

2024年度 使用物資一覧表

契約期間・ 入札区分 2026年～ (予定)	分類	献立名/食品名	単位	内容量	4月	5月	6月	7月	8.9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	
					一人分量	一人分量	一人分量	一人分量	一人分量	一人分量	一人分量	一人分量	一人分量	一人分量	一人分量	
2期契約 (プロポーザル)	★精白米	白米	g		1,520	2,070	1,970	1,410	2,290	2,180	2,070	1,750	1,738	1,850	1,410	
年間契約 (プロポーザル)	★パン	ソフトフランスパン70	個	70	1					1	1			1	1	
		ソフトフランスパン80	個	80		1	1	1	1			0.75	1			
		はいがパン60	個	60												1
		はいがパン70	個	70					1							
		はいがパン80	個	80								0.75				
		ロールパン60	個	60										1		
		ロールパン70	個	70		1										
	黒糖パン	個	70			1				1						
	★牛乳類	牛乳〔飲用・200ml〕	本	206	13	19	18	12	21	19	18	15	15	15	15	13
牛乳〔調理用〕		g		10	20	10		15	70	10	20	35	32	15		
学期契約	一般食品類 (はっこう乳類)	はっこう乳(ストロベリー)	本	133	1		1					1	1	1	1	
		はっこう乳(プレーン)	本	133	1	2	1	2	2	2	2	2	2	2	2	1
年間契約	★揚げ油	調合油(揚げ油)	g		31	61	57.5	33	62	61.5	44.5	45.5	48	39	46	
学期・単価入札	一般食品類(液卵類)	鶏卵(液卵)	g		25		15	20	45	40	15		25	20		
【学期・総価入札】 食肉	食肉類	牛もも肉〔小間〕	g		60	60	55	15	50	45	55	40	45	40	50	
		豚かた肉〔角3cm〕	個	20		1										
		豚ひき肉	g		65	70	55	105	140	110	115	125	85	95	125	
		豚もも肉〔角切2cm〕	g		30						45	70	60			
		豚もも肉〔小間〕	g		230	402	530	216	355	345	428	200	268	210	240	
【学期・総価入札】 食鳥	食鳥類	鶏むね肉〔角切2cm〕	g		60	145	25	85	190	55	75	110	60	60		
		鶏むね肉〔角切3cm〕	g		50				95	110	30		140			
		鶏むね肉〔個付〕	個	35		2	2			2						
		鶏むね肉〔小間〕	g				90	10	120	80			20		55	
		鶏もも肉〔角切1cm〕	g											35		
		鶏もも肉〔角切2cm〕	g		45	135		35	55	50	30	80	30	80		
		鶏もも肉〔角切3cm〕	g							35		85				
		鶏もも肉〔個付〕	個	35				2		2		2	2	2	2	
		鶏もも肉〔小間〕	g		30		15	15	55			20		30	45	

2024年度 使用物資一覧表

契約期間・ 入札区分 2026年～ (予定)	分類	献立名/食品名	単位	内容量	4月	5月	6月	7月	8.9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	
					一人分量	一人分量	一人分量	一人分量	一人分量	一人分量	一人分量	一人分量	一人分量	一人分量	一人分量	一人分量
カ ツ ト 野 菜 類 〔 学 期 ・ 総 価 入 札 〕	カット野菜類	かぶ (いちょう1cm)	g			55					25		25			
		かぶ (いちょう5mm)	g		20	15					35	20	30	25	40	30
		かぼちゃ (角切2cm)	g		80	80	40	60	35	40	70	30				30
		キャベツ (千切4cm×3mm)	g			65	15	15	25			65	20	70	30	
		キャベツ (千切4cm×8mm)	g		140	145	110		100	190	90	42	85	85	35	
		キャベツ (短冊3cm×1.5cm)	g		90	100	100	60	140	70	75	30	130	40	85	
		キャベツ (短冊5cm×1.5cm)	g		90	40	50		40		45	50				
		キャベツ (短冊5cm×2cm)	g			55		30	75		70	30	30	65	30	
		きゅうり (角切1cm)	g				10									
		きゅうり (千切4cm×5mm)	g		30	10	26	23	66	45		45		33		
		きゅうり (輪切3mm)	g		10	36	45	45	60	55		10		10		
		きゅうり (輪切5mm)	g						10	40						
		きゅうり (輪切8mm)	g			30										
		こねぎ (小口5mm)	g			3	16	3	6				13	3	11	
		ごぼう (ささがき2cm)	g			35	20		20	10	8					
		さつまいも (皮むき・角切2cm)	g										30			
		さつまいも (皮付・いちょう1cm)	g								40				45	
		さつまいも (皮付・角切2cm)	g								45	35	30	90		
		じゃがいも (いちょう1cm)	g		20	105	90	40	165	40	80	30	35	45	130	
		じゃがいも (いちょう5mm)	g		20	45	60	90								
		じゃがいも (角切1.5cm)	g						40	25	15			55	45	20
		じゃがいも (角切2cm)	g		110	120	95	50	90	155	155	180	100	75	80	
		じゃがいも (千切4cm×3mm)	g		30		20	30	20							
		じゃがいも (拍子木3cm×5mm)	g		50		25			45					80	
		しゅんぎく (2cm)	g											5		
		ズッキーニ (いちょう5mm)	g				12	15								
		セロリ (粗みじん)	g						2.5	1		3	1			
		セロリ (薄切3mm)	g				8									8
		だいこん (1/8径いちょう1cm)	g				12					50	55			
		だいこん (1/8径いちょう5mm)	g									12				
		だいこん (角切2cm)	g											20		
		だいこん (千切4cm×5mm)	g			12						15	40		15	
		だいこん (拍子木3cm×8mm×8mm)	g					40		25	80	65		15		
		たまねぎ みじん	g				25									
		たまねぎ (くし1cm)	g		15	40	50	50	35	40	52	50	55	45	35	
		たまねぎ (角切1.5cm)	g		35	70	78	60	95	30	30	45	40	65	45	
		たまねぎ (角切1cm)	g		15	15	10	35	60		40	10	40	50	30	
		たまねぎ (角切2cm)	g				30		10	50		15				
		たまねぎ (角切5mm)	g		15	10		10								
		たまねぎ (粗みじん)	g			30		10	75	55		45	50	50	30	
		たまねぎ (薄切3mm)	g		10	20		15	10	20	20	30		8	8	
		たまねぎ (薄切5mm)	g		40	20	30	10	40	15	68			20	47	
		たまねぎ (半くし1cm)	g				10		15					10		
		たまねぎ (半薄切3mm)	g		50		20	28		40	40	10	20	18	20	
		たまねぎ (半薄切5mm)	g		20	85	40	25	48	15	35	20	40	15	10	
		チンゲンサイ (2cm)	g		35	100	80		55	15	35	35	20	15	25	
		とうがん(果実、生)	g					20								
		とうがん (角切り1cm)	g							15						
		なす (いちょう1cm)	g				35		40	25						
		なす (いちょう7mm)	g			8	15	25								
にがうり (半月3mm)	g					12										
にら (2cm)	g		13	19	5	5		5	13	5	10	8	8			
にんじん (いちょう1cm)	g			35								15				
にんじん (いちょう3mm)	g				8				18		8	10	10			
にんじん (いちょう5mm)	g		53	45	30	30	30	45	93	35	55	40	25			
にんじん (いちょう8mm)	g		15	15	50		20	35	15	55	15		25			
にんじん (角切1cm)	g		10	20	18	10	53		30	10	10	30	22			
にんじん (角切5mm)	g			10		20					10		15			
にんじん (千切4cm×3mm)	g		100	131	210	129	243	175	148	151	119	85	134			
にんじん (粗みじん)	g		45	20	25	35	75	60	25	50	60	35	40			
にんじん (短冊3cm×1cm×2mm厚)	g		15	38	57	32	40	30	42	45	12	20	30			
にんじん (乱切2cm)	g		15					20		10	20					
はくさい (短冊3cm×1.5cm)	g							50	140	40		40	30			
はくさい (短冊5cm×1.5cm)	g			35	50		30	40		65	40					
はくさい (短冊5cm×2cm)	g							25	30							
ぶなしめじ (小房)	g		35	113	40	15	47	63	71	25	25	25	15			
みつば (2cm)	g		3	3												
もやし	g		95	230	85	73	145	115	120	42	130	95	65			
青ピーマン (角切1.5cm)	g						10									
青ピーマン (千切4cm×5mm)	g		8	20	10	10				8	10					
青ピーマン (薄切5mm)	g			5												

2024年度 使用物資一覧表

契約期間・ 入札区分 2026年～ (予定)	分類	献立名/食品名	単位	内容量	4月	5月	6月	7月	8.9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
					一人分量	一人分量	一人分量	一人分量	一人分量	一人分量	一人分量	一人分量	一人分量	一人分量	一人分量
冷凍食品類 〔学期・単価入札〕	食肉加工品類	ウインナー〔スライス〕	g		12	10				25			10		
		ベーコン〔短冊〕	g		8		12	13	6			5	10		4
		ロースハム〔短冊〕	g		13	5	8		23	45	14	5		10	4
	魚肉練り製品類	えび入りつみれ〔15g〕	個	15	2	2				2				2	2
		かに風味かまぼこ	g			8		5				6			
		さつま揚げ〔スライス〕	g			12	32	10		20	32			10	12
		焼き竹輪〔スライス〕	g					5				5		8	5
	冷凍食品類 (水産加工品類)	さけ〔冷凍フレーク〕	g						15						
		あじ(粉付) 角切り	個	15		4	4	4		3					
		いかフライ〔20g〕	個	20		2									
		いりこフライ〔10g〕	本	10	3	3			6						
		いわし梅しそフライ	個	60					1						
		かつおフライ	個	50						1					
		きびなごフライ	個	10			4	3	3	3			4	3	
		たら(粉付)	個	15								3	3	4	
		ほきフライ	個	60	1	1		1	1	1	1	1		1	1
		わかさぎフライ〔10g〕	個	10						3	3	4			
	冷凍食品類 (調理加工品類)	炒り玉子	g		10			25		10				10	23
		ぎょうざ	個	17	2	3	3		3	2	3	3	3	3	3
		しゅうまい(かながわ夢ポーク使用)	個	15	2	2	3	2	2	2	3			3	2
		チーズオムレツ〔丸型/35g〕	個	35	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1
		チキンカツ〔鉄・Ca〕60	個	60	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
		チキンカツ〔鉄・Ca〕40	個												1
		チヂミ	個	50						1					
		にらまんじゅう	個	30						1					1
		ハムカツ	個	30										2	2
		ハンバーグ〔鉄・Ca〕	個	80	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
		ポークピカタ〔50g/鉄〕	個	50				1							
		春巻〔しいたけ不使用〕	個	35		1				1					
		星形コロケ〔鉄・Ca〕	個	30		1	1	1	1	1	1	1	1	1	
		星形コロケ〔鉄・Ca〕	個	50											1
		豆腐ナゲット〔20g〕	個	20			2				2				2
	冷凍食品類(穀類)	肉団子	個	15	3	4	2		3	4	4	3			4
		そうめん〔α種〕	g					6							
	冷凍食品類 (魚介類)	いか〔鹿の子短冊〕	g				33	15		15			15		
		いわし〔開き/神奈川県産〕	g	40								1			
		かつお〔角切〕	g			50	50			40					
		さば〔まさば・切身〕(骨なし)	枚	40	2					2	2	2	1	1	2
		さば〔まさば・切身〕(骨なし)	枚	50		1	2	2					1	1	2
		さわら〔切身〕	切	40									1		1
		しらす〔釜揚げ〕	g		8	10		10	10	13	6				
		ぶり〔切身〕(骨なし)40	枚	40									1	1	
		むきえび〔小さめ・2L〕	g		15	15	35	15	15				33		35
		めかじき〔角切〕	g												35
		めかじき〔切身〕(骨なし)	切	40	1										
		めばる〔切身〕(骨なし)	切	60	1		1								
		めばる〔切身〕(骨なし)	切	50						1					
		もずく(冷凍)	g		10	8	8				8				
		赤魚(粉付)	g												
	冷凍食品類 (豆腐類)	がんもどき	個	10			2	2					2	2	
絹ごし豆腐〔角切1.5cm〕		g		95	100	105	80	55	125	45	110	100	85	85	
焼き豆腐〔角切2cm〕		g				35			30	40		50			
生揚げ〔角切2cm〕		g		60	50	50	40	110	60	50		50	60	60	
湯葉〔短冊4cm×1cm〕		g				8								5	
油揚げ〔短冊3cm×5mm〕		g		21	14.5	14	3	15	13	16			5	10	
揚げ出し豆腐〔20g〕	個	20				3		3	3	3	3		3		

2024年度 使用物資一覧表

契約期間・ 入札区分 2026年～ (予定)	分類	献立名/食品名	単位	内容量	4月	5月	6月	7月	8.9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	
					一人分量	一人分量	一人分量	一人分量	一人分量	一人分量	一人分量	一人分量	一人分量	一人分量	一人分量	
冷凍食品類 (野菜類)	冷凍食品類 (野菜類)	アスパラガス (2.5cm)	g		30	15	10									
		えだまめ (冷凍・むぎ)	g				10	5	10							
		えのきたけ (1/2カット)	g		16	56	29	31	48	51	54	47	48	44	21	
		エリンギ (粗みじん)	g							5	16			31	15	15
		エリンギ (短冊1cm×3cm×5mm)	g					8								
		エリンギ (半月5mm)	g		25					10	15		15			
		オクラ (斜め1/2)	g				20	20	30						20	
		オニオンソテー (スライス30)	g					5				5	28			5
		オニオンソテー (スライス50)	g				16		20	20			25	10		35
		オニオンソテー (スライス70)	g							5					10	
		かぼちゃ (冷凍・角切2cm)	g								45		60			
		カリフラワー (小房)	g					15				15	30			
		グリーン野菜ミックス	g						15							
		グリンピース (冷凍)	g			5		8								3
		ごぼう (ささがき3cm)	g		25	30	51	8			75	50	58	28	50	8
		ごぼう (ささがき4cm)	g				15					25	25			30
		ごぼう (千切4cm×3mm)	g		20	30	20				25				20	25
		ごぼう (半月1cm)	g										10		10	
		ごぼう (乱切2cm)	g		20	15	15			15	20	10		15		25
		ごまつな (2cm)	g		130	155	168	175	230	168	160	120	170	83	131	
		さといも (冷凍・乱切)	g							35	30	45	30		40	
		さやいんげん (3cm)	g			5	25	35	8	5						5
		スイートコーン(ホール) (冷凍)	g		30	42	28	25	38	55	30	20	20	38	43	
		だいこんおろし	g			30	50			30	20	25	25			25
		とうもろこし (2.5cm)	個	21					1							
		トマト (角切1.5cm) (県産)	g					22	25			8				
		ながねぎ (斜め3cm×5mm)	g		18	60	20	18	41	33	53	20	28			5
		ながねぎ (小口2mm)	g							10	15		5	3		
		ながねぎ (小口5mm)	g		25	15	15	15		48	29			25	15	15
		ながねぎ (粗みじん)	g		28		15			16	30			10	40	10
		ブロッコリー (小房)	g		55	85	50			115	115	150	105	110	155	110
		ほうれんそう (冷凍・2cm)	g		60	40	65			30	120	75	38	32	20	35
		まいたけ (小房)	g							27	8	8		15	8	5
		みずな (2cm)	g		10	26	13	16	5	20	20	19	13	15	15	
		ミックスビーンズ	g					20		10						
		黄パプリカ (角切1cm)	g											15	12	12
		黄パプリカ (千切4cm×5mm)	g							31	8					
		赤パプリカ (角切1.5cm)	g				10	5	20	10		10				
		赤パプリカ (角切1cm)	g											15	12	12
		赤パプリカ (千切4cm×5mm)	g			8			8	25	8			12		
赤パプリカ (千切4cm×5mm)	g											12				
豆苗 (2cm)	g							8						15		

2024年度 使用物資一覧表

契約期間・ 入札区分 2026年～ (予定)	分類	献立名/食品名	単位	内容量	4月	5月	6月	7月	8.9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
					一人分量	一人分量	一人分量	一人分量	一人分量	一人分量	一人分量	一人分量	一人分量	一人分量	一人分量
一般食品類 (穀類・こんにゃく 類)		こんにゃく〔角切1.5cm〕	g		15	30	15		15	20	15	10	20	15	12
		こんにゃく〔短冊〕	g				7				5				
		しらたき〔5cm〕	g		15	10	50	30	35	35	30	15	30	30	10
		スパゲッティ〔ハーフ〕	g				10								
		つきこんにゃく	g		15		10		10	15		10		20	10
		ビーフン	g									10			
		マカロニ(ペンネ)	g						10	17	4	10	8	8	
		押麦	g		13	26	13	23	28	23	23	18	23	24	13
		雑穀ごはんの素〔十六穀〕	g												10
		赤米	g		10								10		
	米粉	g							3					1	
	パン粉	g				1									
一般食品類 (豆類・種実類)		ひよこ豆(水煮)	g		5	20		15	5		20		6	8	
		レンズ豆(水煮)	g						5						
		金時豆(水煮)	g										18		
		大豆(水煮)	g		30	60	50	80	90	35	30	51	55	80	60
		大豆(水煮)〔クラッシュタイプ〕	g						15				15		
		豆乳	g							10					
		梅干し(ペースト)	g				1.8			4					
		すりごま(白)	g			4	2		4	1	1.5	1.5			
		凍り豆腐(角)	g			3			6					3	9
		凍り豆腐(細)	g		1			2						3	
一般食品類 (魚介類・藻類)		炒りごま(白)	g		4	12.6	13.3	7.8	13	6	11.3	14.6	16.7	6	4
		あおさ	g					0.4							
		あおさフレーク	g						0.1		0.1		0.1		
		かたくちいわし〔煮干し〕	g			7				5					2
		カットわかめ(乾)	g		2.3	1.7	1.5	1.8	3	0.9	1.7	1.2	2.2	1.5	0.5
		きざみのり	g		0.2	0.2		0.3	0.2	0.2	0.2	0.3	0.5	0.2	0.3
		きざみ昆布〔3cm〕	g				0.3		0.3		0.4	0.2			0.8
		ちりめんじゃこ(半生)	g		5	2			3	2.5				6	3
		ひじき(乾)	g		1.5	1.5	4.5	3.0	2.5	4	2.5			3	1
		海藻ミックス(乾)	g						0.5						2
一般食品類 (油脂類)		削り節(薄)	g		0.8	0.3	2.3	0.8	0.3	1.9	1	1.1	0.3	0.3	0.9
		オリーブ油	g			0.8	0.4	0.3	1.3	0.3	0.3	0.7	0.3		
		ごま油	g		1.5	3.15	3.4	2.2	3.75	3.2	3.15	2.4	1.4	3.2	1.7
		ラー油	g		0.1	0.05			0.1	0.05	0.3	0.1			
一般食品類 (乳製品類)		調合油	g		5	12.9	7.8	3.9	7.35	7.4	6.9	7	5.8	4.7	4.9
		チーズ(角切)	g				4.5		5	11		9	3		3
		バター	g		0.3	0.5	0.4	0.5	1.5		0.3			0.5	1
一般食品類 (缶詰・レトルト類)		粉チーズ	g			0.8		2		1	1				
		スイートコーン(クリーム)	g		20	12	20	20	20	32	20	20	20	20	27
		ダイストマト(缶)	g		70	75	67	45	105	95	45	85	85	55	23
		なめこ〔水煮〕	g		15	15	10	15	15	15	15	15	15	15	15
		パインアップル(缶)〔チビット〕	g		25	37	12	25	25	20	20	47		32	30
		ホワイトソース	g		16	25	20		20		25	20	25	15	20
		まぐろ水煮(フレーク)	g		85	105	38	70	65	96	80	55	100	83	15
		まぐろ油漬(フレーク)	g			20	15	15	35		10	10		10	12
		みかん(缶)	g		25	32	12	25	10					25	32
		ラ・フランス(缶)〔ダイス〕	g					25		20					
		りんご(缶)〔ピース〕	g		30		25				20	20		20	20
		りんごゼリー(ダイス)〔織〕	g							20				20	12
		レモンゼリー(ダイス)〔鉄・織〕	g											30	25
		杏仁豆腐(ダイス)	g		25	15	25	15	10	15		15		15	
		黄桃(缶)〔ダイス〕	g			20	30	15	25	15	20	30	25	20	30
		鶏ささみフレーク	g		25		20	10	20	15	15	8	25	27	
		三色ゼリー(ダイス)〔赤・緑・白〕	g												30
		湘南ゴールドゼリー(ダイス)	g							20	25	20	20	20	20
		蒸し栗〔甘露煮・1/4カット〕	g						10	15					
		白桃(缶)〔ダイス〕	g			25				20					
一般食品類 (デザート類)		ミニ大福(白)〔10g〕	個	10	1		1		2	2					
		わらびもち(きなこ)〔10g〕	個	10	2	2	2		2	2	2	2	2	2	2
		あまなつゼリー〔40g/鉄・織〕	個	40	1										
		いちごゼリー〔50g/鉄〕	個	50											1
		さくらんぼゼリー〔50g/鉄・Ca〕	個	50		1	1								
		パインゼリー〔50g/鉄・織・VC〕	個	50			1								
		ぶどうゼリー〔50g/鉄・Ca〕	個	50					1	1					
		みかんゼリー〔50g/鉄・Ca〕	個	50							1			1	
		ももゼリー〔50g/鉄・Ca〕	個	50		1		1							
		ラ・フランスゼリー〔40g/鉄・織〕	個	40						1			1		
	りんごゼリー〔50g/鉄・Ca〕	個	50							1					
	梨ゼリー〔50g/鉄・Ca〕	個	50					1							

一般食品類〔学期・単価入札〕

2024年度 使用物資一覧表

契約期間・ 入札区分 2026年～ (予定)	分類	献立名/食品名	単位	内容量	4月	5月	6月	7月	8.9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	
					一人分量	一人分量	一人分量	一人分量	一人分量	一人分量	一人分量	一人分量	一人分量	一人分量	一人分量	一人分量
一般食品類 (調味料類)		タルタルソース (卵不使用)	g								7					
		湘南ゴールドピューレー	g								2.27					
		ウスターソース	g						4.5	2	8.3	6.8			1.2	
		オイスターソース	g		2	5.0	1.5							3.2	2.5	0.5
		オールスパイス(粉)	g					0.05					0.05			0.05
		カレールウ	g		8	22	5	5	6.5	5	6.5	5	5	6	6	
		カレー粉	g		0.4	0.1	0.2	0.7	0.5	0.5	0.4	0.4	0.4	0.25	0.2	1.2
		かんぎつドレッシング	g													5
		クミン(粉)	g				0.01			0.2						
		しょうゆ	g		69.3	98.5	104.85	67.4	108.85	102.3	103.59	91.3	79.6	84.1	84.1	68.4
		コールスロドレッシング	g		7	10				4.5	4				4	2.5
		こしょう(黒)	g		0.04	0.02	0.05	0.04	0.11	0.03	0.03	0.08	0.04	0.04	0.08	0.04
		こしょう	g		0.04	0.32	0.21	0.12	0.3	0.12	0.25	0.19	0.13	0.09	0.09	0.16
		コチジャン	g		2	2.5	2.5	2.5	1.2	1.5	2.5	0.5	3	2.5	3	
		ごまドレッシング	g		8						5.5				6.5	4
		しょうが〔すりおろし〕	g		3.65	3.45	5.7	5.9	4.95	5.4	5.85	6.85	5.2	5.5	5.3	
		チリパウダー	g		0.2	0.15	0.15	0.2	0.35	0.2	0.1	0.25	0.2	0.15		
		デミグラスソース	g		20	15	15	10		10			15	15	15	25
		でんぶん	g		15.8	22	30.8	13.1	15.35	20.15	18.85	15.1	17.4	26.6	15.8	
		デンメンジャン	g		1.7		2		1	1	1	1.5	0.8	1	1	
		トウバンジャン	g		0.2		0.2	0.3	0.4	0.3	0.2		0.3	0.55	0.3	
		とうもろこしでん粉(コーンスターチ)	g								7					
		トマトケチャップ	g		30	14.5	35	38	63	34.3	19.7	41	31.5	35	47.2	
		ナムドレッシング	g			5.5	6	6		4.5			5.5	5		
		にんにく〔すりおろし〕	g		2.4	3.5	3.0	3.45	4.55	2.5	3.35	4.55	2.4	4.1	2.7	
		バジル(粉)	g		0.1	0.02	0.1		0.1				0.2			
		パセリ(乾)	g			0.01			0.1		0.02					
		はちみつ	g				0.8									
		ぼん酢しょうゆ	g		9		5.5		8			3.5		5		
		マヨネーズ(卵不使用)	g		13	23	23	5.5	18	28.5	13	9	16	22.7	7.5	
		ゆずみそ〔調理用〕	g									8				
		レモン果汁	g			1	0.6	1	1		2	1				
		ワイン(赤)	g		0.5	7.1	0.3	0.9	2.4	1.2	0.3	1.4	1.2	0.4	0.3	
		ワイン(白)	g			1	0.8	1	1.1	0.5	1	2	2	1	1.6	
		一味唐辛子	g		0.01	0.005	0.01		0.005	0.01	0.01					
		液体塩こうじ	g		2.5			2.5		3	3	3	7			3
		塩昆布	g						1							
		穀物酢	g		6.8	11.6	13.2	10.1	25.9	8.5	15.4	19.3	12.1	8.9	4.9	
		酒	g		9.2	18.8	18.2	8.9	12.5	13.9	20.3	15.4	12.5	11	5.6	
		小麦粉	g		1.5	1.4	1.4	4.7	0.8	0.8	0.5	4.5	0.8	0.5	3.5	
		上白糖	g		22.95	29.23	35.08	26.7	39.85	31.4	33.23	31.15	27.6	25.75	17.45	
		食塩	g		7.58	13.45	10.99	8	14.54	9.95	10.05	10.95	9.38	10.85	8.92	
		赤しそふりかけ	g		0.5		0.4	0.4	0.4		0.4			0.4		
		赤色辛みそ	g		4		11	3.7	2	2.5	6.5	6	5	2	2.5	
		淡色辛みそ	g		32.5	40	33.8	26	44.6	65	44.5	37.2	30	25.3	19.8	
		中濃ソース	g		7	3.3	3.8	5.5	6.5	10.5	4.7	6.5	6.5	3.9	11.5	
		本みりん	g		9.7	15.9	21.5	11.5	23.1	20	22.6	30.3	14.7	15.2	14.8	
		粒入りマスタード	g						0.2						0.02	
		輪とうがらし	g			0.02	0.005		0.01							
		練りからし	g		0.2	0.65	0.35	0.1	0.2	0.2	0.4	0.1	0.25			0.1
	和風ノンオイルドレッシング	g		6	4		4		2				8			
	顆粒かつおだし	g		2.8	4.5	6.25	4.5	6.4	6.4	5.45	5.15	6.17	5.1	3.85		
	顆粒鶏がらだし	g						3.6	3.3	4.4	3.9	1.8	3.8	1.4		
	顆粒昆布だし	g		0.5	0.3			0.3	0.3							
	顆粒洋風だし	g		4.6	4.3	4.6	4.1	6.6	5.4	2.4	3.05	4.7	6.9	4.5		
一般食品類 (個付け添加物類)		お魚ふりかけ(小袋) [2.8g]	袋												1	
		チーズ(小袋) (5g/鉄・Ca)	袋	5	2	2	2	2	2	2	2		2	2	2	
		中濃ソース(小袋) [3g]	袋	3	1	4	2	3	3	5	3	4	2	2	1	
一般食品類 (その他加工品類)		いわし(梅煮)	個											1		
		しじみ佃煮〔鉄〕	g			5										
		金時豆(甘煮)	g		20	20		15			15					
		鶏レバー煮込み	g			25							25	25		
		黒豆煮豆	g									15				
		昆布豆	g		20	25		20	20	20	15	20	25	15		
		大学芋〔角切り〕	g							35						
一般食品類 (その他)		たけのこ〔水煮/千切〕	g												10	
		たけのこ〔水煮/乱切〕	g		15								12		10	
		たけのこ〔水煮・短冊〕	g			28	8								10	
		れんこん(水煮)〔いちょう1cm〕	g								20	15			10	
		れんこん(水煮)〔いちょう5mm〕	g						15	15	10	15				
		れんこん(水煮)〔乱切2cm〕	g								10					
		きくらげ(乾)〔スライス〕	g			0.5	0.5		0.5	0.7		0.5				
		はるさめ〔5cm〕	g			3	4		4	4				4		
		七草(フリーズドライ)	g										0.2			
		切り干し大根	g		5		5	7	12	5	10	12	8	6	6	
		切り干し大根〔5cm〕	g			3	5		3	3						
		はくさい(キムチ)	g		8	20				8	8					
		鯛ごはんの素	g												2.5	