

Ａコース（和洋セット）栄養成分表

食品成分表	エネルギー kcal	水分 g	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	無機質							食物繊維 （総量） g	食塩 相当量 g	アレルギー含有原材料		
						カリウム mg	カルシウム mg	マグネシウム mg	リン mg	鉄 mg	亜鉛 mg	銅 mg			特定原材料 7品目	その他 20品目	
A001 白身魚のトマトソース風																	
メイン	白身魚のトマトソース風	214	89.6	10.8	12.2	15.4	81	34	4	34	0.1	0.1	0.01	2.0	1.1	卵 乳 小麦	大豆 ゼラチン 鶏肉 豚肉
小鉢1	かぼちゃの煮もの	78	38.4	2.4	3.2	10.4	59	29	4	14	0.2	0.1	0.02	1.8	0.3	卵 小麦	大豆 ゼラチン
小鉢2	きのこのみぞれ和え	65	40.5	2.2	2.9	8.8	51	26	3	14	0.1	0.1	0.01	1.7	0.4	卵 小麦	大豆 ゼラチン
合計		357	168.5	15.4	18.3	34.6	191	89	11	62	0.4	0.3	0.04	5.5	1.8		
A002 豚肉のすき煮風																	
メイン	豚肉のすき煮風	256	85.5	14.0	16.8	12.1	119	36	7	67	0.4	0.8	0.03	1.8	0.9	卵 乳 小麦	大豆 ゼラチン 豚肉
小鉢1	里芋煮	68	40.2	1.9	2.8	9.5	63	30	3	8	0.1	0.0	0.01	1.3	0.3	卵 小麦	大豆 ゼラチン
小鉢2	いんげんのお浸し	67	40.7	2.1	3.0	8.5	54	37	4	9	0.1	0.1	0.01	1.4	0.3	卵 小麦	大豆 ゼラチン
合計		391	166.4	18.0	22.6	30.1	236	103	14	84	0.6	0.9	0.05	4.5	1.5		
A003 あじ蒲焼き風																	
メイン	あじ蒲焼き風	214	89.6	12.7	12.3	13.5	124	38	9	59	0.1	0.2	0.03	2.2	1.0	卵 乳 小麦	大豆 ゼラチン
小鉢1	大豆とひじきの煮もの	64	37.6	2.9	3.1	6.6	37	17	7	12	0.1	0.1	0.02	1.1	0.4	卵 乳 小麦	大豆 ゼラチン
小鉢2	大根の和えもの	66	40.7	1.9	2.9	8.9	47	30	2	5	0.0	0.0	0.00	1.1	0.4	卵 小麦	大豆 ゼラチン
合計		344	167.9	17.5	18.3	29	208	85	18	76	0.2	0.3	0.05	4.4	1.8		
A004 洋風オムレツ																	
メイン	洋風オムレツ	201	89.1	8.0	9.9	21.4	90	79	7	63	0.6	0.4	0.05	3.2	1.0	卵 乳 小麦	大豆 牛肉 ゼラチン 鶏肉 豚肉
小鉢1	じゃが芋のポトフ	69	40.1	1.9	2.8	9.7	69	28	3	7	0.0	0.0	0.01	1.2	0.3	卵 小麦	大豆 ゼラチン 鶏肉 豚肉
小鉢2	カリフラワーの和えもの	67	40.6	2.3	3.0	8.6	44	31	3	8	0.1	0.1	0.01	1.5	0.3	卵 小麦	大豆 ゼラチン
合計		337	169.8	12.2	15.7	39.7	203	138	13	78	0.7	0.5	0.07	5.9	1.6		
A005 鶏肉のみぞれ煮風																	
メイン	鶏肉のみぞれ煮風	229	88.8	13.8	14.1	11.8	113	34	9	32	0.3	0.2	0.01	2.0	0.8	卵 乳 小麦	大豆 ゼラチン 鶏肉 豚肉
小鉢1	きんぴらごぼう	67	40.4	1.8	2.8	9.5	51	32	5	8	0.1	0.1	0.01	1.7	0.3	卵 小麦	大豆 ゼラチン
小鉢2	大学いも風	88	35.7	2.0	3.0	13.4	93	34	5	10	0.1	0.0	0.03	1.3	0.3	卵 小麦	大豆 ゼラチン
合計		384	164.9	17.6	19.9	34.7	257	100	19	50	0.5	0.3	0.05	5.0	1.4		
A006 鮭の塩麴焼き風																	
メイン	鮭の塩麴焼き風	218	88.9	13.0	12.6	13.2	108	35	8	59	0.1	0.2	0.03	2.1	0.9	卵 乳 小麦	大豆 さけ ゼラチン
小鉢1	焼きとうもろこし	73	39.2	2.1	3.0	10.4	60	29	5	14	0.1	0.1	0.01	1.4	0.4	卵 小麦	大豆 ゼラチン
小鉢2	キャベツの和えもの	65	41.2	2.0	3.0	8.3	41	35	3	6	0.1	0.0	0.00	1.2	0.3	卵 小麦	大豆 ゼラチン
合計		356	169.3	17.1	18.6	31.9	209	99	16	79	0.3	0.3	0.04	4.7	1.6		
A007 魚肉ソーセージの洋風仕立て																	
メイン	魚肉ソーセージの洋風仕立て	198	92.2	10.0	11.1	14.8	51	66	6	83	0.4	0.2	0.03	1.5	1.2	卵 乳 小麦 えび かに	大豆 さけ ゼラチン 鶏肉 豚肉
小鉢1	人参とごぼうの甘辛煮	70	39.8	1.9	2.8	10.1	53	32	5	9	0.1	0.1	0.01	1.7	0.4	卵 小麦	大豆 ゼラチン
小鉢2	トマトの和えもの	67	40.9	2.1	3.0	8.6	48	28	3	6	0.1	0.0	0.02	1.1	0.3	卵 小麦	大豆 ゼラチン
合計		335	172.9	14.0	16.9	33.5	152	126	14	98	0.6	0.3	0.06	4.3	1.9		

『日本食品標準成分表2015』に基づく、成分値（計算値）です。

Bコース(和中セット) 栄養成分表

『日本食品標準成分表2015』に基づく、成分値(計算値)です。

食品成分表	エネルギー kcal	水分 g	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	無機質							食物繊維 (総量) g	食塩 相当量 g	アレルギー含有原材料		
						カリウム mg	カルシウム mg	マグネシウム mg	リン mg	鉄 mg	亜鉛 mg	銅 mg			特定原材料7品目	その他20品目	
B001 筑前煮風																	
メイン	筑前煮風	227	88.8	13.7	13.9	12.2	133	37	10	33	0.4	0.2	0.02	2.2	0.8	卵乳 小麦	大豆 ゼラチン 鶏肉
小鉢1	里芋の味噌煮	86	36.9	3.1	3.9	10.2	51	33	4	22	0.2	0.1	0.02	1.1	0.5	卵 小麦	大豆 ゼラチン
小鉢2	白菜の和えもの	64	41.3	2.0	3.0	8.1	33	34	2	7	0.1	0.0	0.01	1.1	0.3	卵 小麦	大豆 ゼラチン
合計		377	167.0	18.8	20.8	30.5	217	104	16	62	0.7	0.3	0.05	4.4	1.6		
B002 鮭の照り焼き風																	
メイン	鮭の照り焼き風	218	89.1	13.0	12.6	13.4	119	35	8	58	0.1	0.1	0.03	2.0	0.9	卵乳 小麦	大豆 さけ ゼラチン
小鉢1	じゃが芋の煮もの	68	40.1	1.8	2.8	9.8	69	28	3	7	0.0	0.0	0.01	1.2	0.3	卵 小麦	大豆 ゼラチン
小鉢2	ブロッコリーのサラダ	67	40.8	2.3	3.1	8.4	29	34	3	11	0.1	0.1	0.02	1.3	0.3	卵 小麦	大豆 ゼラチン
合計		353	170.0	17.1	18.5	31.6	217	97	14	76	0.2	0.2	0.06	4.5	1.5		
B003 たらの野菜あんかけ風																	
メイン	たらの野菜あんかけ風	220	88.2	11.3	12.3	16.2	81	32	7	40	0.3	0.2	0.03	2.4	1.1	卵乳 小麦	大豆 ゼラチン 鶏肉 豚肉
小鉢1	ソーセージのオイスター煮	74	39.6	3.6	3.8	6.9	34	24	2	30	0.1	0.0	0.02	1.1	0.6	卵乳 小麦 えび かに	大豆 さけ ゼラチン 鶏肉 豚肉
小鉢2	花野菜の和えもの	67	40.6	2.3	3.0	8.6	44	31	3	8	0.1	0.1	0.01	1.5	0.3	卵 小麦	大豆 ゼラチン
合計		361	168.4	17.2	19.1	31.7	159	87	12	78	0.5	0.3	0.06	5.0	2.0		
B004 八宝菜風																	
メイン	八宝菜風	242	88.0	13.0	15.9	11.7	133	34	7	54	0.3	0.7	0.02	2.1	0.8	卵乳 小麦	大豆 ゼラチン 鶏肉 豚肉
小鉢1	青梗菜の塩だれ	72	39.7	2.2	3.3	9.3	54	39	6	13	0.2	0.1	0.02	1.3	0.3	卵 小麦	大豆 ゼラチン 鶏肉 豚肉
小鉢2	スイートポテト	89	35.5	2.0	3.0	13.8	94	34	5	10	0.1	0.0	0.03	1.3	0.4	卵 小麦	大豆 ゼラチン
合計		403	163.2	17.2	22.2	34.8	281	107	18	77	0.6	0.8	0.07	4.7	1.5		
B005 牛肉の甘辛煮風																	
メイン	牛肉の甘辛煮風	251	85.5	13.3	15.9	14.1	159	29	9	56	0.7	1.2	0.03	2.0	0.8	卵乳 小麦	大豆 牛肉 ゼラチン
小鉢1	大豆のきのおろし	74	39.0	3.0	3.3	9.1	63	30	8	20	0.1	0.1	0.03	1.9	0.4	卵 小麦	大豆 ゼラチン
小鉢2	いんげん豆の柚香漬け	70	39.7	2.1	3.0	9.3	55	37	4	9	0.1	0.1	0.01	1.4	0.4	卵 小麦	大豆 ゼラチン
合計		395	164.2	18.4	22.2	32.5	277	96	21	85	0.9	1.4	0.07	5.3	1.6		
B006 かに玉風																	
メイン	かに玉風	203	89.4	9.3	10.0	19.5	70	80	8	65	0.6	0.4	0.04	2.4	1.1	卵乳 小麦 かに	大豆 ゼラチン 鶏肉 豚肉
小鉢1	ブロッコリーの中華煮	71	39.3	2.2	3.0	9.6	55	30	3	10	0.0	0.1	0.02	1.2	0.3	卵 小麦	大豆 ゼラチン 鶏肉 豚肉
小鉢2	キャベツの浅漬け	65	41.2	2.0	3.0	8.3	41	35	3	6	0.1	0.0	0.00	1.2	0.3	卵 小麦	大豆 ゼラチン
合計		339	169.9	13.5	16.0	37.4	166	145	14	81	0.7	0.5	0.06	4.8	1.7		
B007 いか海賊焼き風																	
メイン	いか海賊焼き風	216	88.9	12.3	12.2	14.9	131	32	14	73	0.1	0.3	0.05	2.2	1.0	卵乳 小麦	大豆 いか ゼラチン
小鉢1	じゃが芋のみぞれあん	78	38.4	2.5	3.1	10.6	65	28	5	15	0.2	0.1	0.03	1.5	0.3	卵 小麦	大豆 ゼラチン
小鉢2	白菜の和えもの	64	41.3	2.0	3.0	8.1	33	34	2	7	0.1	0.0	0.01	1.1	0.3	卵 小麦	大豆 ゼラチン
合計		358	168.6	16.8	18.3	33.6	229	94	21	95	0.4	0.4	0.09	4.8	1.6		

Cコース(和会席セット) 栄養成分表

『日本食品標準成分表2015』に基づく、成分値(計算値)です。

食品成分表	エネルギー kcal	水分 g	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	無機質							食物繊維 (総量) g	食塩 相当量 g	アレルギー含有原材料		
						カリウム mg	カルシウム mg	マグネシウム mg	リン mg	鉄 mg	亜鉛 mg	銅 mg			特定原材料 7品目	その他20品目	
C001 糸より鯛の柚香焼き風																	
メイン	糸より鯛の柚香焼き風	210	89.7	12.8	11.7	14.3	51	39	5	40	0.0	0.2	0.01	2.2	1.0	卵乳 小麦	大豆 ゼラチン
小鉢1	さつまいもの甘露煮	85	36.6	2.5	3.1	12.3	71	32	5	15	0.3	0.1	0.04	1.7	0.4	卵 小麦	大豆 ゼラチン
小鉢2	大根の短冊和え	66	40.7	1.9	2.9	8.9	47	30	2	5	0.0	0.0	0.00	1.1	0.4	卵 小麦	大豆 ゼラチン
	合計	361	167.0	17.2	17.7	35.5	169	101	12	60	0.3	0.3	0.05	5.0	1.8		
C002 すき焼き風																	
メイン	すき焼き風	244	87.2	13.2	15.9	12.4	135	33	8	55	0.7	1.2	0.02	2.1	0.7	卵乳 小麦	大豆 牛肉 ゼラチン
小鉢1	卵の花の炒り煮	81	37.9	3.2	3.5	9.7	60	32	10	22	0.3	0.2	0.04	2.0	0.3	卵乳 小麦	大豆 ゼラチン
小鉢2	コーンサラダ	81	37.7	2.5	3.4	10.8	58	27	8	19	0.2	0.2	0.02	1.5	0.3	卵 小麦	大豆 ゼラチン 鶏肉 豚肉
	合計	406	162.8	18.9	22.8	32.9	253	92	26	96	1.2	1.6	0.08	5.6	1.3		
C003 鶏肉と大根のうま煮風																	
メイン	鶏肉と大根のうま煮風	233	87.5	13.8	14.0	13.1	122	35	12	33	0.4	0.3	0.02	2.4	0.8	卵乳 小麦	大豆 ゼラチン 鶏肉
小鉢1	だし巻き玉子	77	39.3	2.9	3.8	8.5	41	36	3	20	0.2	0.1	0.02	1.1	0.4	卵乳 小麦	大豆 ゼラチン
小鉢2	人参の塩糎漬け	63	41.3	1.6	2.5	8.7	59	29	2	6	0.0	0.0	0.01	1.5	0.3	卵 小麦	大豆 ゼラチン
	合計	373	168.1	18.3	20.3	30.3	222	100	17	59	0.6	0.4	0.05	5.0	1.5		
C004 さわらの西京味噌焼き風																	
メイン	さわらの西京味噌焼き風	234	86.2	12.8	13.7	15.6	162	34	13	64	0.3	0.3	0.02	2.3	1.0	卵乳 小麦	大豆 ゼラチン
小鉢1	がんもの含め煮	73	39.0	2.9	3.3	9.0	61	30	8	19	0.1	0.1	0.03	1.9	0.4	卵 小麦	大豆 ゼラチン
小鉢2	えんどう豆の和えもの	79	38.0	2.9	3.1	10.4	48	31	6	21	0.3	0.2	0.03	2.0	0.3	卵 小麦	大豆 ゼラチン
	合計	386	163.2	18.6	20.1	35.0	271	95	27	104	0.7	0.6	0.08	6.2	1.7		
C005 白身魚の和風みぞれ風																	
メイン	白身魚の和風みぞれ風	226	87.0	11.4	12.3	17.5	99	32	7	43	0.3	0.2	0.03	2.6	1.1	卵乳 小麦	大豆 ゼラチン
小鉢1	キャベツの塩だれ	65	40.8	2.1	3.0	8.4	45	30	2	10	0.0	0.0	0.01	1.5	0.4	卵 小麦	大豆 ゼラチン 鶏肉 豚肉
小鉢2	トマトの和えもの	67	40.9	2.1	3.0	8.6	48	28	3	6	0.1	0.0	0.02	1.1	0.3	卵 小麦	大豆 ゼラチン
	合計	358	168.7	15.6	18.3	34.5	192	90	12	59	0.4	0.2	0.06	5.2	1.8		
C006 豚角煮風																	
メイン	豚角煮風	254	84.8	13.1	15.8	14.8	165	34	8	56	0.4	0.7	0.04	2.2	0.8	卵乳 小麦	大豆 ゼラチン 豚肉
小鉢1	里芋の煮っころがし	70	39.8	2.1	3.0	9.4	60	34	4	9	0.2	0.0	0.02	1.3	0.3	卵 小麦	大豆 ゼラチン
小鉢2	白菜のお浸し	64	41.4	2.0	3.0	8.0	33	34	2	7	0.1	0.0	0.01	1.1	0.3	卵 小麦	大豆 ゼラチン
	合計	388	166.0	17.2	21.8	32.2	258	102	14	72	0.7	0.7	0.07	4.6	1.4		
C007 赤魚煮付け風																	
メイン	赤魚煮付け風	212	90.3	12.1	12.3	13.5	110	37	8	49	0.1	0.2	0.02	2.2	0.9	卵乳 小麦	大豆 ゼラチン
小鉢1	大根の味噌煮	79	37.9	2.9	3.4	9.9	65	33	9	16	0.1	0.1	0.02	1.7	0.4	卵 小麦	大豆 ゼラチン
小鉢2	ひじき煮	46	37.7	2.1	2.5	3.9	1	0	0	0	0.0	0.0	0.00	0.2	0.5	卵乳 小麦	大豆 ゼラチン
	合計	337	165.9	17.1	18.2	27.3	176	70	17	65	0.2	0.3	0.04	4.1	1.8		