

お惣菜ムースEPシリーズ 栄養成分表

100gあたり計算値	エネルギー	水分	たんぱく質	脂質	炭水化物	灰分	ナトリウム	カリウム	カルシウム	マグネシウム	リン	亜鉛	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンD	ビタミンK	食物繊維総量	食塩相当量	特定原材料
	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	μg	μg	g	g	
パンプキンサラダ	166	70.8	7.2	11.3	9.9	0.8	245	65	4	4	7	0.1	0.01	0.01	0.0	3	1.5	0.6	小麦・卵・乳成分・大豆・豚肉・鶏肉・ゼラチン
キャベツとベーコンのソテー風	121	79.3	4.2	8.9	6.8	0.8	234	49	13	3	9	0.1	0.01	0.01	0.0	20	1.3	0.6	小麦・卵・乳成分・大豆・豚肉・鶏肉・ゼラチン
いんげんの黒胡麻和え	117	79.4	5.5	8.6	5.6	0.9	240	59	24	8	16	0.1	0.01	0.02	0.0	10	2.1	0.6	小麦・大豆・ゼラチン・さば・ごま
大根梅風味和え	133	73.0	5.0	8.2	11.7	2.1	372	108	17	6	8	0.1	0.01	0.01	0.0	4	2.4	0.9	小麦・大豆・ゼラチン
ごぼうの胡麻マヨサラダ	192	67.6	5.0	14.6	11.8	1.0	297	22	9	4	5	0.1	0.00	0.00	0.0	0	2.4	0.8	小麦・卵・乳成分・大豆・ゼラチン・ごま
キャベツとツナのトマト煮	137	73.9	7.0	8.7	9.6	0.8	248	32	8	3	15	0.0	0.01	0.01	0.2	13	2.5	0.6	小麦・乳成分・大豆・ゼラチン・鶏肉
ゆず風味春雨	137	74.5	8.0	8.1	8.5	0.9	306	27	3	1	3	0.0	0.01	0.01	0.0	2	1.0	0.8	小麦・大豆・豚肉・鶏肉・ゼラチン
厚揚げと青菜の生姜煮	126	76.7	5.0	8.2	9.2	0.9	241	62	19	13	15	0.1	0.01	0.01	0.0	34	1.9	0.6	小麦・乳成分・大豆・ゼラチン・鶏肉
里芋のえびあんかけ	144	72.1	7.2	8.0	11.8	0.9	292	43	5	3	20	0.0	0.01	0.00	0.0	0	1.9	0.7	小麦・えび・大豆・ゼラチン
さつま芋のトマト煮	147	72.0	5.0	8.2	13.8	1.0	270	101	10	5	12	0.0	0.02	0.01	0.0	0	1.0	0.7	小麦・乳成分・大豆・鶏肉・ゼラチン
青菜の煮浸し	113	77.2	5.1	5.7	11.1	0.9	271	70	26	5	14	0.1	0.01	0.01	0.1	26	1.3	0.7	小麦・大豆・さば・ゼラチン
ほうれん草ピーナッツ和え	134	70.8	6	7.6	14.5	1.1	249	147	21	12	13	0.2	0.01	0.03	0.0	96	6	0.6	小麦・大豆・落花生・さば・ゼラチン
さつま芋のアップルソース煮	136	66.3	6	4.1	23.2	0.4	53	112	7	5	11	0	0.02	0.01	0.0	0	5.5	0.1	りんご・大豆・ゼラチン
枝豆と豆腐の煮物	158	72.3	8.3	10.6	7.7	1.1	263	108	17	18	38	0.3	0.06	0.03	0.0	7	1.2	0.7	小麦・大豆・ゼラチン・さば
大豆と野菜のトマト煮	134	74.9	7.5	9.2	7.5	0.9	228	112	17	10	30	0.2	0.04	0.02	0.0	2	3.4	0.6	小麦・大豆・ゼラチン・豚肉・鶏肉・乳成分
カリフラワーマヨ和え	131	78.5	2.2	10.8	7.5	1.0	300	80	8	5	12	0.1	0.02	0.02	0.0	10	2	0.8	小麦・大豆・ゼラチン・卵・乳成分