

エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	食塩 (g)
-----------------	--------------	-----------	-----------

亀岡市中学校弁当調理基準書 令和7年1月

月	火	水	木	金
2025年1月6日(月)	2025年1月7日(火)	2025年1月8日(水)	2025年1月9日(木)	2025年1月10日(金)
	■てりたま唐揚げ 鶏もも唐揚げ約30g 2こ プレーンオムレツ30g 1こ 鶏ひき肉 5g ひき肉風大豆ミート 2g 牡丹こいくちしょうゆ 2g 砂糖・上白糖 2g ラー油 1g サラダ油 23g 牡丹こいくちしょうゆ 3g 砂糖・上白糖 1g かたくり粉 0.3g 特上和風だし 0.5g ママー THE PRO ミニスパゲティ 1.6mm 15g かつお節 糸花 0.1g 味付山菜ミックス 5g 牡丹こいくちしょうゆ 1g 特上和風だし 0.5g サラダ油 0.5g ■ごぼうごまがら 乱切りごぼう 45g FeelFreeごまドレッシング 8g マスター あらびき 1g SSKがらマヨネーズタイプ 3g ごま(いりごま)・すり 0.1g コンソメ粉末 0.3g SH パセリ 0.01g 砂糖・上白糖 1g ■小松菜の辛子和え カット小松菜IQF 27g はくさい・短冊 20g 牡丹こいくちしょうゆ 3g 砂糖・上白糖 2g 特上和風だし 0.2g CA 和からし 0.1g ■青かつぱ 青かつぱ 10g ■並ライス 米・精白米 83.33g	■白身天の南蛮漬け 白身天ぷら30g 1こ サラダ油 20g たまねぎ・スライス 10g 三色ピーマンスライス 10g タマノイさくら20L 2g 砂糖・上白糖 2g 牡丹こいくちしょうゆ 2g 特上和風だし 0.2g 輪切り唐辛子 0.1g かたくり粉 0.3g たけのこ・水煮・細切 20g 特上和風だし 0.5g ■ねぎ塩鶏カツ ねぎ塩鶏カツ50g 1こ サラダ油 18g ■もやしとさつま揚げの炒め物 もやし(緑豆) 20g スライスさつま揚げ 10g 突きこんにやく黒 20g 牡丹こいくちしょうゆ 3g 砂糖・上白糖 1g 特上和風だし 0.2g サラダ油 2g ■にんじんのツナサラダ にんじん・千切り 19g キャベツ・短冊 7g ライトツナフレーク 4g エルドレッシング白 5g ■細切さくら漬 細切さくら漬 10g ■並ライス 米・精白米 83.33g	■イカ天カレーうどん うどん 30g S&Bカレー 2kg 3g うすくちしょうゆ 2g 砂糖・上白糖 1g かたくり粉 0.3g SAキザミ油揚げ(W) 10g わけぎカット 5g たまねぎ・スライス 10g かつお節 糸花 0.1g イカ天ぷら30g 1こ サラダ油 32g 特上和風だし 0.5g 一食醤油 3g 1こ ■白菜と春菊の柚子和え はくさい・短冊 35g 春菊 22g 切干大根(乾燥) 2g 砂糖・上白糖 1g 袖皮スライス 0.1g 特上和風だし 0.5g 牡丹こいくちしょうゆ 2g タマノイさくら20L 1g かつお節 糸花 0.01g ■ピーマンともやしの炒め 緑ピーマンスライス 30g もやし(緑豆) 10g 味付ザーサイ千切 6g うすくちしょうゆ 2g 砂糖・上白糖 1g 中華だし 0.2g サラダ油 10g ■赤かつぱ 赤かつぱ 10g ■並ライス 米・精白米 83.33g	■麻婆豆腐 (業務用)精進とうふ 55g 豚ひき肉 10g ひき肉風大豆ミート 4g たまねぎ・みじん切り 10g 中国産 水煮筍細切No.70 18g 日進食品おろし生しょうが 1g JFDA豆板醤 0.4g 甜麺醤 3g 中華だし 1g 牡丹こいくちしょうゆ 3g 燦宝夢 純正胡麻油 3g かたくり粉 1g にんにく・おろし 0.5g ジョイ 山椒粉 0.1g 刻みいんげん 1g ■ウインナーフライ ウインナーフライ 1こ サラダ油 27g ケチャップ(一食用) 4g 1こ ■五目ひじき煮 芽ひじき 4g れんこん・ちらし 5g にんじん・千切り 5g 天かす一番しゃり 1kg 5g 枝豆(むき) 5g うすくちしょうゆ 3g 砂糖・上白糖 2g 特上和風だし 0.5g ■キャベツの生姜和え キャベツ・短冊 30g うすくちしょうゆ 3g 砂糖・上白糖 1g 特上和風だし 0.5g おかず生姜 0.5g ■さくら漬け 業務用桜漬け 10g ■並ライス 米・精白米 83.33g
	エネルギー 834 たんぱく質 20 脂質 38.6 食塩 3.9	エネルギー 836 たんぱく質 15.9 脂質 44.5 食塩 3	エネルギー 835 たんぱく質 14.9 脂質 47.1 食塩 3	エネルギー 833 たんぱく質 19.2 脂質 43.2 食塩 3.9

エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	食塩 (g)
-----------------	--------------	-----------	-----------

亀岡市中学校弁当調理基準書 令和7年1月

月	火	水	木	金																																
2025年1月13日(月)	2025年1月14日(火)	2025年1月15日(水)	2025年1月16日(木)	2025年1月17日(金)																																
	■ハンバーグ デミ&ホワイトソース お弁当ハンバーグ40g 2こ サラダ油 28g 1号缶 デミグラスソース 特製 8g 1号缶 ホワイトソース 8g SH パセリ 0.01g ママー THE PRO ミニスパゲティ 1.6mm 15g コンソメ粉末 0.3g おろし生にんにく 0.1g ■切干大根のコンソメ煮 切干大根(乾燥) 2.5g ベーコン短冊 7g 水煮平茸(ワケギ) 椎茸ミックス 10g うすくちしょうゆ 2g 砂糖・上白糖 1g コンソメ粉末 0.3g サラダ油 1g ■キャベツとわかめの青じそ和え キャベツ・短冊 30g 乾燥カットわかめ 0.5g 人参・短冊 4g ノオイルドレッシング 青じそ 7g ■青かつぱ 青かつぱ 10g ■並ライス 米・精白米 83.33g	■鴨の柚子胡椒炒め 合鴨切り落とし 25g もやし(緑豆) 10g たまねぎ・スライス 15g キャベツ・短冊 20g わけぎカット 5g 牡丹こいくちしょうゆ 3g 砂糖・上白糖 1g 特上和風だし 0.5g JFDA柚子こしょう 0.5g かたくり粉 0.5g サラダ油 10g ■ハムマヨサラダフライ ハムマヨサラダフライ 1こ サラダ油 27g ■春雨の三杯酢和え 春雨カット 8g 錦糸玉子 2g にんじん・千切り 4g うすくちしょうゆ 3g 砂糖・上白糖 1g タマノイさくら20L 1g 特上和風だし 0.5g ■きくらげ天の煮物 冷凍お手軽ミニきくらげ天 1こ うすくちしょうゆ 2g 砂糖・上白糖 2g 特上和風だし 0.1g ■華大根 華大根 10g ■並ライス 赤かつぱ 10g 米・精白米 83.33g	■チキン南蛮 紅生姜タルタル フライドチキンフィーレ40g 2こ サラダ油 16g 牡丹こいくちしょうゆ 2g 砂糖・上白糖 2g タマノイさくら20L 1g 特上和風だし 0.2g たまねぎ・みじん切り 20g SSKサラダマヨネーズタイプ 8g 業務用千切り紅生姜 3g 鳴門 並塩 0.1g ママー THE PRO ミニスパゲティ 1.6mm 15g コンソメ粉末 0.3g ■厚揚げの味噌野菜炒め サイコロ厚揚げ マルタ 下鳥羽 1こ サラダ油 3g もやし(緑豆) 15g にんじん・千切り 4g にら カット 8g 特上和風だし 0.5g 牡丹こいくちしょうゆ 2g 砂糖・上白糖 2g 穂高 白みそ 2g ■わさび菜の和え物 れんこん・ちらし1/4 22g わさび菜おひたし 5g うすくちしょうゆ 1g 砂糖・上白糖 0.3g 特上和風だし 0.1g わさび粉 0.1g ■赤かつぱ 赤かつぱ 10g ■並ライス 米・精白米 83.33g	■チキンステーキ 生姜ソース 手切りチキンステーキ(モモ) 1こ サラダ油 8g キャベツ・短冊 15g たまねぎ・スライス 15g 鳴門 並塩 適宜 うすくちしょうゆ 1g サラダ油 1g たまねぎ・みじん切り 5g しょうが みじん切り 4g 砂糖・上白糖 1.5g 牡丹こいくちしょうゆ 3g 日進食品おろし生しょうが 2g にんにく・おろし 0.5g かたくり粉 0.5g ■ごま油香るハムカツカツ ごま油香るハムカツカツ50g 1こ サラダ油 20g 中濃ソース(一食)3g 1こ ■チーズマカロニサラダ マカロニ 15g 枝豆(むき) 4g JFDAダイスチーズ(M) 6g キューピー マヨネーズ205 3g エルドレッシング赤 3g コンソメ粉末 0.5g 砂糖・上白糖 1g ■木耳ともやしの炒め もやし(緑豆) 20g 赤ピーマンスライス 15g 裏白木耳スライス 0.3g 牡丹こいくちしょうゆ 1g 中華だし 0.2g サラダ油 2g ■しば漬け しば漬け 10g ■並ライス 米・精白米 83.33g																																
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>エネルギー</td> <td>たんぱく質</td> <td>脂質</td> <td>食塩</td> </tr> <tr> <td>832</td> <td>17.9</td> <td>43.8</td> <td>3</td> </tr> </table>	エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩	832	17.9	43.8	3	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>エネルギー</td> <td>たんぱく質</td> <td>脂質</td> <td>食塩</td> </tr> <tr> <td>832</td> <td>14.2</td> <td>45.7</td> <td>3.1</td> </tr> </table>	エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩	832	14.2	45.7	3.1	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>エネルギー</td> <td>たんぱく質</td> <td>脂質</td> <td>食塩</td> </tr> <tr> <td>838</td> <td>23.4</td> <td>37.5</td> <td>3.7</td> </tr> </table>	エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩	838	23.4	37.5	3.7	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>エネルギー</td> <td>たんぱく質</td> <td>脂質</td> <td>食塩</td> </tr> <tr> <td>835</td> <td>21</td> <td>40.2</td> <td>3.5</td> </tr> </table>	エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩	835	21	40.2	3.5
エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩																																	
832	17.9	43.8	3																																	
エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩																																	
832	14.2	45.7	3.1																																	
エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩																																	
838	23.4	37.5	3.7																																	
エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩																																	
835	21	40.2	3.5																																	

エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	食塩 (g)
-----------------	--------------	-----------	-----------

亀岡市中学校弁当調理基準書 令和7年1月

月				火				水				木				金			
2025年1月20日(月)				2025年1月21日(火)				2025年1月22日(水)				2025年1月23日(木)				2025年1月24日(金)			
■豚かつ かつとじ やわらかロースとんかつ40g 2こ サラダ油 32g 液卵 15g たまねぎ・スライス 15g わげぎカット 5g 牡丹こいくちしょうゆ 3g 砂糖・上白糖 1g 特上和風だし 0.5g かたくり粉 0.5g にんじん・千切り 1g ■じゃが芋とウインナーのポトフ ブロッコリー・ミニ 25g じゃがいも・ダイス 25g 輪切ウインナー 5g にんじん・いちょう切 5g コンソメ粉末 0.5g CA ブラックペッパー荒挽 0.1g 牡丹こいくちしょうゆ 1g サラダ油 2g ■ひじきの煮物 淀 芽ひじき 5g SAキザミ油揚げ(W) 5g うすくちしょうゆ 3g 砂糖・上白糖 2g 特上和風だし 0.1g ■漬け物 華大根 10g ■並ライス 米・精白米 83.33g				■鶏肉の竜田揚げ 若鶏竜田揚げ 2こ サラダ油 33g ママー THE PRO ミニスパゲティ 1.6mm 15g 大根菜 5g たまねぎ・スライス 10g 辛子明太子N(キャップ付) 3g コンソメ粉末 0.5g きざみのり 0.1g ■キャベツとハムのソテー キャベツ・短冊 20g 裏白木耳スライス 1g ハム千切り 5g もやし(緑豆) 10g 牡丹こいくちしょうゆ 4g にんにく・おろし 0.3g 特上和風だし 0.1g サラダ油 2g ■ごぼうの金平 ごぼう ささがき 26g 牡丹こいくちしょうゆ 4g 砂糖・上白糖 2g ごま(いりごま)・白 2g 輪切り唐辛子 0.1g 燦宝夢 純正胡麻油 1g ■赤かつぱ 赤かつぱ 10g ■並ライス 米・精白米 83.33g				■オムレツ チリコンカンソース プレーンオムレツ50g 1こ サラダ油 15g 完熟カットトマト 10g マイルドトマトチップ3kgフィルム 3g たまねぎ・ダイス 5g 三色ピーマンダイス 5g ミックスピーンズ 5g ひき肉風大豆ミート 2g サンホーム チリパウダー 0.1g おろし生にんにく 0.5g コンソメ粉末 1g 鳴門 並塩 0.1g ■イカカツ イカカツ40g スパット 1こ サラダ油 17g 中濃ソース(一食)3g 1こ ■蒸し鶏の甘味噌炒め 蒸し鶏ほぐし 22g キャベツ・短冊 33g 緑ピーマンスライス 10g 牡丹こいくちしょうゆ 2g 砂糖・上白糖 1g 甜麺醤 2g 穂高 白みそ 2g 中華だし 0.5g 日進食品おろし生しょうが 0.3g サラダ油 2g ■花野菜の中華サラダ カリフラワー冷凍ミニ 21g ブロッコリー・ミニ 21g セミセパ中華ドレッシング 8g ■さくら漬け 業務用桜漬け 10g ■並ライス 米・精白米 83.33g				■アジフライ 得用アジフライ40g 1こ サラダ油 32g ママー THE PRO ミニスパゲティ 1.6mm 15g コンソメ粉末 0.3g ベーコン短冊 5g 水煮平茸エリンギ 椎茸ミックス 5g おろし生にんにく 0.5g 輪切り唐辛子 0.1g うすくちしょうゆ 2g サラダ油 1g 中濃ソース(一食)3g 1こ ■ツナキャベツサラダ キャベツ・短冊 36g にんじん・千切り 4g ライトツナフレーク 6g SSKサラダマヨネーズタイプ 3g コンソメ粉末 0.5g 砂糖・上白糖 1g ■じゃが芋とピーマンのレモンパッパ炒め じゃがいも・ダイス 34g 赤ピーマン・ダイス 5g コンソメ粉末 0.1g 創味 レモンパッパ焼オイルソース 8g ■青かつぱ 青かつぱ 10g ■並ライス 米・精白米 83.33g				■豚肉のオムスター炒め 豚コマ 15g スライス状大豆ミート 5g 赤ピーマンスライス 10g もやし(緑豆) 25g キャベツ・短冊 30g たまねぎ・スライス 20g サラダ油 1g オイスターソース 5g 牡丹こいくちしょうゆ 2g 砂糖・上白糖 1g かたくり粉 0.3g 中華だし 0.5g ■手作り風パネコンクリームフライ パネコンクリームフライ180g 1/2こ サラダ油 28g ■いんげんのシーザーサラダ カットインゲン 25g にんじん・千切り 5g キャベツ・細切 5g FeelFreeシーザーサラダドレッシング 8g ■三角とうふ天の煮物 三角とうふ天 1こ 牡丹こいくちしょうゆ 3g 砂糖・上白糖 1g 特上和風だし 0.1g ■つば漬け 業務用つば漬け 10g ■並ライス 米・精白米 83.33g			
836	21.9	42.1	3	831	16	43.4	3.1	836	21.6	44	3.7	835	15.6	43.8	3.3	833	18.9	43.5	3

エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	食塩 (g)
-----------------	--------------	-----------	-----------

亀岡市中学校弁当調理基準書 令和7年1月

月	火	水	木	金
2025年1月27日(月)	2025年1月28日(火)	2025年1月29日(水)	2025年1月30日(木)	2025年1月31日(金)
<p>■白身フライ&海老フライ タルタルサラダ添え</p> <p>白身フライ50g スポット 1こ</p> <p>エビフライ パナメイ 30g 1こ</p> <p>サラダ油 28g</p> <p>SSKササマヨネーズタイプ 8g</p> <p>ピーマン漬 5g</p> <p>たまねぎ・みじん切り 5g</p> <p>ブロッコリー・ミニ 15g</p> <p>エルドレッシング白 5g</p> <p>エルデリポテトサラダ 10g</p> <p>■マカロニ炒め</p> <p>マカロニ 15g</p> <p>緑ピーマンズライス 5g</p> <p>ベーコン短冊 4g</p> <p>JOYL PRO バターフレーバーオイル 2g</p> <p>牡丹こいくちしょうゆ 1g</p> <p>砂糖・上白糖 1g</p> <p>特上和風だし 0.5g</p> <p>■白菜のごま和え</p> <p>はくさい・短冊 30g</p> <p>乾燥カットわかめ 1g</p> <p>うすくちしょうゆ 3g</p> <p>特上和風だし 0.1g</p> <p>ごま(いりごま)・白 0.05g</p> <p>砂糖・上白糖 1g</p> <p>■赤かっぱ</p> <p>赤かっぱ 10g</p> <p>■並ライス</p> <p>米・精白米 83.33g</p>	<p>■ハンバーグ おろしソース</p> <p>まんぞくハンバーグ80g 1こ</p> <p>サラダ油 17g</p> <p>大根おろし 10g</p> <p>牡丹こいくちしょうゆ 2g</p> <p>砂糖・上白糖 1g</p> <p>特上和風だし 0.5g</p> <p>かたくり粉 0.5g</p> <p>仙波糖化 カラメルS 0.1g</p> <p>タマネイさくら20L 1g</p> <p>大根・ダイス 3g</p> <p>人参・ダイス 2g</p> <p>ママー THE PRO ミニパッケージ 1.6mm 15g</p> <p>サラダ油 2g</p> <p>ライトツナフレーク 5g</p> <p>ごま高菜 2g</p> <p>うすくちしょうゆ 2g</p> <p>砂糖・上白糖 1g</p> <p>特上和風だし 0.5g</p> <p>■豚肉のキムチ炒め</p> <p>豚コマ 22g</p> <p>スライス状大豆ミート 8g</p> <p>たまねぎ・スライス 20g</p> <p>キャベツ・短冊 10g</p> <p>牡丹こいくちしょうゆ 3g</p> <p>砂糖・上白糖 1g</p> <p>中華だし 0.3g</p> <p>エバラ 浅漬けの素 味の素 1L 5g</p> <p>燦宝夢 純正胡麻油 4g</p> <p>■筍とかまぼこのソテー</p> <p>たけのこ・水煮・細切 30g</p> <p>裏白木耳スライス 0.3g</p> <p>千切りかまぼこ ショクカイ 5g</p> <p>鳴門 並塩 0.3g</p> <p>サラダ油 2g</p> <p>■青かっぱ</p> <p>青かっぱ 10g</p> <p>■並ライス</p> <p>米・精白米 83.33g</p>	<p>■手作り春巻き</p> <p>手作り春巻き50g 1こ</p> <p>サラダ油 28g</p> <p>■チキンスターキ アラビアータ</p> <p>手切りチキンスターキ(モモ) 1こ</p> <p>サラダ油 5g</p> <p>完熟カットトマト 15g</p> <p>たまねぎ・みじん切り 20g</p> <p>おろし生にんにく 0.5g</p> <p>マルチトマツケチップ 3kgフィルム 8g</p> <p>砂糖・上白糖 3g</p> <p>輪切り唐辛子 0.5g</p> <p>コンソメ粉末 2g</p> <p>キャベツ・短冊 30g</p> <p>鳴門 並塩 適宜</p> <p>コンソメ粉末 0.2g</p> <p>■玉子と白菜の中華炒め</p> <p>はくさい・短冊 25g</p> <p>しめじ水煮 7g</p> <p>カットゲン 7g</p> <p>にんじん・いちよう切 4g</p> <p>液卵 10g</p> <p>うすくちしょうゆ 2g</p> <p>オイスターソース 3g</p> <p>燦宝夢 純正胡麻油 1g</p> <p>中華だし 0.3g</p> <p>砂糖・上白糖 1g</p> <p>サラダ油 3g</p> <p>■厚揚げと里芋の煮物</p> <p>絹厚揚げ豆腐20g 三角 1こ</p> <p>里いも(S) 1こ</p> <p>牡丹こいくちしょうゆ 2g</p> <p>砂糖・上白糖 3g</p> <p>特上和風だし 0.1g</p> <p>仙波糖化 カラメルS 0.1g</p> <p>■赤かっぱ</p> <p>赤かっぱ 10g</p> <p>■並ライス</p> <p>米・精白米 83.33g</p>	<p>■縁日名物盛り合わせ</p> <p>豚串カツ35g 1こ</p> <p>ミニ海鮮お好み焼 20g 1こ</p> <p>サラダ油 30g</p> <p>トンカツソース 5g</p> <p>ウマル徳用ウスターソース 3g</p> <p>かたくり粉 0.3g</p> <p>蒸し焼きそば 30g</p> <p>焼きそばソース(粉末) 5g</p> <p>キャベツ・短冊 10g</p> <p>天かす 2g</p> <p>ターリジヤパン あおさ粉 0.1g</p> <p>■合鴨のフォレグサダ</p> <p>もやし(緑豆) 30g</p> <p>にんじん・千切り 5g</p> <p>中華だし 0.5g</p> <p>合鴨切り落とし 15g</p> <p>韓国風サダの素 フォレグ(塩味) 8g</p> <p>■小松菜の胡麻よごし</p> <p>小松菜(生) 30g</p> <p>SAキザミ油揚げ(W) 5g</p> <p>うすくちしょうゆ 1g</p> <p>砂糖・上白糖 1g</p> <p>特上和風だし 0.1g</p> <p>マルホン いり胡麻黒 適宜</p> <p>■青かっぱ</p> <p>青かっぱ 10g</p> <p>■並ライス</p> <p>米・精白米 95.5g</p>	<p>■豚肉の韓国風炒め</p> <p>豚コマ 21g</p> <p>スライス状大豆ミート 3g</p> <p>たまねぎ・スライス 15g</p> <p>赤ピーマンズライス 5g</p> <p>にら カット 5g</p> <p>もやし(緑豆) 10g</p> <p>春雨カット 2g</p> <p>コチジャン 2g</p> <p>牡丹こいくちしょうゆ 3g</p> <p>砂糖・上白糖 2g</p> <p>燦宝夢 純正胡麻油 1g</p> <p>おろし生にんにく 0.5g</p> <p>日進食品おろし生しょうが 0.5g</p> <p>中華だし 0.5g</p> <p>いりごま白 0.1g</p> <p>サラダ油 6g</p> <p>■ソーセージカツ</p> <p>ソーセージカツ50g 1こ</p> <p>サラダ油 24g</p> <p>■ブロッコリーとコーンのサラダ</p> <p>ブロッコリー・ミニ 32g</p> <p>にんじん・いちよう切 4g</p> <p>カーネルコーンIQF 4g</p> <p>キャベツ・短冊 10g</p> <p>SSKササマヨネーズタイプ 4g</p> <p>コンソメ粉末 0.5g</p> <p>砂糖・上白糖 0.5g</p> <p>■五目巾着の煮物</p> <p>五目巾着20g 1こ</p> <p>うすくちしょうゆ 3g</p> <p>砂糖・上白糖 1.2g</p> <p>特上和風だし 0.3g</p> <p>■しば漬け</p> <p>しば漬け 10g</p> <p>■並ライス</p> <p>米・精白米 83.33g</p>
エネルギー 838 たんぱく質 17.8 脂質 40.2 食塩 3.1	エネルギー 836 たんぱく質 26.7 脂質 37.2 食塩 3.8	エネルギー 839 たんぱく質 19.3 脂質 43 食塩 3.8	エネルギー 836 たんぱく質 15.1 脂質 40.3 食塩 4.1	エネルギー 837 たんぱく質 19 脂質 43.8 食塩 3