## 修学旅行 OBENTO

# 商品成分表

### 目 次

UC- 1	きわみの	• • •	2ページ
UC- 2	たまもの		3ページ
UC-3	たくみの		4ページ
UC- 4	はなぞの		5 ページ
UC- 5	ゆめみの	• • •	6 ページ
UC- 6	ふわとろタマゴの洋食弁当	• • •	7ページ
UC- 7	ヒレかつチャーハン弁当		8ページ
UC-8	めぐみの	• • •	9 ページ
UC- 9	いぶきの		10 ページ
UC-10	あい盛り唐揚げ弁当	• • •	11 ページ
UC-11	おむすびスペシャル		12 ページ
UC-12	ほのぼの		13 ページ
UC-13	ひなたの	• • •	14 ページ
UC-21	おむすび (い)		15 ページ
UC-22	おむすび (ろ)		16 ページ
UC-41	ーロサンド		17 ページ
UC-42	三元豚ロースかつミックスサンド		18 ページ
UC-43	クラブハウスサンド	• • •	19 ページ
UC-31	アレルギー対応食 A	• • •	20 ページ
UC-32	アレルギー対応食 B	• • •	21 ページ
UC-33	アレルギー対応食 C	• • •	22 ページ



仕様書 No.

2020040101

作成日 令和2年1月23日 修正日 令和2年3月13日

修正日 令和3年10月26日



コード№.	商品名	原材料名	使用量		レルギー特定 【 28品目表記	
	41 4	白飯【青菜】	55			
UC- 1	きわみの	白飯【とりそぼろ】	55	小麦、大豆、鶏肉	、豚肉	
		ケチャップライス	55	牛肉、大豆、鶏肉	]	
		チャーハン	55	乳成分、小麦、大	豆、鶏肉、豚肉、	ゼラチン、ごま
	TO SECOND	エビフライ	30	小麦、えび		
		ハンバーグ	30	卵、乳成分、小麦	、牛肉、大豆、鶏	肉、豚肉、ゼラチン
		デミグラスソース	5	小麦、大豆、りん	ご	
	Town I was a street	鮭塩焼	20	鮭		
		玉子焼(海苔入り)	10	卵、大豆		
		照焼チキン	30	小麦、大豆、鶏肉	]	
		大焼売	30	卵、乳成分、小麦	、大豆、鶏肉、豚	肉、ごま ●魚介類
		粗挽きウインナー	10	卵、牛肉、豚肉		
1		人参煮	10	小麦、大豆		
		こんにゃく煮	10	小麦、大豆 ●魚	1介類	
		フキ煮	煮 10			
No.		切干大根	15	小麦、鯖、大豆		
		マカロニサラダ 20		卵、乳成分、小麦	き、大豆、りんご	
		チェリー	3			
		華かまぼこ	5	卵、小麦、大豆		
		ブロッコリー	5×2			
	ار با <b>&gt;−</b> اد	パセリ	2			
	セールスコピー	ネギ(乾燥タイプ)				
人気の食材を	たっぷり詰め合わせ4種類のご飯が楽しめる豪華絢爛ハイクラス弁当です。	【 別添 調味料 】				
		タルタルソース	1ケ	卵、小麦、大豆		
【修学旅行特】	選商品】	醤油	1ケ	小麦、大豆		
		からし	1ヶ			
	医骨型 / 字   11 45   / 泛和版本主二個	商品寸法(1個あたり)	285r	nm × 200r	nm × 40	)mm
	原材料/アレルゲン/添加物の表示例	<u></u> 貼付シール名				
バーグ、鮭塩焼	((国産米)(青菜、とりそぼろ)、ケチャップライス、チャーハン、エビフライ、デミグラスハン E、玉子焼(海苔入り)、照焼チキン、大焼売、粗挽きウインナー、人参煮、こんにゃく煮、 根、マカロニサラダ、チェリー、華かまぼこ、ブロッコリー、パセリ、ネギ(乾燥タイプ)	きわみの		検査協会の検査結果(自主)		
添加物:調味料	(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、Ph調整剤、酸化防止剤(ビタミンC)、保存料(ソルビン	カロリー			一般細菌	大腸菌群
	iNa、増粘剤(加工でん粉、増粘多糖類、グァーガム)、乳酸Ca、カラメル色素、パプリカ ジ色素、着色料(黄4、青1、赤104、106、カロチン、ウコン)、甘味料(ソルビートル、キシ		初	〕発 1	0 以下	陰性
ロース)、酒精		953 Kcal	4	時間 1	0 以下	陰性
原材料の一部に	こ 卵、乳成分、小麦、えび、牛肉、鮭、鯖、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、ゼラチン、ごま		8	時間 1	0 以下	陰性
	含みます (別添調味料は 卵、小麦、大豆 を含みます)		12	2時間 1	0 以下	陰性

仕様書 No.

2020040102

作成日 修正日

令和2年1月23日 令和3年3月23日



## SUPPORT CATERING SERVICE サポート ケータリングサービス

		2020040102	修正日				
コード№.	商品名		原材料名	使用量	7	プレルギー特定 【 27品目表記	
			白飯【青菜】	57			
UC- 2	たまもの		白飯【とりそぼろ】	57	小麦、大豆、鶏	肉、豚肉	
	720400		白飯 【ゆかり】	57			
			ケチャップライス	57	牛肉、大豆、鶏	肉	
	and the same of th		ハンバーグ	30	卵、乳成分、小	麦、牛肉、大豆、鶏	肉、豚肉、ゼラチン
			デミグラスソース	5	小麦、大豆、り	<b></b> んご	
			コロッケ	30	乳成分、小麦、	大豆、鶏肉	
			鶏竜田揚げ	30	小麦、大豆、鶏	肉、魚介エキス(か	つおだし)
4		470	ミートボール	10×2	乳成分、小麦、	大豆、鶏肉、豚肉	
			玉子焼	10	卵、小麦、大豆		
			粗挽きウインナー	10	卵、牛肉、豚肉		
		- 4	マカロニサラダ	20	卵、乳成分、小	麦、大豆、りんご	
			オレンジ	10等分	オレンジ		
			チェリー	3			
			つぼ漬	8	小麦、大豆		
			華かまぼこ	5	卵、小麦、大豆		
	The state of the s		ブロッコリー	5			
			パセリ	2			
	L		【 別添 調味料 】				
	セールスコピー		中濃ソース	15	りんご		
 人気の十二、		した。					
1		30.0720					
【修学旅行特	選商品】						
ניו נואת ניפיו							
		I	商品寸法(1個あたり)	280n	ım × 180	)mm × 4(	Omm
	原材料/アレルゲン/添加物の表示例	91)	貼付シール名				
	。 (国産米)(青菜、とりそぼろ、ゆかり)、ケチャップライス、デミク	 ブラスハンバーグ、コロッ			<b>給杏</b> 拉会	の検査結果(	白主)
ケ、鶏竜田揚り	げ、ミートボール、玉子焼、粗挽きウインナー、マカロニサラダ、オ		たまもの		汉旦伽女	マスュールへ	<b></b> /
	:、ブロッコリー、パセリ 塩(Na)、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンC、エリソル	ドン酸Na) Ph調整剤	カロリー			一般細菌	 大腸菌群
保存料(ソルビ	ン酸)、ポリリン酸Na、乳化剤、増粘剤(加工でん粉、増粘多糖	類、キサンタンガム)、カ	, γ <sub>1</sub> γ <sub>2</sub> γ <sub>3</sub> γ <sub>4</sub>	żī	1 🕸		<b>入肠困杆</b> 陰性
	プリカ色素、ベニコウジ色素、着色料(黄4、赤104、106、カロチ ンNa、キシロース)、膨張剤	ン、アナトー、ココア)、甘	700 Kaal		. ==	10 以下	
			790 Kcal			10 以下	
原材料の一部 ス(かつおだ!	に 卵、乳成分、小麦、オレンジ、牛肉、大豆、鶏肉、豚肉、りん ) を含みます (別添調味料は りんご を含みます)	しご、ゼラチン、魚介エキ				10 以下	
へいこのだし	/ Cロマアの3 (川原明が作りの グルニ で日かみ))			12	時間	10 以下	陰性

仕様書 No.

2020040103

作成日 修正日 令和2年1月23日 令和2年3月13日



### SUPPORT サポート ケータリングサービス

		2020040103	修正日	11412407100	SEN.	NOC.		
コード№.	商品名			原材料名	使用量		アレルギー特定 【 27品目表記	京材料 2 】
			白飯 【青菜】		240			
UC- 3	たくみの		ハンバーグ		60	卵、乳成分、	小麦、牛肉、大豆、鶏	肉、豚肉、りんご
	12 (0) 03		デミグラスソース		5	小麦、大豆、	りんご	
			エビフライ		30	小麦、えび		
			串カツ		30	小麦、大豆、	豚肉、ゼラチン	
			照焼チキン		30	小麦、大豆、	鶏肉	
	The Residence of the Section of the		粗挽きウインナー	_	5	卵、牛肉、豚	肉	
	Parties 1		オムレツ		10	卵、小麦、大	:豆	
A			マカロニサラダ		20	卵、乳成分、	小麦、大豆、りんご	
			オレンジ		10等分	オレンジ		
	7		しば漬け		5	小麦、大豆		
		TO SECOND	ブロッコリー		5			
			チェリー		3			
		パセリ		2				
		286						
	セールスコピー		【 別添 調味	料】				
	セールスコヒー		中濃ソース		15	りんご		
洋食の王道の	のおかずがメインのボリュームたっぷりのお弁当です。		タルタルソース		15	卵、小麦、大	豆	
			からし		15			
【修学旅行特	選商品】							
	原材料/アレルゲン/添加物の表示	- <i>I</i> al	商品寸法(1	個あたり)	280m	ım × 1	80mm × 40	mm
	原材料/アレルソン/添加物の衣木	וילן־	貼付シール名					
ンナー、オムレ	版(国産米)(青菜)、デミグラスハンバーグ、エビフライ、串カツツ、マカロニサラダ、オレンジ、しば漬け、ブロッコリー、チェリ・	一、パセリ	]	たくみの		検査協会の検査結果(自主)		
	塩(Na)、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンC)、Ph調		カロリー				一般細菌	大腸菌群
	ĝNa、乳化剤、増粘剤(加工でん粉、増粘多糖類、キサンタン ・色素、着色料(赤102、106、アナトー、カロチン、ココア)、甘味		73-7		初	 〕発	10 以下	<u> </u>
	剤、トレハロース、香辛料抽出物		9	346 Kcal		<del>,几</del> 時間	10 以下	
面な数の一部	に 卵 副氏公 小事 ラバ ナいぶ 火肉 十三 碧虫 四	を内 しんご ギニエ・・た		TO INDAI		·····································	10 以下	
	に 卵、乳成分、小麦、えび、オレンジ、牛肉、大豆、鶏肉、脂 添調味料は 卵、小麦、大豆、りんご を含みます)	<b>Ϡ内、り心こ、セフナン を</b>				·····································	10 以下	
.,,,					12	H시 [P]	10 以1	四二

仕様書 No.

2020040104

作成日 修正日

修正日

令和2年1月23日 令和3年3月23日



コード№.	商品名	原材料名	使用量		アレルギー特定 【 27品目表		
	<b>ロル が</b> の	白飯【青菜】	65				
UC- 4	はなぞの	白飯【ゆかり】	65				
	101 0 4 17	チャーハン	65	乳成分、小麦	<b>麦、大豆、鶏肉、豚肉</b>	、ゼラチン、ごま	
		串カツ	30	小麦、大豆、	豚肉、セラチン		
		鶏竜田揚げ	30	小麦、大豆、	鶏肉、魚介エキス(カ	<b>いつおだし</b> )	
		大焼売	30	卵、乳成分、	小麦、大豆、鶏肉、腸	<b>豕肉、ごま</b>	
		ウインナー(赤)	10	卵、乳成分、	卵、乳成分、牛肉、大豆、鶏肉、豚肉		
		ミートボール	10	乳成分、小麦	隻、大豆、鶏肉、豚肉		
		玉子焼	10	卵、小麦、大	豆		
		マカロニサラダ	20	卵、乳成分、	小麦、大豆、りんご		
		人参煮	10	小麦、大豆			
		こんにゃく煮	10	小麦、大豆			
		華かまぼこ	5	卵、小麦、大	豆		
		パセリ	2				
		ネギ(乾燥タイプ)	1				
	セールスコピー	【 別添 調味料 】					
	ピールスコピー	中濃ソース	1ヶ	りんご			
食べやすさを	追求した九マス弁当 人気商品です。	醤油	1ヶ	小麦、大豆			
		からし	1ヶ				
【修学旅行特	選商品】						
	原材料/アレルゲン/添加物の表示例	商品寸法(1個あたり)	215r	nm × 2	$215$ mm $\times$ 4	Omm	
		貼付シール名					
ナー(赤)、ミー	夏(国産米)(青菜、ゆかり)、チャーハン(国産米)、串カツ、鶏竜田揚げ、大焼売、ウイントボール、玉子焼、マカロニサラダ、人参煮、こんにゃく煮、華かまぼこ、パセリ、ネギ(乾	はなぞの		検査協	会の検査結果(	目主)	
燥タイプ) 添加物:リン酸	塩(Na)、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンC)、Ph調整剤、保存料(ソルビン	カロリー			一般細菌	大腸菌群	
酸)、ポリリン酸	gNa、乳化剤、乳酸カルシウム、増粘剤(加工でん粉、増粘多糖類、キサンタンガム)、発		初	〕発	10 以下	陰性	
巴剤(朝酸K)、	カラメル色素、着色料(赤102,106、カロチン、ウコン)、甘味料(サッカリンNa)、膨張剤	689 Kcal	4	時間	10 以下	陰性	
原材料の一部	に 卵、乳成分、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、ゼラチン、ごま、 <mark>魚介エキス</mark>		8	時間	10 以下	陰性	
	を含みます (別添調味料は 小麦、大豆、りんご を含みます)		12	:時間	10 以下	陰性	
			-		-		

仕様書 No.

2020040105

作成日 修正日

修正日

令和2年1月23日 令和2年3月13日



		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·				
コードNo.	商品名	原材料名	使用量	アレルギー特 【 27品目		
		白飯【梅、青菜】	210			
JC- 5	ゆめみの	エビフライ	30	小麦、えび		
	1, 6,50, 65	照焼チキン	30	小麦、大豆、鶏肉		
		大焼売	30	卵、乳成分、小麦、大豆、鶏肉、	. 豚肉、ごま	
	Correction of the Correction o	さつまいものレモン煮	10			
		玉子焼(海苔入り)	10	卵、大豆		
	B CON LAND	きんぴらごぼう	10	小麦、大豆、鶏肉、ごま		
		粗挽きウインナー	10	卵、牛肉、豚肉		
		人参煮	10	小麦、大豆		
- 4		切干大根	15	小麦、鯖、大豆		
		桜大根	5			
		華かまぼこ	5	卵、小麦、大豆		
		ブロッコリー	5			
1						
	セールスコピー	【 別添 調味料 】				
	E ///	タルタルソース	1ヶ	卵、小麦、大豆		
焼・蒸・煮・	揚 』のおかずをバランスよく盛り込んだ和風タイプのお弁当です。	醤油	1ヶ	小麦、大豆		
		からし	1ヶ			
修学旅行特選ī	商品】					
		<del></del>				
	原材料/アレルゲン/添加物の表示例	商品寸法(1個あたり) 貼付シール名	240n	nm × 165mm ×	40mm	
		知りンール右		丛太切人《丛大丛》	3/ <b>-</b>	
材料名:白飯(国	]産米)(梅・青菜)、エビフライ、照焼チキン、大焼売、さつまいものレモン煮、玉子焼 パらごぼう、粗挽きウインナー、人参煮、切干大根、桜大根、華かまぼこ、ブロッコリー	ゆめみの		検査協会の検査結果	(土日土)	
加物:リン酸塩(	Na)、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンC)、Ph調整剤、保存料(ソルビン			45.45		
)、ポリリン酸Na	、乳化剤、増粘剤(加工でん粉、増粘多糖類、キサンタンガム、グァーガム)、カラメル 素、着色料(赤102、106、カロチン、ウコン)、甘味料(サッカリンNa、キシロース)、トレ	カロリー		一般細菌	大腸菌群	
系、クナナンセ₹ ロース	&、有巴科(亦102、100、ガロナン、ソコン)、日味科(サツガリンNa、キンロース)、トレ	007 1/		] 発 10 以下	陰性	
		697 Kcal		時間 10 以下	陰性	
	卵、乳成分、小麦、えび、牛肉、鯖、大豆、鶏肉、豚肉、ごま を含みます			時間 10 以下	陰性	
川添調味料は !	形、小麦、大豆 を含みます)		12	2時間 10 以下	陰性	

仕様書 No.

2020040106

作成日 修正日

修正日

令和2年1月23日 令和3年3月23日



## SUPPORT CATERING SERVICE サボート ケータリングサービス

コード№.	商品名	原材料名	使用量	アレルギー <sup>4</sup> 【 27品目	特定原材料  表記 】
		ケチャップライス	195	牛肉、大豆、鶏肉	
UC- 6	ふわとろタマゴの洋食弁当	ふわとろタマゴ	25	卵、乳成分、鮭	
	3   C   3   C	コロッケ	30	乳成分、小麦、大豆、鶏肉	
		鶏竜田揚げ	30	小麦、大豆、鶏肉、魚介エキ	ス(かつおだし)
		ハンバーグ	20	卵、乳成分、小麦、牛肉、大豆	豆、鶏肉、豚肉
		デミグラスソース	5	小麦、大豆、りんご	
		粗挽きウインナー	10	卵、牛肉、豚肉	
	新年 · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	ナポリタン	30	小麦	
		マカロニサラダ	20	卵、乳成分、小麦、大豆、りん	ご
	The second secon	ブロッコリー	5		
		パイナップル	5		
		チェリー	3		
A		パセリ	2		
4					
	Cilibra destalla				
	セールスコピー	【 別添 調味料 】			
	ゼールスコピー	中濃ソース	1ヶ	りんご	
おかずもタッフ		トマトケチャップ	1ヶ		
【修学旅行特	選商品】				
	<del>-</del>				
		商品寸法(1個あたり)	2201	mm × 170mm ×	40mm
	が17年7 プレルプング 解が17分の3大小門	貼付シール名			
粗挽きウインナ	·・ャップライス(国産米)、ふわとろタマゴ、コロッケ、鶏竜田揚げ、デミグラスハンバーグ、 ・一、ナポリタン、マカロニサラダ、ブロッコリー、パイナップル、チェリー、パセリ	ふわとろタマゴの洋食弁当		検査協会の検査結果(自主)	
添加物:リン酸	塩(Na)、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンC)、Ph調整剤、保存料(ソルビン gNa、乳化剤、増粘剤(加工でん粉、増粘多糖類、キサンタンガム、グァーガム)、カラメル	カロリー			大腸菌群
	gNa、乳化剤、増枯剤(加工でん材、増枯多糖類、キザンダンガム、クァーガム)、ガラメル 色素、ベニコウジ色素、着色料(赤104、カロチノイド、アナトー、ココア)、甘味料(キシ		款	7 発 10 以下	陰性
ロース)		778 Kcal		時間     10 以下	
同年数~一章	に 闘 副成公 小主 小内 鉄 十百 難皮 医皮 ロノマ 条ム・キャノシットだい	770 1001		時間 10 以下	
原材料の一部を含みます ()	に 卵、乳成分、小麦、牛肉、鮭、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、 <mark>魚介エキス(かつおだし)</mark> 別添調味料は りんご を含みます)			2時間 10 以下	
,			1 12		

仕様書 No.

2020040107

作成日 修正日

修正日

令和2年1月23日 令和3年3月23日



コードNo.	商品名	原材料名	使用量		アレルギー特定 【 27品目表	と原材料 記 】
	1 1 1 1 1 1 1	チャーハン	200	乳成分、小	麦、大豆、鶏肉、豚肉.	、ゼラチン、ごま
UC-07	ヒレかつチャーハン弁当	ヒレカツ	40	卵、乳成分、	、小麦、大豆、豚肉	
		鶏竜田揚げ	30	小麦、大豆、	、鶏肉、魚介エキス(カ	<b>いつおだし</b> )
	All trans	シューマイ	10×2	小麦、大豆、	、鶏肉、豚肉、ごま、●	魚介類
		玉子焼	10	卵、小麦、大	豆	
		人参煮	10	小麦、大豆		
		こんにゃく煮	10	小麦、大豆		
		フキ煮	10	小麦、大豆、	、●魚介類	
		しば漬け	5	小麦、大豆		
		蟹風味かまぼこ	5	卵、乳成分、	、小麦、かに	
		きんぴらごぼう	20	小麦、大豆、	、鶏肉、ごま	
A A		ブロッコリー	5			
	La Salar VIII	ネギ(乾燥タイプ)	2			
ALC.						
1						
-						
	CONTRACTOR OF THE PARTY OF THE					
	セールスコピー	【 別添 調味料 】				
	E ///	中濃ソース	1ケ	りんご		
新メニュー!! ス	本格五目チャーハンとヒレカツのこだわり満点弁当です。	醤油	1ヶ	小麦、大豆		
		からし				
【修学旅行特法	選商品】					
	原材料/アレルゲン/添加物の表示例	商品寸法(1個あたり)	220r	nm ×	170mm × 4	Omm
	With Line 1 to a part of the total by an extension 12	貼付シール名				
	ーハン(国産米)、ヒレカツ、鶏竜田揚げ、シューマイ、玉子焼、人参煮、こんにゃく煮、フ 、蟹風味かまぼこ、きんぴらごぼう、ブロッコリー、乾燥ネギ	ヒレかつチャーハン弁当		検査協	会の検査結果の	(自主)
添加物:リン酸塩	塩(Na)、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンC)、Ph調整剤、保存料(ソルビン	カロリー			一般細菌	 大腸菌群
	Na、乳化剤、増粘剤(加工でん粉、増粘多糖類、キサンタンガム、グァーガム)、カゼイ 色素、着色料(黄4、青1、赤102、106、カロチン、紅麹)、甘味料(キシロース)、膨張剤、	7147 <u>—</u>	41	<u></u>		<b>入肠图研</b> 陰性
酒精		627 Kcal		<u>)                                    </u>	10 以下	
		021 Ncal			10 以下	
	こ 卵、乳成分、小麦、かに、大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチン、ごま、●魚介類、魚介エキ を含みます (別添調味料は 小麦、大豆、りんご を含みます)			時間	10 以下	陰性
ハ(ル・)のにし)	とロックの 7 (別)が関や行い いダ、八立、ソルニ でログみ)/		12	時間	10 以下	陰性

仕様書 No.

2020040108

作成日 修正日

修正日

令和2年1月23日 令和2年3月13日



		1911 1				
コードNo.	商品名	原材料名	使用量	,	アレルギー特定 【 27品目表記	
		白飯【青菜】	210			
JC-8	めぐみの	ハンバーグ	30	卵、乳成分、/	小麦、牛肉、大豆、雞	鳥肉、豚肉、ゼラチン
		デミグラスソース	5	小麦、大豆、り	りんご	
		メンチカツ	30	卵、乳成分、/	小麦、大豆、鶏肉、豚	【肉、りんご、ゼラチン
		ミートボール	10	乳成分、小麦	、大豆、鶏肉、豚肉	
		玉子焼(海苔入り)	10	卵、大豆		
All S	A CONTRACTOR OF THE PARTY OF TH	ナポリタン	30	小麦		
		人参煮	10	小麦、大豆		
		こんにゃく煮	10	小麦、大豆		
		さといも煮	10	小麦、大豆		
		しば漬け	5	小麦、大豆		
		ブロッコリー	5			
	THE STATE OF THE S	パセリ	2			
Charles Brown						
	セールスコピー	【 別添 調味料 】				
		中濃ソース	17	りんご		
ンバーグとメンチカツ	が主役の和洋ミックス弁当	からし	17			
<b>多学旅行特選商品</b> 】						
		商品寸法(1個あたり)	245n	nm × 17	70mm × 40	Omm
1/3	(1) 11-17 / C / C / C / C / ///////   //////////	貼付シール名				
入り)、ナポリタン、人参	青菜)、ハンバーグ、デミグラスソース、メンチカツ、ミートボール、玉子焼 煮、こんにゃく煮、さといも煮、しば漬け、ブロッコリー、パセリ	W) ( 0 F 0 )		検査協会	会の検査結果(	自主)
川初:リン酸塩(Na)、調 )、ポリリン酸Na、乳化剤	]味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンC)、Ph調整剤、保存料(ソルビン 別、増粘剤(加工でん粉、増粘多糖類、キサンタンガム、グァーガム)、カラ	メル カロリー			一般細菌	大腸菌群
素、パプリカ色素、ベニコ	コウジ色素、着色料(赤102、106、カロチン)、甘味料(サッカリンNa、キシ	* **	初	D 発	10 以下	陰性
、膨張剤、乳酸Ca		436 Kcal	4	時間	10 以下	陰性
	B.N. 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1			時間	10 以下	
材料の一部に 肌、乳尿	対分、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、ゼラチン を含みます		0	可		法   土

仕様書 No.

2020040109

作成日 修正日

修正日

令和2年1月23日 令和2年3月13日



コードNo.	商品名	原材料名	使用量		アレルギー特定 【 27品目表記	:原材料 記 】
		白飯【青菜】	210			
JC- 9	いぶきの	チキンカツ	35	卵、乳成分、	小麦、大豆、鶏肉	
	₹ 1 <b>5</b> € 3 <b>7</b>	とうもろこしの香ばし揚げ	30	小麦、大豆		
		ナポリタン	30	小麦		
A		ミートボール	10	乳成分、小麦	麦、大豆、鶏肉、豚肉	
	A STATE OF THE STA	ウインナー(赤)	10	卵、乳成分、	牛肉、大豆、鶏肉、腸	核肉
		玉子焼	10	卵、小麦、大	豆	
		マカロニサラダ	20	卵、乳成分、	小麦、大豆、りんご	
		きんぴらごぼう	15	小麦、大豆、	鶏肉、ごま	
15		桜大根	5			
		パセリ	2			
	セールスコピー	【 別添 調味料 】				
	ゼールベコヒー	中濃ソース	15	りんご		
食食材をメインに相性	t抜群のおかずをバランスよく盛り込みました。	からし	15			
学旅行特選商品】						
	5.4.4M (元) (1.4.5) (宋.h.4.6.5 元 元)	商品寸法(1個あたり)	I 240n	<u> </u> 1m × 1	165mm × 40	Omm
厉	<b>「材料/アレルゲン/添加物の表示例</b>	貼付シール名				
(赤)、玉子焼、マカロ	青菜)、チキンカツ、とうもろこしの香ばし揚げ、ナポリタン、ミートボール、ウロニサラダ、きんぴらごぼう、桜大根、パセリ	いぶきの		検査協会の検査結果(自主)		
	味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンC)、Ph調整剤、保存料(ソルビン 引、増粘剤(加工でん粉、増粘多糖類、キサンタンガム、グァーガム)、カラメ	ル カロリー			一般細菌	大腸菌群
、クチナシ色素、着色	料(赤104、106、カロチン、ウコン)、甘味料(アスペルテーム、サッカリンNa	**	初	〕発	10 以下	陰性
ニン化合物)、膨張剤、	トレハロース	507 Kcal		<del></del> 時間	10 以下	
対料の一部に 卵 型点	は分、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、ごま を含みます	337 11321		<del> </del>	10 以下	
添調味料は りんご る				時間	10 以下	

仕様書 No.

2020040110

作成日 修正日

修正日

令和2年1月23日 令和3年3月23日



コードNo.	商品名	原材料名	使用量		アレルギー特定 【 27品目表記	原材料 <sup>2</sup> 】
		白飯【梅、青菜】	190			
UC-10	あい盛り唐揚げ弁当	鶏唐揚げ	30 × 2	卵、小麦、大	豆、鶏肉、魚介エキス	.(かつおだし)
		鶏竜田揚げ	30 × 2	小麦、大豆、	鶏肉、魚介エキス(か	つおだし)
•		ナポリタン	30	小麦		
		ウィンナー(赤)	10	卵、乳成分、	牛肉、大豆、鶏肉、豚	肉
	The state of the s	人参煮	10	小麦、大豆		
		こんにゃく煮	10	小麦、大豆		
	39	さといも煮	10	小麦、大豆		
		タルタルソース	12	卵、大豆、り	んご	
		ブロッコリー	5			
	セールスコピー	【 別添 調味料 】	17			
 鶏肉にこだわ	った唐揚げと竜田揚げのあい盛り弁当です					
【修学旅行特	選商品】					
	原材料/アレルゲン/添加物の表示例	商品寸法(1個あたり)	220r	mm × 1	70mm × 40	)mm
んにゃく煮、さと	(国産米)(梅、青菜)、鶏唐揚げ、鶏竜田揚げ、ナポリタン、ウインナー(赤)、人参煮、こいも煮、タルタルソース、ブロッコリー	<sup>貼付シール名</sup> あい盛り唐揚げ弁当		検査協会の検査結果(自主)		
添加物:リン酸	塩(Na)、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンC)、Ph調整剤、保存料(ソルビン Na、乳化剤、増粘剤(加工でん粉、増粘多糖類、キサンタンガム)、カゼインNa、カラメ	カロリー			一般細菌	 大腸菌群
ル色素、着色料	iNa、乳に削、増和剤(加工でん材、増和多糖類、キリンダンガム)、ガセインNa、ガラを 4(赤102、104、カロチン、ウコン)、甘味料(キシロース)、膨張剤、トレハロース、香辛料		ネフ	刀発	10 以下	<u> </u>
由出物		811 Kcal		·時間	10 以下	
		o i i Nodi				
百七数の一章	に 卵、乳成分、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介エキス(かつおだし) を		۶.	時間	10 以下	陰性

仕様書 No.

2020040111

作成日 修正日

修正日

令和2年1月23日 令和3年3月23日



コード№.	商品名	原材料名	使用量		アレルギー特定 【 27品目表	
		フィルムタイプ 手巻きおむすび【鮭】	100	小麦、鮭、大	豆	
UC-11	おむすびスペシャル	フィルムタイプ 手巻きおむすび【おかか】	100	小麦、大豆		
		鶏竜田揚げ	30	小麦、大豆、	鶏肉、魚介エキス(カ	<b>いつおだし</b> )
		コロッケ	30	乳成分、小麦	、大豆、鶏肉	
		ウインナー(赤)	10	卵、乳成分、	牛肉、大豆、鶏肉、腸	<b>聚</b> 肉
		ミートボール	10	乳製品、小麦	、大豆、鶏肉、豚肉	
		玉子焼	10	卵、小麦、大	豆	
		シューマイ	10×2	小麦、大豆、	鶏肉、豚肉、ごま、●	魚介類
		ナポリタン	30	小麦		
		桜大根	5			
	it it	パセリ	2			
セールスコピー		【 別添 調味料 】				
		中濃ソース	1ヶ	りんご		
おかずも充実	!鮭とおかかのおむすび弁当	醤油	1ヶ	小麦、大豆		
		からし	1ヶ			
【修学旅行特	選商品】					
		商品寸法(1個あたり)	240n	nm × 10	65mm × 40	Omm
子焼、シューマ	すび(国産米)【鮭】【おかか】、鶏竜田揚げ、コロッケ、ウインナー(赤)、ミートボール、玉イ、ナポリタン、桜大根、パセリ	<sup>貼付シール名</sup> おむすびスペシャル		検査協会の検査結果(自主)		
	塩(Na)、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンC)、Ph調整剤、保存料(ソルビン Na、乳化剤、増粘剤(加工でん粉、増粘多糖類、キサンタンガム、グァーガム)、カラメル	カロリー			一般細菌	大腸菌群
色素、クチナシ	色素、着色料(赤104、106、紅鮭、カロチン、フラボノイド、パプリカ、アナトー、ココア、ウ		初	〕発	10 以下	陰性
コン)、甘味料(	アスペルテーム、サッカリンNa、キシロース、アラニン化合物)、膨張剤、トレハロース	685 Kcal	4	時間	10 以下	陰性
原材料の一部	に 卵、乳成分、小麦、牛肉、鮭、大豆、鶏肉、豚肉、ごま、●魚介類、 <mark>魚介エキス(かつ</mark>			時間	10 以下	陰性
おだし)を含み	かます (別添調味料は 小麦、大豆、りんご を含みます)			時間	10 以下	 陰性

仕様書 No.

2020040112

作成日 修正日

修正日

令和2年1月23日 令和3年3月23日



## SUPPORT CATERING SERVICE サボート ケータリングサービス

コード№.	商 品 名	原材料名	使用量	アレル	・ギー特定原材料 27品目表記 】
		白飯【青菜】	195		
UC-12	ほのぼの	鶏竜田揚げ	30	小麦、大豆、鶏肉、魚	介エキス(かつおだし)
	10/07/10/07	コロッケ	30	乳成分、小麦、大豆、	鶏肉
		オムレツ	20	卵、小麦、大豆	
	A STATE OF THE STA	ナポリタン	30	小麦	
		ウインナー(赤)	10	卵、乳成分、牛肉、大	豆、鶏肉、豚肉
		ミートボール	10	乳成分、小麦、大豆、	鶏肉、豚肉
	18:	桜大根	5		
		ブロッコリー	5		
		パセリ	2		
A					
1.5					
	1 · ·	【 別添 調味料 】			
	セールスコピー	中濃ソース	17	りんご	
おかずが盛り	リだくさんのお手軽お弁当シリーズ!				
【修学旅行特	· 選商品】				
212 3 3101311					
	原材料/アレルゲン/添加物の表示例	商品寸法(1個あたり)	230	mm × 170mm	× 35mm
	原材料/アレルケン/添加物の衣示例	<u> </u>			
百++蚁夕, 卢桑		i= 0 i= 0		検査協会の構	全結果(自主)
	W(国産木)(育来)、鶏亀田物け、コロック、オムレク、ナホリック、ワイフナー(赤)、ミート 根、ブロッコリー、パセリ	ほのぼの		<u>, , , , , , , , , , , , , , , , , , , </u>	
添加物:リン酸	塩(Na、K)、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンC)、Ph調整剤、保存料(ソルビン	カロリー			
	後Na、乳化剤、増粘剤(加工でん粉、増粘多糖類、キサンタンガム、グァーガム)、カラメル ν色素、着色料(赤104、106、カロチン、アナトー、ココア、ウコン)、甘味料(アスペルテー	/JH*/	ż	D 発 10	以下 ket
	Na、キシロース、)、膨張剤、トレハロース	604 Kcal	-	<del>防死 10</del> 時間 10	以下に関する。
ETW	no do picky, 나는 나는 그는 Mark Both Actions, and a table and a	004 NGai		時間 10	以下に関する。
原材料の一部 (別添調味料)	『に 卵、乳成分、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、豚肉、 <mark>魚介エキス(かつおだし)</mark> を含みます ま りんご を含みます)			·時間 10 2時間 10	以下院性
الماملون البراا علاية 1977 /			12	스마카[타] 10	スト ほほ

仕様書 No.

2020040113

作成日 修正日

修正日

令和2年1月23日 令和2年3月13日



コード№.	商品名	原材料名	使用量		アレルギー特定 【 27品目表記	原材料 ② 】
		白飯【ゆかり】	195			
UC-13	ひなたの	たらフライ	30	小麦、大豆		
	0 0.2.	メンチカツ	30	卵、乳成分、	肉、りんご、ゼラチン	
		シューマイ	10×2	小麦、大豆、	鶏肉、豚肉、ごま、●:	魚介類
	ALCOHOL STATE OF THE PARTY OF T	玉子焼	10	卵、小麦、大	豆	
		ウインナー(赤)	10	卵、乳成分、	牛肉、大豆、鶏肉、豚	肉
		きんぴらごぼう	20	小麦、大豆、	鶏肉、ごま	
		桜大根	5			
		ブロッコリー	5			
		【 別添 調味料 】				
	セールスコピー	中濃ソース	1ヶ	りんご		
おかずが盛りた	くさんのお手軽お弁当シリーズ!	醤油	17	小麦、大豆		
		からし	1ヶ			
修学旅行特選	商品】					
		商品寸法(1個あたり)	230	nm × 1	70mm × 35	ōmm
	原材料/アレルゲン/添加物の表示例	貼付シール名	2301	<u> </u>	/UIIIII	)IIIIII
パらごぼう、桜大	国産米)(ゆかり)、たらフライ、メンチカツ、シューマイ、玉子焼、ウインナー(赤)、きん 根、ブロッコリー	ひなたの		検査協:	会の検査結果(	自主)
☆川物:リン酸塩 後)、ポリリン酸N	(Na)、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンC)、Ph調整剤、保存料(ソルビン a、乳化剤、増粘剤(加工でん粉、増粘多糖類、キサンタンガム、グァーガム)、カラメル	カロリー			一般細菌	大腸菌群
色素、着色料(赤	104、106、カロチン、ウコン)、甘味料(アスペルテーム、サッカリンNa、キシロース)、		初	〕発	10 以下	陰性
書粘剤(グァーガ	ム)、膨張剤(キサンガム)、トレハロース、香辛料抽出物	568 Kcal	4時間		10 以下	陰性
原材料の一部に	卵、乳成分、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、ゼラチン、ごま、●魚介類 を			時間	10 以下	陰性
	調味料は 小麦、大豆、りんご を含みます)			2時間	10 以下	<u>陰性</u>

仕様書 No.

2020040121

作成日 修正日

修正日

令和2年1月23日 令和3年3月23日



### SUPPORT サポート ケータリングサービス SERVICE

コード№.	商品名	原材料名	使用量		アレルギー特定 【 27品目表	全原材料 記 】
	La la Land (S. Co. 1.)	フィルムタイプ おむすび【鮭】	100	小麦、鮭、大	豆	
UC-21	おむすび(い)	フィルムタイプ おむすび【おかか】	100	小麦、大豆		
		鶏竜田揚げ	30	小麦、大豆、	鶏肉、魚介エキス(フ	かつおだし)
		玉子焼(海苔入り)	10	卵、大豆		
	- T-	しば漬	5	小麦、大豆		
	LANUNG REPORT OF THE PARTY OF T					
	セールスコピー	【 別添 調味料 】				
お手軽軽食	<b>ニューです。</b>					
【修学旅行特	選商品】					
	原材料/アレルゲン/添加物の表示例	商品寸法(1個あたり)	205n	nm × 1	30mm × 4	5mm
原材料名:おむ	さすび(国産米)【鮭】【おかか】、鶏竜田揚げ、玉子焼(海苔入り)、しば漬	貼付シール名 おむすび(い)		検査協	会の検査結果	(自主)
添加物:リン酸  K)、ポリリン酸	塩(Na)、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンC)、Ph調整剤、保存料(ソルビン酸 Na、クチナシ色素、着色料(赤102、106、紅鮭、パプリカ、カロチン)、甘味料(サッカリン	カロリー			一般細菌	大腸菌群
Na、キシロー	え)、膨張剤、乳酸カルシウム		初	〕発	10 以下	陰性
		485 Kcal	4	時間	10 以下	陰性
同生性 ターギ	に 即 小主 鉄 十三 動内 糸みェナフ(ふへかむ) こまみできず		8	時間	10 以下	陰性
原材料の一部	に 卵、小麦、鮭、大豆、鶏肉、魚介エキス(かつおだし) を含みます		12	:時間	10 以下	陰性

仕様書 No.

2020040122

作成日 修正日

修正日

令和2年1月23日 令和3年3月23日



コードNo.	商 品 名	原材料名	使用量	アレルギー特定 【 27品目表記	
		フィルムタイプ おむすび【鮭】	100	小麦、鮭、大豆	
UC-22	おむすび(ろ)	フィルムタイプ おむすび【おかか】	100	小麦、大豆	
	00 3 7 3 ( )7	鶏竜田揚げ	30	小麦、大豆、鶏肉、魚介エキス(か	つおだし)
•		玉子焼	10	卵、小麦、大豆	
	ACCOUNT OF THE PARTY OF THE PAR	ウインナー(赤)	10	卵、乳成分、牛肉、大豆、鶏肉、豚	. 肉
*		人参煮	5	小麦、大豆	
1		こんにゃく煮	5	小麦、大豆	
	SAKE SAKE				
	セールスコピー	【 別添 調味料 】			
ら手軽軽食メニューで		【 別添 調味料 】			
	इच्चे .	【 別添 調味料 】			
修学旅行特選商品】	<sup>ह</sup> र्च 。		205п	nm × 130mm × 45	5mm
修学旅行特選商品】	इच्चे .	【 別添 調味料 】	205п	nm × 130mm × 45	5mm
修学旅行特選商品】	<sup>ह</sup> र्च 。	商品寸法(1個あたり)	205п	m × 130mm × 45 検査協会の検査結果(	
多学旅行特選商品】  材料名:おむすび(国)  煮  加物:リン酸塩(Na)、	原材料/アレルゲン/添加物の表示例 産米)【鮭】【おかか】、鶏竜田揚げ、玉子焼、ウインナー(赤)、人参煮、こんにや 調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンC)、Ph調整剤、保存料(ソルビン酸	商品寸法(1個あたり) 貼付シール名	205п		
修学旅行特選商品】	原材料/アレルゲン/添加物の表示例 産米)【鮭】【おかか】、鶏竜田揚げ、玉子焼、ウインナー(赤)、人参煮、こんにや 調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンC)、Ph調整剤、保存料(ソルビン酸ナシ色素、着色料(赤102、104、紅鮭、パプリカ、カロチン)、甘味料(サッカリン	商品寸法(1個あたり) 貼付シール名 おむすび(ろ)		検査協会の検査結果(	自主)
修学旅行特選商品】	原材料/アレルゲン/添加物の表示例 産米)【鮭】【おかか】、鶏竜田揚げ、玉子焼、ウインナー(赤)、人参煮、こんにや 調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンC)、Ph調整剤、保存料(ソルビン酸ナシ色素、着色料(赤102、104、紅鮭、パプリカ、カロチン)、甘味料(サッカリン	商品寸法(1個あたり) 貼付シール名 おむすび(ろ) カロリー	初	検査協会の検査結果() 	自主) 大腸菌群
修学旅行特選商品】	原材料/アレルゲン/添加物の表示例 産米)【鮭】【おかか】、鶏竜田揚げ、玉子焼、ウインナー(赤)、人参煮、こんにや 調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンC)、Ph調整剤、保存料(ソルビン酸ナシ色素、着色料(赤102、104、紅鮭、パプリカ、カロチン)、甘味料(サッカリン	商品寸法(1個あたり) 貼付シール名 おむすび(ろ)	初 41	<b>検査協会の検査結果</b> ( - <b>般細菌</b> ]発 10 以下	<b>自主</b> ) <b>大腸菌群</b> 陰性

仕様書 No.

2020040141

作成日 修正日

修正日

令和2年1月23日 令和4年4月1日

## SUPPORT tatteling service サポート ケータリングサービス

コードNo.	商 品 名	原材料名	使用量	アレルギー特定 【 28品目表		
		パン(国内製造)	120	乳成分、小麦、大豆		
IC-41	ーロサンド(ヒトクチサンド)					
		● タマゴサンドイッチ	30			
40.0		タマゴサラダ	_	卵、乳成分、小麦、大豆		
		● ハムサラダサンドイッチ	30			
9 11 1	( ) A	玉葱入ハムサラダ	_	卵、小麦、大豆、豚肉		
1 7.3	Total X	半固体状ドレッシング	-	卵、小麦、大豆		
	15 50 P ( 1 ) San					
1 9 15	July 1 1 1 1 2 1 2 2 1 2 2 1 2 2 2 2 2 2 2	● キュウリ入りポテトサラダサンドイッチ	30			
		【ライ麦パン使用】	30			
The Party of the P		キュウリ入りポテトサラダ	_	卵、乳成分、小麦、大豆		
		● チーズサンドイッチ	30			
		チーズ	-	乳成分		
		リーフレタス	_			
	セールスコピー	【 別添 調味料 】				
	セールスコヒー					
ロサイズのミック	スサンドイッチ お手軽軽食メニューです。					
)22年4月よりリニ	ューアルしました。					
修学旅行特選商品	品】					
	原材料/アレルゲン/添加物の表示例	商品寸法(1個あたり)	210	mm $\times$ 85mm $\times$ 50	)mm	
	がいけんサン ノ レンレ ノ ン ノ ル	貼付シール名				
材料名:タマゴサン	ド、ハムサラダサンド、キュウリ入りポテトサラダサンド、チーズサンド【パン、タマ	ーロサンド		検査協会の検査結果(自主)		
サラダ、玉葱ハムも	ナラダ、半固体状ドレッシング、ポテトサラダ、チーズ、リーフレタス】					
	「酸等)、Ph調整剤、糊料(加工澱粉、増粘多糖類、アルギン酸エステル)加工澱 有機酸等)、グリシン、酢酸(Na)、着色料(カラメル、カロチノイド、クチナシ)、リン	カロリー		一般細菌	大腸菌群	
塩(Na)、イーストフ	ード、酸化防止剤(V.C)、酵素、酸味料、発色剤(亜硝酸Na)、V.C、香辛料抽出		初	] 発 10 以下	陰性	
、香料、レシチン、塩	盖1L∪a	384 Kcal	4	時間 10 以下	陰性	
 	<b>副成仏 小事 十百 阪内 太会立士</b> オ		8	時間 10 以下	陰性	
(17)杯い一部に 卵	、乳成分、小麦、大豆、豚肉(を含みます)		12	2時間 10 以下	陰性	

仕様書 No.

2020040142

作成日 修正日

修正日

令和2年1月23日 令和4年4月1日



## SUPPORT CATERING SERVICE サポート ケータリングサービス

コード№.	商品名	原材料名	使用量	アレルギー特! 【 28品目表	
	三元豚ロースカツミックスサンドBOX	パン(国内製造)	165	乳成分、小麦、大豆	
UC-42					
	【旧名称 ソースとんかつミックスBOX】		55		
		三元豚ロースとんかつ	_	小麦、大豆、豚肉	
		ソース	-	乳成分、オレンジ、りんご	
	Y	● タマゴサンドイッチ	55		
		タマゴサラダ	- -		
		3 4 I 9 73			
		<ul><li>ハムサラダサンドイッチ</li></ul>	55		
		玉葱入ハムサラダ	_	卵、小麦、大豆、豚肉	
		半固体状ドレッシング	_	卵、小麦、大豆	
		リーフレタス	_		
		【 別添 調味料 】			
	セールスコピー	Pr. Ann color hand Alvel I W			
 Ξ元豚ロー <i>&gt;</i>	いつとタマゴサンドとハムサラダサンドのお手軽軽食メニューです。				
022年4月よ	りリニューアルしました。				
修学旅行特	選商品】				
	原材料/アレルゲン/添加物の表示例	商品寸法(1個あたり)	160n	nm × 125mm ×	40mm
	10.000	貼付シール名		14-1-1- 4 - 14-1-41-	
	E豚ロースとんかつサンド、タマゴサンド、ハムサラダサンド 【パン、とんかつ、ソース、タ 葱ハムサラダ、半固体状ドレッシング、リーフレタス】	三元豚ロースカツミックスサンドBOX		検査協会の検査結果	(目主)
ふか物:調味料	H(アミノ酸等)、Ph調整剤、糊料(加工澱粉、アルギン酸エステル、増粘多糖類)加工澱 Na)、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、カロチノイド、クチナシ)、グリシン、乳化剤、	カロリー		一般細菌	大腸菌群
竣味料、酢酸(	Na)、セルロース、イーストフード、酸化防止剤(V.C)、香辛料抽出物、酸化防止剤		初	] 発 10 以下	陰性
V.C)、甘味料	(ステビア、カンゾウ)、酵素、発色剤(亜硝酸Na)、V.C、塩化Ca	491 Kcal		時間 10 以下	陰性
5 生態 クー 笠	に 卵、乳成分、小麦、大豆、豚肉、オレンジ、りんご を含みます		8	時間 10 以下	陰性
永竹 科の一部	IC 卵、孔风ガ、小夜、人立、豚内、イレンン、りんこ で百のより		12	時間 10 以下	陰性

仕様書 No.

2020040143

作成日 修正日

修正日

令和2年1月23日 令和4年4月1日

コードNo.	商品名	原材料名	使用量	アレル <sup>±</sup> 【 28	デー特定原材料 品目表記 】		
	. —	パン(国内製造)	200	乳成分、小麦、大豆			
UC-43	クラブハウスサンド 【旧名称 クラブサンド】						
		● トマトキュウリサンドイッチ	50				
		トマト	_				
		キュウリ	-				
		半固体状ドレッシング	-	卵、小麦、大豆			
	A Markett Markett	● タマゴレタスサンドイッチ	50				
		タマゴサラダ		卵、乳成分、小麦、大豆	-		
		リーフレタス	_				
		● ハムチーズサンドイッチ	50				
		NA	_	卵、大豆、豚肉			
		チーズ	_	乳成分			
		<ul><li>◆ キュウリ入りポテトサラダサンドイッチ</li><li>【ライ麦パン使用】</li></ul>	50				
		キュウリ入りポテトサラダ	-	卵、乳成分、小麦、大豆			
	セールスコピー	【 別添 調味料 】					
はにかさい	ヘルシーサンドイッチ お手軽軽食メニューです。						
	りリニューアルしました。						
2022年4万よ 【修学旅行特							
יוי נו אוני <del>ר פ</del> וו							
	原材料/アレルゲン/添加物の表示例	商品寸法(1個あたり) 貼付シール名	155n	nm × 155mm	× 55mm		
原材料名:トマ 【パン、トマト、 <i>:</i> ダ】	トキュウリサンド、タマゴレタスサンド、ハムチーズサンド、キュウリ入りポテトサラダサンドキュウリ、半固体状ドレッシング、タマゴサラダ、リーフレタス、ハム、チーズ、ポテトサラ	<sup>貼付ンール名</sup> クラブハウスサンド		検査協会の検査結果(自主)			
添加物:調味料	(アミノ酸等)、Ph調整剤、糊料(加工澱粉、増粘多糖類、アルギン酸エステル)、調味料	カロリー		一般	細菌 大腸菌群		
〔有機酸等〕、乳 イーストフード	L化剤、グリシン、酢酸(Na)、着色料(カラメル、カロチノイド、クチナシ)、カゼインNa、酸化防止剤(V.C)、酵素、酸味料、発色剤(亜硝酸Na)、V.C、香辛料抽出物、香料、レ	*	初		以下		
レチン アチン	成しは、上のでは、いった、日本で、成のです。たらか、土地はMar、V.O、日本行通出物、日代、D	361 Kcal			以下 陰性		
				_			
= 11 du =	に 卵、乳成分、小麦、大豆、豚肉 を含みます		0	時間   10 」	以下 ┃   陰性		

仕様書 No.

2020040131

作成日 修正日

修正日

令和2年1月23日 令和2年3月13日



		15 = 11		Ī		
コード№.	商品名	原材料名	使用量		アレルギー特定 【 27品目表記	原材料 記 】
		白飯	210			
JC-31	アレルギー対応食A	鮭塩焼	20	鮭		
	7 3 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7	ポテトフライ	30			
	A TISSUE	温野菜				
		・ブロッコリー	5			
		・ズッキーニ	7			
		・さつまいも	7			
		・赤パプリカ	7			
		・レンコン	7			
		・ヤングコーン	7			
		ミックスベジタブル	20			
	C. C	パイナップル	5			
		桜大根	5			
		パセリ	2			
more to 1						
Store						
	1	【 別添 調味料 】				
	セールスコピー	<b>抹茶塩</b> 202004~変更しました	15		-	
 大アレルギー物質	[特定原材料の食材を控えたお弁当です。	トマトケチャップ	17		-	
1,75						
味料変更 ・・・ ト	・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・					
		商品寸法(1個あたり)	220r	nm × 1	170mm × 40	Omm
	原材料/アレルゲン/添加物の表示例	貼付シール名				
				給杏也	ところ という とうしゅ とうしゅ とうしゅ とうしゅ とうしゅ とうしゅ とうしゅ とうし	白丰)
材料名:白飯 鮭塩	焼、ポテトフライ、温野菜【ブロッコリー、ズッキーニ、さつまいも、赤パプリカ、!	ァ アレルギー対応食A	検査協会の検査結果(自			ш 土 /
ノ、ヤングコーン <b>】</b> 、ミ	ミックスベジタブル、パイナップル、桜大根、パセリ					<b>十四</b>
加物:調味料(アミノ酸 リンNa)、着色料(赤	酸等)、Ph調整剤、ぶどう糖、ピロリン酸Na、保存料(ソルビン酸K)、甘味料( <sup>-</sup> :102)	ナッ カロリー	4.	1 2%	一般細菌	<b>大腸菌群</b>
/一川四/、旧 口竹(外	102/	000 1/ 1		発	10 以下	陰性
		302 Kcal		時間	10 以下	陰性
「材料の一部に 鮭	を含みます。アレルギー物質性学原サギを含みません)			時間	10 以下	陰性
川ぶ調味科は、2/天	アレルギー物質特定原材料を含みません)		12	!時間	10 以下	陰性

仕様書 No.

2020040132

作成日 修正日

修正日

令和2年1月23日 令和2年3月13日



コード№.	商品名	原材料名	使用量		アレルギー特定 【 27品目表記	原材料 2 】
		白飯【青菜】	210			
UC-32	アレルギー対応食B	鮭塩焼	20	鮭		
		鶏手羽元揚げ	35	鶏肉		
		さつま芋檸檬煮	10×2			
		ポテトフライ	30			
		温野菜				
		・ブロッコリー	5			
//		・ズッキーニ	7			
1/	0.000	・さつまいも	7			
///		・赤パプリカ	7			
		・レンコン	7			
		・ヤングコーン	7			
		ミックスベジタブル	20			
		<b>桜大根</b>	5			
1157		パセリ	2			
(G)						_
	ار ما <b>⇒</b> داد	【 別添 調味料 】				
	セールスコピー	抹茶塩 202004~変更しました	1ヶ			
		トマトケチャップ	1ヶ			
調味料変更	・・・・ドレッシング → 抹茶塩に変更しました。					
	原材料/アレルゲン/添加物の表示例	商品寸法(1個あたり) 貼付シール名	220n	nm × 1	170mm × 40	)mm
原材料名:白飯	夏(国産米)(青菜)、鮭塩焼、鶏手羽元揚げ、さつま芋檸檬煮、フライドポテト、温野菜【ブ	<sup>貼付シール名</sup> アレルギー対応食B	検査協会の検査結果(自		自主)	
ロッコリー、ズッ パセリ	ノキーニ、さつまいも、赤パプリカ、レンコン、ヤングコーン】、ミックスベジタブル、桜大根、 添加物:調味料(アミノ酸等)、Ph調	カロリー			一般細菌	大腸菌群
	、ピロリン酸Na、保存料(ソルビン酸K)、甘味料(サッカリンNa)、着色料(赤102)		初	〕発	10 以下	陰性
		417 Kcal	4	時間	10 以下	陰性
原材料の一部	に 鮭、鶏肉 を含みます		8	<del></del>	10 以下	陰性
	は、27大アレルギー物質特定原材料を含みません)			.時間	10 以下	<u>陰性</u>

仕様書 No.

2020040133

作成日 修正日

修正日

令和2年1月23日 令和2年3月13日



コード№.	商品名	原材料名	使用量		アレルギー特定 【 27品目表	『原材料 記 】
		白飯【青菜】	240			
UC-33	アレルギー対応食C	鮭塩焼	20	鮭		
	) by the transfer of the trans	鶏手羽元揚げ	35	鶏肉		
		さつま芋檸檬煮	10×2			
		ポテトフライ	30			
123		温野菜				
		・ブロッコリー	5			
1		・ズッキーニ	7			
		・さつまいも	7			
5		・赤パプリカ	7			
		・レンコン	7			
-		・ヤングコーン	7			
		ミックスベジタブル	20			
	T. S. Townson	オレンジ	10等分	オレンジ		
		パイナップル	5			
Marie 3	The state of the s	チェリー	3			
-		桜大根	5			
		パセリ	1			
	1 9	【 別添 調味料 】				
	セールスコピー	<b>抹茶塩</b> 202004~変更しました	1ヶ			
7大アレルキ		トマトケチャップ	1ヶ			
,						
<b>啸料変</b> 更	・・・・ドレッシング → 抹茶塩に変更しました。					
	百分型 ノブロック・ノギャルの主ニタ	商品寸法(1個あたり)	<b>220</b> r	nm × 1	170mm × 4	Omm
	原材料/アレルゲン/添加物の表示例	貼付シール名				
	阪(国産米)(青菜)、鮭塩焼、鶏手羽元揚げ、さつま芋檸檬煮、フライドポテト、温野菜【ブッキーニ、さつまいも、赤パプリカ、レンコン、ヤングコーン】、ミックスベジタブル、オレン	アレルギー対応食C		検査協	会の検査結果(	自主)
、パイナップ	ル、チェリー、桜大根、パセリ	カロリー			一般細菌	大腸菌群
	4(アミノ酸等)、Ph調整剤、ぶどう糖、ピロリン酸Na、保存料(ソルビン酸K)、甘味料(サッ色料(赤102)		初	」発	10 以下	陰性
/J / / ING/、/目 C.作(小) IOZ/		644 Kcal		<del> </del>	10 以下	陰性
材料の一部	に オレンジ、鮭、鶏肉 を含みます	011 110 21	8	<del>····································</del>	10 以下	陰性
	よ、27大アレルギー物質特定原材料を含みません)		12		10 以下	陰性
		•	1			