



【ムミーくんのおかずセット】商品内容&栄養成分



2022年10月改定

分類	メニュー 栄養成分 アレルギー	商品名	メニュー内容			栄養成分表示(八訂に基づく自社計算)					アレルギー物質	
			メイン料理 95g	小鉢料理① 25g	小鉢料理② 20g	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量		
						(kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)		
お肉シリーズ		すき焼き	すき焼き(牛、椎茸、たまご、甘口だれ)	トマトとブロッコリーのマヨサラダ	うずら豆	278	5.6	16.6	28.3	2.4	乳成分・卵・小麦・大豆・牛肉・りんご・ゼラチン	
		豚肉となすの中華あんかけ	豚肉となすの中華あんかけ(豚、なす、トマト、中華あん)	ほうれん草とごぼうの胡麻和え	かぼちゃ	285	5.5	18.5	26.5	2.4	乳成分・卵・小麦・大豆・豚肉・鶏肉・ごま・ゼラチン	
		和風ハンバーグ	和風ハンバーグ(ハンバーグ、柚子ぼん酢)、付け合わせ(玉ねぎ、アスパラ)	えだ豆ポテトサラダ	さつま芋	275	5.3	16.7	26.9	2.2	乳成分・卵・小麦・大豆・さば・牛肉・豚肉・鶏肉・りんご・ゼラチン	
		焼き鳥味噌だれ	焼き鳥味噌だれ(焼き鳥、味噌だれ)、付け合わせ(玉ねぎ、赤ピーマン)	大根と人参のアジアンサラダ	うぐいす豆	312	5.0	18.6	33.2	2.1	乳成分・卵・小麦・大豆・鶏肉・ゼラチン	
		からあげマヨネーズ	からあげマヨネーズ(からあげ、マヨネーズ風ソース)、付け合わせ(ブロッコリー、コーン)	なすと赤ピーマンの中華甘酢	うずら豆	292	4.7	20.9	23.6	2.3	乳成分・卵・小麦・大豆・鶏肉・りんご・ごま・ゼラチン	
		チキンのトマト煮	チキンのトマト煮(鶏、ブロッコリー、人参、トマトソース)	小松菜とたまごの胡麻だれかけ	さつま芋	254	4.4	13.7	29.8	2.2	乳成分・卵・小麦・大豆・鶏肉・りんご・ごま・ゼラチン	
		カツカレー	カツカレー(とんかつ、じゃが芋、ほうれん草、カレーソース)	コーンのポテトサラダ	かぼちゃ	297	5.1	20.1	26.2	2.4	乳成分・卵・小麦・大豆・牛肉・豚肉・鶏肉・りんご・ゼラチン	
お魚シリーズ		鮭の味噌だれ	鮭の味噌だれ(サーモン、味噌だれ)、付け合わせ(ごぼう、小松菜)	豆腐とブロッコリーの和風サラダ	さつま芋	252	4.9	15.7	24.7	2.2	乳成分・卵・小麦・大豆・さけ・さば・ゼラチン	
		たらのクリーム煮	たらのクリーム煮(たら、ほうれん草、人参、クリームソース)	ソーセージとじゃが芋のトマトソースかけ	さつま芋	297	4.7	20.5	25.6	2.4	乳成分・卵・小麦・大豆・豚肉・鶏肉・りんご・ごま・ゼラチン	
		海老と野菜の中華旨煮	海老と野菜の中華旨煮(海老、たけのこ、小松菜、中華甘酢だれ)	きんぴらごぼう	うぐいす豆	285	5.6	17.4	28.9	2.3	乳成分・卵・小麦・えび・大豆・ゼラチン	
		まぐろステーキ	まぐろステーキ(まぐろ、醤油だれ)、付け合わせ(玉ねぎ、ほうれん草)	なすの胡麻和え	うずら豆	266	5.9	16.8	24.0	2.4	乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・ゼラチン	
		いかの中華あん	いかの中華あん(いか、中華あん)、付け合わせ(小松菜、人参)	シュウマイとたけのこ	かぼちゃ	306	4.4	22.2	24.4	2.2	乳成分・卵・小麦・大豆・いか・豚肉・鶏肉・ごま・ゼラチン	
		うなぎの蒲焼	うなぎの蒲焼(うなぎ、甘口だれ)、付け合わせ(小松菜、里芋)	大根と椎茸の塩だれかけ	うずら豆	285	5.5	17.7	28.1	2.4	乳成分・卵・小麦・大豆・鶏肉・ごま・ゼラチン	
		ぶりの照り焼き	ぶりの照り焼き(ぶり、甘口だれ)、付け合わせ(豆腐、人参、ほうれん草)	味噌だれ胡麻豆腐	うぐいす豆	334	6.1	22.9	28.3	2.4	乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・ゼラチン	
						(平均)	287	5.2	18.5	27.0	2.3	