸化防止剤(V.C)、酸味料、乳化剤、香辛料、(一部にえび・小麦・乳成分・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む)
栄養成分表示 1人前あたり	熱量74kcal、蛋白質6.5g、脂質4.4g、炭水化物3g、食塩相当量0.8g(推定値)

3食	5食倍量
品目	ごぼうとブロッコリーのサラダ
原材料名	ごぼうサラダ(国内製造)、ブロッコリー、ツナフレーク、豆(白いんげん、ひよこ豆、赤いんげん、いんげん豆)、麦芽糖、寒天/糊料(加工澱粉、増粘多糖類)、調味料(アミノ酸)、グリシン、香辛料、(一部に小麦・卵・ごま・大豆を含む)
栄養成分表示 1人前あたり	熱量65kcal、蛋白質3.3g、脂質3.6g、炭水化物5.3g、食塩相当量0.43g(推定値)

3食	5食
品目	もち麦と5種豆の彩りサラダ
原材料名	グルリチン(タイ製造)、豆(白いんげん、ひよこ豆、赤いんげん、いんげん豆)、枝豆、タリアント、レシニング、キャロットサラダ、黄パプリカ、タブレックス、豆、もち麦、クスクス、ズッキーニ、ピーマン、塩、粒入りマスタード、pH調整剤、グリシン、糊料(増粘多糖類、加工澱粉)、調味料(アミノ酸等)、香料、香辛料、酸味料、着色料(カキ)、(一部に小麦・大豆・鶏肉・りんごを含む)
栄養成分表示 1人前あたり	熱量78kcal、蛋白質5.7g、脂質3.2g、炭水化物6.6g、食塩相当量0.55g(推定値)

5食	
品目	厚揚げのえのき中華あん
原材料名	厚揚げ(国内製造)、えのきたけ、長ねぎ、料理酒、ごま油、小ねぎ、薄口醤油、片栗粉、ガラスープの素、生姜、麦芽糖、寒天/加工澱粉、凝固剤、酵素、調味料(アミノ酸等)、トレハロース、酸味料、酒精、pH調整剤、酸化防止剤(V.C)、増粘多糖類、(一部に小麦・乳成分・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)
栄養成分表示 1人前あたり	熱量77kcal、蛋白質4g、脂質5.5g、炭水化物3.7g、食塩相当量0.33g(推定値)

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Antway	東京都千代田区神田駿河台1丁目8-11	東京YWCA会館8階

主菜

3食 5食

品目	デミグラスソースハンバーグ
原材料名	合挽肉(豚肉(アメリカ産)、牛肉)、卵、デミグラスソース、トマトソース、玉ねぎ、パン粉、塩麹、無塩バター、ナツメグ、パセリ/着色料(カラメル、カロチノイド)、酸味料、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、乳化剤、酒精、イーストフード、V.C.(一部に小麦・卵・乳成分・牛肉・ゼラチン・大豆・鶏肉・豚肉を含む)
栄養成分表示 1人前あたり	熱量295kcal、蛋白質19.4g、脂質20.2g、炭水化物11.9g、食塩相当量1.05g(推定値)

3食 5食

品目	鶏肉と長芋の南蛮揚げ
原材料名	鶏むね肉(国産)、長芋揚げ、片栗粉、サラダ油、砂糖、濃口醤油、米酢、料理酒、にんにくの芽、塩こうじ、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・大豆・鶏肉・やまいちを含む)
栄養成分表示 1人前あたり	熱量301kcal、蛋白質18.7g、脂質12.6g、炭水化物28.4g、食塩相当量1.38g(推定値)

5食

品目	豚肉と茄子の黒酢炒め
原材料名	豚バラ肉(ブラジル産)、揚げ茄子、黒酢、豚のタレ、玉ねぎ、濃口醤油、塩こうじ、ごま油、サラダ油、大麦黒酢、麦芽糖、寒天/糊料(加工澱粉、増粘多糖類)、調味料(アミノ酸)、着色料(カラメル)、酸味料、酒精、(一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)
栄養成分表示 1人前あたり	熱量457kcal、蛋白質14g、脂質38.6g、炭水化物15.8g、食塩相当量1.73g(推定値)

3食 5食

品目	豚のプルコギ風
原材料名	豚もも肉(輸入)、玉ねぎ、春雨、にら、人参、濃口醤油、ビーマン、赤パプリカ、料理酒、本みりん、ごま油、オスターソース、サラダ油、塩こうじ、にんにく、砂糖、白ごま、ガラシの素、麦芽糖、寒天/調味料(アミノ酸等)、糊料(加工澱粉、増粘多糖類)、加工澱粉、トレハロース、酸味料、pH調整剤、酒精、(一部に小麦・乳成分・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)
栄養成分表示 1人前あたり	熱量195kcal、蛋白質11.7g、脂質9.4g、炭水化物16g、食塩相当量1.55g(推定値)

5食

品目	ごはんにぴったり！豚こまのルーローハン風
原材料名	豚肉(ブラジル産)、厚揚げ、たけのこ、玉ねぎ、小松菜、濃口醤油、オイスターソース、砂糖、料理酒、塩こうじ、ごま油、サラダ油、ナンプラー、にんにく、生姜、麦芽糖、寒天、五香粉/加工澱粉、凝固剤、酵素、糊料(加工澱粉、増粘多糖類)、調味料(アミノ酸等)、酸味料、pH調整剤、酒精、酸化防止剤(V.C)、乳化剤、香辛料、(一部に小麦・ごま・大豆・豚肉を含む)
栄養成分表示 1人前あたり	熱量303kcal、蛋白質21g、脂質21.4g、炭水化物11.2g、食塩相当量1.95g(推定値)

【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・くるみ等のアレルギー28項目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人前と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

※上記では赤坂キッチン製造分を代表して記載しており、キッチンごとに産地、表示順、栄養成分等の詳細は変わることがあります