

【ムーミーくんのおかずセット】商品内容 & 栄養成分

2019年6月現在

分類	セット分類	商品名		メニュー内容				栄養成分(五訂増補に基づく自社計算)					アレルギー物質
				メイン料理 65~75g		小鉢料理① 20~25g	小鉢料理② 15~20g	エネルギー ↓	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量	
				メニュー	味付け								
肉類	セットA		肉じゃが	肉じゃが	煮物ダレ	サラダ(トマト、ブロッコリー)	玉子焼き	247	5.3	18.1	14.0	1.5	卵・小麦・乳成分・大豆・牛肉・りんご
			豚角煮	豚角煮	角煮ダレ	大根キムチ	うずら豆	245	5.0	15.7	18.8	1.3	卵・小麦・乳成分・エビ・大豆・豚肉・りんご・魚介類
			ハンバーグ(デミソース)	ハンバーグ(デミソース)	デミグラスソース	煮物(ゴボウ、里芋)	ポテトサラダ	242	4.0	17.3	15.8	1.1	卵・小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・牛肉・りんご・ごま
			鶏の炭火焼き	鶏の炭火焼き	焼き鳥ダレ	煮浸し(ゴボウ、ほうれん草)	カレイの子煮	244	5.6	16.9	15.5	1.8	卵・小麦・乳成分・大豆・鶏肉・牛肉
	セットB		豚肉中華炒め	豚肉のオイスターソース炒め	オイスターソース	サラダ(トマト・コーン)	カボチャの煮物	265	5.2	19.5	15.6	2.2	卵・小麦・乳成分・大豆・豚肉
			筑前煮	筑前煮	煮物ダレ	ギョウザ	うぐいす豆	227	4.8	15.8	14.2	1.2	卵・小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉、ごま
			ビーフカレー	ビーフカレー	カレーソース	さば南蛮漬け	ポテトサラダ	242	5.3	17.4	14.9	1.2	卵・小麦・乳成分・大豆・牛肉・さば
魚類	セットC		鮭の照り焼き	鮭の照り焼き	照り焼きダレ	紅白なます(大根、人参)	玉子焼き	224	5.0	15.5	15.3	1.6	卵・小麦・乳成分・大豆・さけ・牛肉・りんご
			カレイのムニエル	カレイのムニエル	ホワイトソース	ハウレン草ゴマ和え	豆腐	240	6.2	18.5	10.8	0.9	卵・小麦・乳成分・ごま・大豆・鶏肉
			鯛の塩焼き	鯛の塩焼き	塩ダレ	ギョウザ	煮物(かぼちゃ・椎茸)	250	4.5	19.6	12.0	1.6	卵・小麦・乳成分・大豆・豚肉・ごま
			海老旨煮	海老旨煮	旨煮ダレ	ナムル(大根、人参)	シュウマイ	248	4.6	18.7	14.4	1.5	卵・小麦・乳成分・エビ・大豆・鶏肉・豚肉・ごま・ゼラチン
	セットD		イカのチリ炒め	イカのチリ炒め	チリソース	ごま豆腐	玉子焼き、小松菜	233	4.9	17.4	13.8	2.0	卵・小麦・乳成分・大豆・ごま・イカ・りんご
			うなぎの蒲焼き	うなぎの蒲焼き	うなぎのダレ	紅白なます(大根、人参)	さつま芋	243	5.3	15.0	21.0	1.5	卵・小麦・乳成分・大豆
			ぶり大根	ぶり大根	煮魚ダレ	サラダ(ブロッコリー、アスパラ)	ごま豆腐	264	4.4	20.9	13.5	1.2	卵・小麦・乳成分・大豆・ごま
							(平均)	244	5.0	17.6	15.0	1.5	