



手間なく
安全・安心を
お届けします

冷凍

バランス弁当カタログ

ふつう食 — 普通のやわらかさ — 全42種

ふつう食 寿司・丼 — 馴染みのある日本の味 — 全10種

やわらか食 — きざみ食のやわらかさ — 全24種

ムース食 — ミキサー食のやわらかさ — 全30種

ムース食 パンセット — 忙しい朝やランチに — 全8種

朝ごはんふつう食 — 普通のやわらかさ — 全14種

朝ごはんムース食 — ミキサー食のやわらかさ — 全7種

商品情報

1 ふつう食

全42種 常食をお召し上がりになる方に ——— P.2

全3種 無洗米 ——— P.6

全10種 寿司・丼 ——— P.7



2 やわらか食

全24種 きざみ食の代わりに ——— P.9



3 ムース食

全30種 ミキサー食の代わりに ——— P.12

全8種 パンセット ——— P.16



4 朝ごはん ふつう食

全14種 常食をお召し上がりになる方に ——— P.17



5 朝ごはん ムース食

全7種 ミキサー食の代わりに ——— P.19



●●● 詰合せセット ——— P.20

バランス弁当 ふつう食

商品一覧
(全42種)

[メニューの見方・内容の記載]



主菜A
副菜B
副菜C

豆 主素材
和 食ジャンル



※配膳イメージ

ふつう食

SNB-20 和風炊き合せ



豆 和

重量: 200g
エネルギー: 227kcal
食塩相当量: 1.6g
たんぱく質: 9.2g
レンジ加熱: 4分00秒

【主菜A】和風炊き合せ、野菜入りいなり、たけのこ煮、人参煮、椎茸煮、菜の花のお浸し

【副菜B】さつまいもきんとん 【副菜C】なすの肉味噌和え

SNB-22 さばの照焼き



魚 和

重量: 190g
エネルギー: 264kcal
食塩相当量: 1.7g
たんぱく質: 13.6g
レンジ加熱: 4分00秒

【主菜A】さばの照焼き、きんぴらごぼう、青菜の煮浸し

【副菜B】なすのごま風味お浸し 【副菜C】里芋の肉味噌あん

SNB-23 豚の生姜焼き



肉 和

重量: 190g
エネルギー: 232kcal
食塩相当量: 1.8g
たんぱく質: 13.1g
レンジ加熱: 3分30秒

【主菜A】豚の生姜焼き、キャベツときのこのソテー

【副菜B】がんも煮 【副菜C】いんげんのごま和え

SNB-24 鶏肉とカシューナッツ炒め



肉 中

重量: 180g
エネルギー: 251kcal
食塩相当量: 1.6g
たんぱく質: 10.6g
レンジ加熱: 3分30秒

【主菜A】鶏肉とカシューナッツ炒め、ピーマン

【副菜B】青梗菜の中華スープ煮 【副菜C】さつまいもきんとん

SNB-25 ホイコーロー



肉 中

重量: 185g
エネルギー: 256kcal
食塩相当量: 1.8g
たんぱく質: 11.1g
レンジ加熱: 3分30秒

【主菜A】ホイコーロー、ブロッコリーのガーリックソース

【副菜B】エビのチリソース 【副菜C】ポテトサラダ

SNB-26 あじの南蛮漬け



魚 和

重量: 205g
エネルギー: 243kcal
食塩相当量: 1.3g
たんぱく質: 13.9g
レンジ加熱: 4分00秒

【主菜A】あじの南蛮漬け、人参と玉ねぎ、さつまいもきんとん

【副菜B】豆腐の中華あん 【副菜C】いんげんのコンソース

SNB-27 ビーフシチュー



肉 洋

重量: 190g
エネルギー: 259kcal
食塩相当量: 2.0g
たんぱく質: 8.7g
レンジ加熱: 3分30秒

【主菜A】ビーフシチュー、ブロッコリー

【副菜B】ヤングコーンのマスタードソテー 【副菜C】切干大根のごまマヨサラダ

SNB-30 白身魚の天ぷら和風あん



魚 和

重量: 185g
エネルギー: 236kcal
食塩相当量: 1.9g
たんぱく質: 7.0g
レンジ加熱: 4分00秒

【主菜A】白身魚の天ぷら和風あん、いんげんのお浸し、ひじき煮

【副菜B】カリフラワーのマリネ 【副菜C】青梗菜ときくらげの和え物

SNB-31 彩りカルビ焼き



肉 韓

重量:190g
エネルギー:232kcal
食塩相当量:2.1g
たんぱく質:11.4g
レンジ加熱:3分30秒

【主菜A】 彩りカルビ焼き、ヤングコーン炒め

【副菜B】 びぼうの炒り豆腐 【副菜C】 かぼちゃのココナッツソース

SNB-32 デミグラスハンバーグ



肉 洋

重量:200g
エネルギー:238kcal
食塩相当量:1.9g
たんぱく質:12.3g
レンジ加熱:4分00秒

【主菜A】 デミグラスハンバーグ、ペンネ、キャベツときのこのソテー

【副菜B】 いんげんのコーンソース 【副菜C】 なすのトマトソース

SNB-33 豆腐の肉味噌だれ



豆 和

重量:210g
エネルギー:247kcal
食塩相当量:2.0g
たんぱく質:11.1g
レンジ加熱:5分00秒

【主菜A】 豆腐の肉味噌だれ、大根煮、ブロッコリーのガーリックソース

【副菜B】 ふわふわしんじょ 【副菜C】 春雨サラダ

SNB-34 牛すき煮



肉 和

重量:190g
エネルギー:249kcal
食塩相当量:1.6g
たんぱく質:8.3g
レンジ加熱:3分30秒

【主菜A】 牛すき煮

【副菜B】 かぼちゃのずんだソース 【副菜C】 おくらのコーンソース

SNB-36 さわらの西京焼



魚 和

重量:180g
エネルギー:248kcal
食塩相当量:1.7g
たんぱく質:17.2g
レンジ加熱:3分30秒

【主菜A】 さわらの西京焼、小松菜ときのこのお浸し、蓮根の梅和え

【副菜B】 切干大根のごまマヨサラダ 【副菜C】 かぼちゃのいとこ煮

SNB-38 いわしの生姜煮



魚 和

重量:190g
エネルギー:221kcal
食塩相当量:1.9g
たんぱく質:15.1g
レンジ加熱:4分00秒

【主菜A】 いわしの生姜煮、蓮根とびぼうの煮物、小松菜と春雨のサラダ

【副菜B】 がんも煮 【副菜C】 人参のたらこ炒め

SNB-39 鶏肉の甘酢あんかけ



肉 中

重量:205g
エネルギー:240kcal
食塩相当量:1.8g
たんぱく質:9.1g
レンジ加熱:4分00秒

【主菜A】 鶏肉の甘酢あんかけ、フライドポテト

【副菜B】 春雨サラダ 【副菜C】 豆腐炒り卵

SNB-40 山形風いも煮



肉 和

重量:200g
エネルギー:260kcal
食塩相当量:1.4g
たんぱく質:7.4g
レンジ加熱:4分00秒

【主菜A】 山形風いも煮、おかかうどん

【副菜B】 おくらのコーンソース 【副菜C】 中華春雨サラダ

SNB-41 酢豚



肉 中

重量:190g
エネルギー:260kcal
食塩相当量:1.8g
たんぱく質:9.6g
レンジ加熱:3分30秒

【主菜A】 酢豚、大学芋

【副菜B】 小松菜の辛子和え 【副菜C】 大豆の華サラダ

SNB-42 赤魚の煮付け



魚 和

重量:205g
エネルギー:229kcal
食塩相当量:1.5g
たんぱく質:12.7g
レンジ加熱:4分00秒

【主菜A】 赤魚の煮付け、揚げなす、人参煮、小松菜とチキンのソテー

【副菜B】 ミルクコーン 【副菜C】 タラモサラダ

SNB-43 たらと小松菜の柚子おろしあん



魚 和

重量:205g
エネルギー:249kcal
食塩相当量:1.8g
たんぱく質:12.1g
レンジ加熱:4分00秒

【主菜A】たらと小松菜の柚子おろしあん、炊き合せ
【副菜B】なす田楽 【副菜C】醤油バターコーン

SNB-44 肉じゃが



肉 和

重量:200g
エネルギー:241kcal
食塩相当量:1.9g
たんぱく質:9.2g
レンジ加熱:4分00秒

【主菜A】肉じゃが、いんげんのお浸し
【副菜B】五目厚焼玉子 【副菜C】小松菜の辛子和え

SNB-45 さばの味噌煮



魚 和

重量:180g
エネルギー:256kcal
食塩相当量:1.8g
たんぱく質:17.1g
レンジ加熱:3分50秒

【主菜A】さばの味噌煮、こんにゃくとごぼうの炒め煮、和風野菜炒め
【副菜B】蓮根とひじきの煮物 【副菜C】ブロッコリーとコーンのガーリックソース

SNB-46 鶏の唐揚げ



肉 和

重量:190g
エネルギー:254kcal
食塩相当量:1.4g
たんぱく質:19.0g
レンジ加熱:3分30秒

【主菜A】鶏の唐揚げ、キャベツと人参のソテー、粉ふきいも
【副菜B】豆腐のチリソースがけ 【副菜C】小松菜と卵の香味和え

SNB-47 白身魚の甘酢あん



魚 和

重量:210g
エネルギー:253kcal
食塩相当量:1.4g
たんぱく質:11.8g
レンジ加熱:4分00秒

【主菜A】白身魚の甘酢あん、青菜のナムル
【副菜B】麻婆豆腐 【副菜C】アーモンド入りきんとん

SNB-49 チャプチェ



肉 韓

重量:190g
エネルギー:245kcal
食塩相当量:1.9g
たんぱく質:8.1g
レンジ加熱:4分00秒

【主菜A】チャプチェ、キャベツサラダ、なすの香味和え
【副菜B】かぼちゃの甘煮 【副菜C】ほうれん草ともやしのナムル

SNB-51 チンジャオロースー



肉 中

重量:190g
エネルギー:240kcal
食塩相当量:2.3g
たんぱく質:11.9g
レンジ加熱:4分00秒

【主菜A】チンジャオロースー、青梗菜のピリ辛中華
【副菜B】ポテトサラダ 【副菜C】なすのチリソース

SNB-52 八宝菜



肉 中

重量:185g
エネルギー:250kcal
食塩相当量:1.6g
たんぱく質:6.9g
レンジ加熱:4分00秒

【主菜A】八宝菜
【副菜B】大学芋 【副菜C】春雨のチャプチェ

SNB-54 イタリアンハンバーグ



肉 洋

重量:205g
エネルギー:253kcal
食塩相当量:2.0g
たんぱく質:13.5g
レンジ加熱:5分00秒

【主菜A】イタリアンハンバーグ、ペンネペペロンチーノ、ブロッコリー
【副菜B】蓮根と人参のたらこ炒め 【副菜C】キャベツの洋風煮

SNB-57 マヨたまフライ



肉 洋

重量:180g
エネルギー:250kcal
食塩相当量:1.6g
たんぱく質:7.2g
レンジ加熱:3分00秒

【主菜A】マヨたまフライ、きのこスパゲティペペロンチーノ、ブロッコリー
【副菜B】キャベツの洋風和え 【副菜C】人参のたらこ炒め

SNB-58 豚肉のねぎ塩焼肉



肉 韓

重量:180g
エネルギー:257kcal
食塩相当量:1.8g
たんぱく質:12.3g
レンジ加熱:3分30秒

【主菜A】豚肉のねぎ塩焼肉、キャベツと人参のサラダ

【副菜B】大学芋 【副菜C】おぐらのコーンソース

SNB-59 鶏の照焼き



肉 和

重量:190g
エネルギー:251kcal
食塩相当量:1.8g
たんぱく質:16.2g
レンジ加熱:4分00秒

【主菜A】鶏の照焼き、小松菜ときのこの和え物、なすの生姜おろしあん

【副菜B】もやしと人参のナムル 【副菜C】おぐらのおかか和え

SNB-101 つくねと蓮根の煮物



肉 和

重量:230g
エネルギー:255kcal
食塩相当量:2.0g
たんぱく質:11.3g
レンジ加熱:5分00秒

【主菜A】つくねと蓮根の煮物、かぼちゃのいとこ煮

【副菜B】おぐらのおろしあん 【副菜C】ひじき煮

SNB-102 豆腐ハンバーグきのこあん



豆 和

重量:200g
エネルギー:248kcal
食塩相当量:1.6g
たんぱく質:8.2g
レンジ加熱:4分30秒

【主菜A】豆腐ハンバーグきのこあん、根菜の炒め物、いんげんのごま和え

【副菜B】小松菜となすのおろし和え 【副菜C】和風マカロニサラダ

SNB-103 肉団子の中華あん



肉 中

重量:205g
エネルギー:231kcal
食塩相当量:2.1g
たんぱく質:11.1g
レンジ加熱:4分00秒

【主菜A】肉団子の中華あん、3種の野菜炒め、いんげんのコーンソース

【副菜B】もやしのナムル 【副菜C】麻婆豆腐

SNB-104 ヒレカツ&オムレツ



肉 洋

重量:180g
エネルギー:264kcal
食塩相当量:1.9g
たんぱく質:9.5g
レンジ加熱:3分30秒

【主菜A】ヒレカツ&オムレツ、スパゲティペペロンチーノ、ブロッコリー

【副菜B】人参のマリネ 【副菜C】ヤングコーンのマスタード炒め

SNB-105 ヒレカツの卵とじ



肉 和

重量:185g
エネルギー:245kcal
食塩相当量:2.0g
たんぱく質:9.4g
レンジ加熱:3分40秒

【主菜A】ヒレカツの卵とじ、蓮根の塩炒め

【副菜B】キャベツときのこの和え 【副菜C】おぐらのおろしあん

SNB-106 味噌ヒレカツ



肉 和

重量:170g
エネルギー:260kcal
食塩相当量:1.9g
たんぱく質:9.2g
レンジ加熱:3分30秒

【主菜A】味噌ヒレカツ、きんぴらごぼう、キャベツ炒め

【副菜B】青菜としらすのお浸し 【副菜C】切干大根のごま酢和え

SNB-107 鶏の味噌漬け焼き



肉 和

重量:180g
エネルギー:255kcal
食塩相当量:1.7g
たんぱく質:15.8g
レンジ加熱:4分10秒

【主菜A】鶏の味噌漬け焼き、小松菜の和え物、なすの煮浸し

【副菜B】切干大根と人参の煮物 【副菜C】くわいと玉ねぎのソテー

SNB-108 鶏唐揚げのオイスターソース



肉 中

重量:205g
エネルギー:244kcal
食塩相当量:1.5g
たんぱく質:12.1g
レンジ加熱:4分00秒

【主菜A】鶏唐揚げのオイスターソース、野菜炒め、ブロッコリー

【副菜B】春雨の中華和え 【副菜C】小松菜の生姜醤油

SNB-109 スタミナ豚焼肉



肉 中

重量:190g
エネルギー:227kcal
食塩相当量:1.8g
たんぱく質:10.5g
レンジ加熱:4分00秒

【主菜A】 スタミナ豚焼肉、キャベツ炒め、カリフラワーのカレー煮
【副菜B】 ポテトサラダ(カニ風味) 【副菜C】 青菜のナムル

SNB-110 カレー&ミートボール



肉 洋

重量:195g
エネルギー:233kcal
食塩相当量:1.9g
たんぱく質:7.6g
レンジ加熱:4分20秒

【主菜A】 カレー&ミートボール、スパゲティペペロンチーノ
【副菜B】 ブロッコリーとコーンのコンソメ煮 【副菜C】 キャベツとしめじのソテー

SNB-111 チキンのクリームソース



肉 洋

重量:210g
エネルギー:245kcal
食塩相当量:1.8g
たんぱく質:11.3g
レンジ加熱:4分20秒

【主菜A】 チキンのクリームソース、フィジリペペロンチーノ、人参煮
【副菜B】 ブロッコリーのコーンソース 【副菜C】 玉ねぎと赤ピーマンのマリネ

SNB-112 カレイの煮付け NEW



魚 和

重量:190g
エネルギー:215kcal
食塩相当量:1.7g
たんぱく質:12.6g
レンジ加熱:4分20秒

【主菜A】 カレイの煮付け、菜の花のお浸し、がんも煮、人参煮
【副菜B】 中華風春雨サラダ 【副菜C】 枝豆と卵のサラダ

一緒にいかがでしょうか

無洗米 NEW

BG無洗米

うまみ成分が
流れ落ちない
から美味しさ
アップ

洗米のための
水道代、
人的コストが
不要

とぎ汁が
出ないため、
環境にも
優しい

商品コード	品 名	数量	内容量	価格(税抜)
BR-137	島根県産つや姫	1	30kg	9,700円
BR-138	青森県産まっしぐら	1	30kg	8,400円
BR-139	国産特選ブレンド	1	30kg	8,100円

※ 販売は1ケース(5kg×6袋)単位となります。
※ 上記価格は、配送料込み・税抜価格となります。
※ 米の市場価格の変動により、上記価格は変更する場合があります。

BG無洗米とは

ヌカでヌカを取り除く方式で一切の添加物を必要としません。通常精米した後に、表面に残った肌ヌカを、同質の粘性のあるヌカで完全にはがしとる製法です。ご飯のおいしさの秘密「うまみ層」を上手に残して、肌ヌカだけを完全に取り除くことでお米本来のおいしさを最大限引き出します。

バランス弁当 ふつう食 寿司・丼

商品一覧
(全10種)

[メニューの見方・内容の記載]



豆 主素材
和 食ジャンル



大手航空会社の機内食を提供しているメーカーで丁寧に作り上げた一品です。季節の行事や特別な日のお食事にも是非ご活用ください。

特別な日やイベントに

バランス弁当 寿司セット

※寿司類は加熱した後、20～30分おいて食べ頃の温度に冷ましていただくとおいしく召し上がれます。

SPE-113 ちらし寿司



米 和

重量: 275g
エネルギー: 442kcal
食塩相当量: 3.0g
たんぱく質: 13.9g
レンジ加熱: 3分00秒

【主菜】ちらし寿司(椎茸、油揚げ、人参、ごま、錦糸玉子、桜でんぶ、グリーンピース)
【副菜】厚焼玉子、グリルチキン、人参煮、里芋煮、切干大根、ほうれん草ごま和え

SPE-114 助六寿司



米 和

重量: 260g
エネルギー: 422kcal
食塩相当量: 2.7g
たんぱく質: 14.4g
レンジ加熱: 3分00秒

【主菜】いなり寿司(白ごま酢飯、味付け油揚げ)、巻寿司(酢飯、厚焼玉子、菜の花、かんぴょう煮、桜でんぶ、おぼろ昆布)
【副菜】厚焼玉子、グリルチキン、人参煮、里芋煮、切干大根、ほうれん草ごま和え

SPE-115 かにかま寿司セット



米 和

重量: 204g
エネルギー: 311kcal
食塩相当量: 2.4g
たんぱく質: 10.6g
レンジ加熱: 2分30秒

【主菜】かにかま寿司(酢飯、かにかま)、巻寿司(酢飯、厚焼玉子、菜の花、かんぴょう煮、桜でんぶ、おぼろ昆布)
【副菜】厚焼玉子、グリルチキン、人参煮、里芋煮、切干大根、ほうれん草ごま和え

SPE-117 穴子寿司セット



米 和

重量: 195g
エネルギー: 299kcal
食塩相当量: 2.2g
たんぱく質: 11.2g
レンジ加熱: 2分30秒

【主菜】穴子寿司(酢飯、煮穴子、たれ)、巻寿司(酢飯、厚焼玉子、菜の花、かんぴょう煮、桜でんぶ、おぼろ昆布)
【副菜】厚焼玉子、グリルチキン、人参煮、里芋煮、切干大根、ほうれん草ごま和え

SPE-118 磯巻き押寿司セット NEW



米 和

重量: 250g
エネルギー: 409kcal
食塩相当量: 2.5g
たんぱく質: 13.3g
レンジ加熱: 3分00秒

【主菜】磯巻き押寿司(酢飯、鮭、しいたけ煮、おぼろ昆布)、いなり寿司(白ごま酢飯、味付け油揚げ)
【副菜】厚焼玉子、グリルチキン、人参煮、里芋煮、切干大根、ほうれん草ごま和え

馴染みのある日本の味

バランス弁当 丼

SPE-132 牛丼 NEW



米 和

重量: 250g
エネルギー: 422kcal
食塩相当量: 1.7g
たんぱく質: 11.8g
レンジ加熱: 3分00秒

【主菜】 牛丼(白ご飯、牛肉煮、玉ねぎ煮、グリーンピース)

【副菜】 玉子焼き、人参煮、椎茸煮、ブロッコリー

SPE-133 親子丼 NEW



米 和

重量: 250g
エネルギー: 329kcal
食塩相当量: 2.0g
たんぱく質: 10.0g
レンジ加熱: 3分00秒

【主菜】 親子丼(白ご飯、蒸し鶏、玉子とじ、玉ねぎ煮、揚げ玉、かまぼこ、みつば)

【副菜】 里芋煮、人参煮、椎茸煮、いんげん

SPE-134 鶏そぼろ丼 NEW



米 和

重量: 250g
エネルギー: 429kcal
食塩相当量: 1.9g
たんぱく質: 14.9g
レンジ加熱: 3分00秒

【主菜】 鶏そぼろ丼(白ご飯、鶏そぼろ、炒り卵、高菜油炒め、グリーンピース)

【副菜】 里芋煮、人参煮、いんげん

SPE-135 うな玉丼 NEW



米 和

重量: 260g
エネルギー: 347kcal
食塩相当量: 2.1g
たんぱく質: 10.7g
レンジ加熱: 3分00秒

【主菜】 うな玉丼(白ご飯、うなぎ蒲焼き、玉子とじ、玉ねぎ煮、みつば)

【副菜】 里芋煮、人参煮、ブロッコリー、いんげん

SPE-136 カレーライス NEW



米 和

重量: 250g
エネルギー: 340kcal
食塩相当量: 1.2g
たんぱく質: 6.4g
レンジ加熱: 3分00秒

【主菜】 カレー(白ご飯、パセリ)、カレールー、蒸し鶏、揚げ茄子、パプリカ、スライス玉子

【副菜】 -

ご飯を炊く手間も省けます



やわらかく、かみやすい食感

バランス弁当 やわらか食

商品一覧
(全24種)

[メニューの見方・内容の記載]



主菜A
副菜B
副菜C



主食材
食ジャンル



※配膳イメージ

SNY-35 豚肉の生姜焼き



肉 和

重量: 165g
エネルギー: 211kcal
食塩相当量: 1.1g
たんぱく質: 9.7g
レンジ加熱: 3分40秒

【主菜A】豚肉の生姜焼き

【副菜B】さつまいものレモン煮 【副菜C】ほうれん草のツナ和え

SNY-36 あじの南蛮漬け



魚 和

重量: 165g
エネルギー: 197kcal
食塩相当量: 1.5g
たんぱく質: 9.9g
レンジ加熱: 4分00秒

【主菜A】あじの南蛮漬け

【副菜B】いんげんと卵の和え物 【副菜C】大根の肉味噌ゆず風味

SNY-37 白身魚の天ぷら



魚 和

重量: 165g
エネルギー: 243kcal
食塩相当量: 1.4g
たんぱく質: 8.5g
レンジ加熱: 3分30秒

【主菜A】白身魚の天ぷら

【副菜B】ひじきの煮物 【副菜C】かぼちゃのごま和え

SNY-38 牛すき煮



肉 和

重量: 165g
エネルギー: 191kcal
食塩相当量: 1.7g
たんぱく質: 8.4g
レンジ加熱: 3分20秒

【主菜A】牛すき煮

【副菜B】おくら中華和え 【副菜C】かぼちゃのずんだソース

SNY-39 肉じゃが



肉 和

重量: 170g
エネルギー: 194kcal
食塩相当量: 1.5g
たんぱく質: 9.6g
レンジ加熱: 3分00秒

【主菜A】肉じゃが

【副菜B】おくらのうま塩和え 【副菜C】キャベツとじゃこの和え物

SNY-40 さばの味噌煮



魚 和

重量: 165g
エネルギー: 259kcal
食塩相当量: 1.7g
たんぱく質: 10.0g
レンジ加熱: 4分20秒

【主菜A】さばの味噌煮

【副菜B】たらこのポテトサラダ 【副菜C】キャベツと炒り卵の和風コンソメ

SNY-41 白身魚の中華あん



魚 中

重量: 170g
エネルギー: 214kcal
食塩相当量: 1.6g
たんぱく質: 10.9g
レンジ加熱: 3分40秒

【主菜A】白身魚の中華あん

【副菜B】カリフラワーのカレーマヨ 【副菜C】なすのそぼろあんかけ

SNY-42 イタリアンハンバーグ



肉 洋

重量: 155g
エネルギー: 246kcal
食塩相当量: 1.1g
たんぱく質: 10.4g
レンジ加熱: 4分30秒

【主菜A】イタリアンハンバーグ

【副菜B】ほうれん草と炒り卵のソテー風 【副菜C】チーズソースマカロニ

SNY-43 ねぎ塩豚ロース



肉 和

重量: 165g
エネルギー: 201kcal
食塩相当量: 1.3g
たんぱく質: 9.8g
レンジ加熱: 4分00秒

【主菜A】 ねぎ塩豚ロース

【副菜B】 さつまいもの蜜煮 【副菜C】 ほうれん草のごま和え

SNY-44 鶏の照焼き風



肉 和

重量: 165g
エネルギー: 208kcal
食塩相当量: 1.4g
たんぱく質: 9.0g
レンジ加熱: 3分20秒

【主菜A】 鶏の照焼き風

【副菜B】 青梗菜と卵の和え物 【副菜C】 明太マカロニ

SNY-45 鶏と野菜の煮物



肉 和

重量: 165g
エネルギー: 188kcal
食塩相当量: 1.7g
たんぱく質: 8.8g
レンジ加熱: 4分00秒

【主菜A】 鶏と野菜の煮物

【副菜B】 さつまいもの甘煮 【副菜C】 菜の花とひじきの和風和え

SNY-46 豆腐バーグ



豆 和

重量: 165g
エネルギー: 247kcal
食塩相当量: 1.6g
たんぱく質: 8.6g
レンジ加熱: 4分30秒

【主菜A】 豆腐バーグ

【副菜B】 きんぴらごぼう 【副菜C】 たらマヨマカロニ

SNY-47 かつとじ煮



肉 和

重量: 165g
エネルギー: 230kcal
食塩相当量: 1.8g
たんぱく質: 9.5g
レンジ加熱: 4分40秒

【主菜A】 かつとじ煮

【副菜B】 ブロッコリーのおかか和え 【副菜C】 きんぴらごぼう

SNY-48 オムレットマトソース



卵 洋

重量: 165g
エネルギー: 201kcal
食塩相当量: 1.2g
たんぱく質: 9.9g
レンジ加熱: 4分20秒

【主菜A】 オムレットマトソース

【副菜B】 ブロッコリーのコンソメ煮 【副菜C】 ツナクリームマカロニ

SNY-49 麻婆豆腐



豆 中

重量: 165g
エネルギー: 183kcal
食塩相当量: 1.4g
たんぱく質: 10.1g
レンジ加熱: 3分40秒

【主菜A】 麻婆豆腐

【副菜B】 白菜と人参の甘酢あん 【副菜C】 ほうれん草のツナクリーム和え

SNY-50 厚揚げの彩り炒め



豆 中

重量: 165g
エネルギー: 185kcal
食塩相当量: 1.2g
たんぱく質: 8.5g
レンジ加熱: 4分00秒

【主菜A】 厚揚げの彩り炒め

【副菜B】 ほうれん草の卵和え 【副菜C】 かぼちゃ煮

SNY-51 ホワイトシチュー



肉 洋

重量: 165g
エネルギー: 219kcal
食塩相当量: 1.1g
たんぱく質: 10.8g
レンジ加熱: 4分00秒

【主菜A】 ホワイトシチュー

【副菜B】 かぼちゃのそぼろあん 【副菜C】 キャベツとツナの和え物

SNY-62 洋食プレート



卵 洋

重量: 165g
エネルギー: 200kcal
食塩相当量: 1.7g
たんぱく質: 9.2g
レンジ加熱: 4分00秒

【主菜A】 洋食プレート(オムレツ・コールスロー・ウインナー風)

【副菜B】 じゃがいものミルク煮 【副菜C】 ほうれん草のコンソメ風味

SNY-63 おでん



魚 和

重量:165g
エネルギー:194kcal
食塩相当量:1.2g
たんぱく質:9.3g
レンジ加熱:3分20秒

【主菜A】おでん

【副菜B】しらす入り卵蒸し 【副菜C】かぼちゃのずんだソース

SNY-64 牛焼肉



肉 和

重量:165g
エネルギー:176kcal
食塩相当量:1.2g
たんぱく質:8.7g
レンジ加熱:3分40秒

【主菜A】牛焼肉

【副菜B】ほうれん草のきのこあんかけ 【副菜C】かぼちゃのホワイトソース

SNY-65 さばつみれと大根煮物



魚 和

重量:165g
エネルギー:192kcal
食塩相当量:1.3g
たんぱく質:10.1g
レンジ加熱:3分40秒

【主菜A】さばつみれと大根煮物

【副菜B】さつまいものレモン煮 【副菜C】おくらのおかか和え

SNY-66 にしんの煮付け



魚 和

重量:165g
エネルギー:196kcal
食塩相当量:1.5g
たんぱく質:9.4g
レンジ加熱:3分30秒

【主菜A】にしんの煮付け

【副菜B】ポテトサラダ 【副菜C】なす田楽

SNY-67 豚肉の味噌漬け焼き



肉 和

重量:165g
エネルギー:206kcal
食塩相当量:1.1g
たんぱく質:8.9g
レンジ加熱:4分00秒

【主菜A】豚肉の味噌漬け焼き

【副菜B】ポテトサラダ 【副菜C】ブロッコリーの卵あんかけ

SNY-68 さわらの西京焼き



魚 和

重量:155g
エネルギー:186kcal
食塩相当量:1.0g
たんぱく質:9.9g
レンジ加熱:3分30秒

【主菜A】さわらの西京焼き

【副菜B】なすのそぼろあんかけ 【副菜C】野菜大豆煮

バランス弁当 ムース食

商品一覧
(全30種)

[メニューの見方・内容の記載]



主菜A
副菜B
副菜C



主素材
和食ジャンル



※配膳イメージ

SNM-76 豚肉の生姜焼き風



重量: 155g
エネルギー: 252kcal
食塩相当量: 1.3g
たんぱく質: 13.7g
レンジ加熱: 2分30秒

【主菜A】豚肉の生姜焼き風、キャベツ
【副菜B】さつまいもの蜜がけ 【副菜C】ひじき煮

SNM-77 肉じゃが



重量: 155g
エネルギー: 260kcal
食塩相当量: 1.4g
たんぱく質: 13.5g
レンジ加熱: 2分10秒

【主菜A】肉じゃが(豚肉、じゃがいも、人参、玉ねぎ)
【副菜B】ブロッコリーの鰹風味 【副菜C】ひじきと蓮根のごまマヨ和え

SNM-78 いわしの生姜煮



重量: 165g
エネルギー: 257kcal
食塩相当量: 1.2g
たんぱく質: 16.1g
レンジ加熱: 2分40秒

【主菜A】いわしの生姜煮、いんげん、人参
【副菜B】バナナの蜜がけ 【副菜C】昆布と鶏の梅和え

SNM-79 筑前煮



重量: 165g
エネルギー: 265kcal
食塩相当量: 1.2g
たんぱく質: 14.9g
レンジ加熱: 2分30秒

【主菜A】筑前煮(鶏肉、ごぼう、蓮根、椎茸、人参)
【副菜B】里芋の明太マヨソース 【副菜C】ブロッコリーの卵あんかけ

SNM-80 チキンのホワイトソース



重量: 155g
エネルギー: 271kcal
食塩相当量: 0.9g
たんぱく質: 15.3g
レンジ加熱: 2分30秒

【主菜A】チキンのホワイトソース、じゃがいも、人参
【副菜B】バナナの蜜がけ 【副菜C】アスパラとエビの中華あん

SNM-81 鶏の照焼き風



重量: 155g
エネルギー: 259kcal
食塩相当量: 1.2g
たんぱく質: 13.4g
レンジ加熱: 2分20秒

【主菜A】鶏の照焼き風、長ネギ、人参
【副菜B】ふろふき大根 【副菜C】きゅうりとひじきの酢の物

SNM-82 カレイの煮付け



重量: 165g
エネルギー: 253kcal
食塩相当量: 1.4g
たんぱく質: 15.3g
レンジ加熱: 2分30秒

【主菜A】カレイの煮付け、椎茸、人参
【副菜B】ほうれん草のごま和え 【副菜C】里芋とかぼちゃのそぼろあん

SNM-83 ビーフカレー



重量: 165g
エネルギー: 257kcal
食塩相当量: 1.4g
たんぱく質: 13.3g
レンジ加熱: 2分30秒

【主菜A】ビーフカレー(牛肉、じゃがいも、玉ねぎ、人参)
【副菜B】トマトのマリネ 【副菜C】カリフラワーと枝豆のサラダ

SNM-84 ホイコーロー



肉 中

重量:150g
エネルギー:254kcal
食塩相当量:1.2g
たんぱく質:13.1g
レンジ加熱:2分30秒

【主菜A】ホイコーロー(豚肉、ピーマン、キャベツ)

【副菜B】かぼちゃの蜂蜜生姜 【副菜C】なすと赤パプリカの中華サラダ

SNM-85 あじの南蛮漬け



魚 和

重量:160g
エネルギー:257kcal
食塩相当量:1.4g
たんぱく質:14.2g
レンジ加熱:2分30秒

【主菜A】あじの南蛮漬け、パプリカ(黄・赤)

【副菜B】コーンバター 【副菜C】枝豆とひじきの煮物

SNM-86 牛すき煮



肉 和

重量:165g
エネルギー:253kcal
食塩相当量:1.4g
たんぱく質:15.1g
レンジ加熱:2分30秒

【主菜A】牛すき煮(牛肉、白菜、人参、椎茸)

【副菜B】ほうれん草のゆず味噌かけ 【副菜C】里芋とイカの煮物

SNM-87 さわらの西京焼き風



魚 和

重量:155g
エネルギー:254kcal
食塩相当量:1.1g
たんぱく質:13.8g
レンジ加熱:2分20秒

【主菜A】さわらの西京焼き風、長ネギ、たけのこ

【副菜B】さつまいもの小倉あん 【副菜C】紅白なます

SNM-88 さばの味噌煮



魚 和

重量:155g
エネルギー:257kcal
食塩相当量:1.2g
たんぱく質:13.5g
レンジ加熱:2分20秒

【主菜A】さばの味噌煮、いんげん、大根

【副菜B】里芋のずんだ和え 【副菜C】きんぴらごぼう

SNM-89 白身魚の中華あん



魚 中

重量:160g
エネルギー:270kcal
食塩相当量:1.3g
たんぱく質:15.6g
レンジ加熱:2分00秒

【主菜A】白身魚の中華あん、ピーマン、椎茸、人参

【副菜B】さつまいもの蜜がけ 【副菜C】チキンと枝豆のサラダ

SNM-90 ビーフステーキ風



肉 洋

重量:160g
エネルギー:261kcal
食塩相当量:1.4g
たんぱく質:13.4g
レンジ加熱:2分40秒

【主菜A】ビーフステーキ風、カリフラワー、人参

【副菜B】明太マヨポテト 【副菜C】いんげんとコーンのコンソメソース

SNM-91 オムレツプレート



卵 洋

重量:140g
エネルギー:268kcal
食塩相当量:1.1g
たんぱく質:13.6g
レンジ加熱:2分00秒

【主菜A】オムレツプレート、カリフラワー、ブロッコリー

【副菜B】なすのバター醤油 【副菜C】枝豆とエビのサラダ

SNM-92 鮭の西京味噌だれ



魚 和

重量:145g
エネルギー:255kcal
食塩相当量:1.5g
たんぱく質:15.0g
レンジ加熱:2分20秒

【主菜A】鮭の西京味噌だれ、たけのこ、人参

【副菜B】卵の鶏そぼろあん 【副菜C】いんげんの生姜和え

SNM-93 チキンのトマト煮込み



肉 洋

重量:160g
エネルギー:253kcal
食塩相当量:1.2g
たんぱく質:14.4g
レンジ加熱:2分20秒

【主菜A】チキンのトマト煮込み、ブロッコリー

【副菜B】ポテトのクリームソースかけ 【副菜C】鮭とパプリカのマリネ

SNM-94 海鮮と野菜の中華旨煮



魚 中

重量: 170g
エネルギー: 255kcal
食塩相当量: 1.5g
たんぱく質: 16.9g
レンジ加熱: 2分30秒

【主菜A】 海鮮と野菜の中華旨煮(エビ、イカ、玉ねぎ、ピーマン、人参)
【副菜B】 椎茸の照り煮 【副菜C】 里芋とかぼちゃのそぼろあん

SNM-95 鮭のタルタルソース



魚 洋

重量: 155g
エネルギー: 266kcal
食塩相当量: 1.4g
たんぱく質: 13.5g
レンジ加熱: 2分40秒

【主菜A】 鮭のタルタルソース、ほうれん草
【副菜B】 かぼちゃの蜂蜜生姜 【副菜C】 キャベツのコンソメ煮

SNM-96 さわらのバター醤油



魚 和

重量: 150g
エネルギー: 260kcal
食塩相当量: 1.2g
たんぱく質: 16.1g
レンジ加熱: 2分30秒

【主菜A】 さわらのバター醤油、玉ねぎ、人参
【副菜B】 さつまいものオレンジ煮 【副菜C】 アスパラとベーコン風の照焼き風

SNM-97 たらの寄せ鍋風ゆずおろしあん



魚 和

重量: 165g
エネルギー: 256kcal
食塩相当量: 1.2g
たんぱく質: 16.2g
レンジ加熱: 2分30秒

【主菜A】 たらの寄せ鍋風ゆずおろしあん(たら、長ネギ、人参、白菜)
【副菜B】 スイートかぼちゃ 【副菜C】 チキンとほうれん草のバター醤油

SNM-98 ふくさたまご風



卵 和

重量: 160g
エネルギー: 260kcal
食塩相当量: 1.3g
たんぱく質: 13.9g
レンジ加熱: 2分50秒

【主菜A】 ふくさたまご風(たまご、枝豆、椎茸、人参)
【副菜B】 カリフラワーの明太マヨサラダ 【副菜C】 里芋と昆布の照り煮

SNM-99 豚肉のねぎ塩たれ



肉 洋

重量: 150g
エネルギー: 265kcal
食塩相当量: 1.2g
たんぱく質: 14.7g
レンジ加熱: 2分40秒

【主菜A】 豚肉のねぎ塩たれ、ほうれん草
【副菜B】 スイートかぼちゃ 【副菜C】 エビのタルタル



SNM-118 あじの塩焼き風 NEW



魚 和

重量:160g
エネルギー:250kcal
食塩相当量:1.4g
たんぱく質:15.4g
レンジ加熱:2分30秒

【主菜A】 あじの塩焼き風、いんげん、人参
【副菜B】 玉子のみぞれあん 【副菜C】 里芋といかの煮物

SNM-119 エビのチリソース NEW



魚 中

重量:155g
エネルギー:255kcal
食塩相当量:1.2g
たんぱく質:14.4g
レンジ加熱:2分20秒

【主菜A】 エビのチリソース、いんげん、玉子
【副菜B】 スイートかぼちゃ 【副菜C】 キャベツと人参のマヨサラダ

SNM-120 カレイのクリーム煮 NEW



魚 洋

重量:160g
エネルギー:251kcal
食塩相当量:1.2g
たんぱく質:15.8g
レンジ加熱:2分30秒

【主菜A】 カレイのクリーム煮、ほうれん草、パプリカ(黄)
【副菜B】 ブロッコリーのトマトソースかけ 【副菜C】 じゃがいものコンソメ風

SNM-121 牛肉のみぞれ煮 NEW



肉 和

重量:155g
エネルギー:261kcal
食塩相当量:1.3g
たんぱく質:13.6g
レンジ加熱:2分30秒

【主菜A】 牛肉のみぞれ煮、椎茸、ほうれん草
【副菜B】 かぼちゃのごま和え 【副菜C】 きんぴらごぼう

SNM-122 酢豚 NEW



肉 中

重量:160g
エネルギー:252kcal
食塩相当量:1.3g
たんぱく質:13.3g
レンジ加熱:2分30秒

【主菜A】 酢豚(豚肉、ピーマン、玉ねぎ、人参)
【副菜B】 さつまいものオレンジ煮 【副菜C】 ほうれん草のナムル

SNM-123 さばの照焼き風 NEW



魚 和

重量:145g
エネルギー:253kcal
食塩相当量:1.4g
たんぱく質:16.7g
レンジ加熱:2分20秒

【主菜A】 さばの照焼き風、ほうれん草、玉子
【副菜B】 かぼちゃの蜂蜜生姜 【副菜C】 なすのそぼろあん



忙しい朝やランチにもピッタリ バランス弁当 ムース食 パンセット

ムースの「パン」と
おかず2品が
セットになった
一食完結タイプ



※配膳イメージ

商品一覧
(全8種)

[メニューの見方・内容の記載]



主菜A
副菜B
副菜C



主素材
食ジャンル

SNM-124 コンソメソース NEW



小麦 洋

重量: 180g
エネルギー: 310kcal
食塩相当量: 1.0g
たんぱく質: 13.1g
レンジ加熱: 3分00秒

【主菜A】パンムース コンソメソース

【副菜B】ブロッコリーとトマトのサラダ 【副菜C】ベーコンエッグ

SNM-125 はちみつバター NEW



小麦 洋

重量: 190g
エネルギー: 308kcal
食塩相当量: 0.8g
たんぱく質: 10.4g
レンジ加熱: 3分00秒

【主菜A】パンムース はちみつバター

【副菜B】ブロッコリーとパプリカのトマトソース 【副菜C】枝豆とベーコン風の洋風煮

SNM-126 あんバター NEW



小麦 洋

重量: 195g
エネルギー: 312kcal
食塩相当量: 0.8g
たんぱく質: 10.4g
レンジ加熱: 3分00秒

【主菜A】パンムース あんバター

【副菜B】人参と長ネギの煮物 【副菜C】ブロッコリーとベーコン風のコンソメ煮

SNM-127 オレンジソース NEW



小麦 洋

重量: 190g
エネルギー: 304kcal
食塩相当量: 0.7g
たんぱく質: 12.3g
レンジ加熱: 3分00秒

【主菜A】パンムース オレンジソース

【副菜B】ほうれん草バターコーン 【副菜C】チキンのクリーム煮

SNM-128 バターソース NEW



小麦 洋

重量: 190g
エネルギー: 304kcal
食塩相当量: 0.9g
たんぱく質: 11.7g
レンジ加熱: 3分00秒

【主菜A】パンムース バターソース

【副菜B】ピーマンとにんじんの生姜和え 【副菜C】コーンと鮭のクリームソース

SNM-129 ブルーベリーソース NEW



小麦 洋

重量: 190g
エネルギー: 308kcal
食塩相当量: 0.8g
たんぱく質: 11.4g
レンジ加熱: 3分00秒

【主菜A】パンムース ブルーベリーソース

【副菜B】かぼちゃ煮 【副菜C】鶏の照焼き風

SNM-130 トマトソース NEW



小麦 洋

重量: 185g
エネルギー: 326kcal
食塩相当量: 1.0g
たんぱく質: 12.3g
レンジ加熱: 3分00秒

【主菜A】パンムース トマトソース

【副菜B】さつまいものオレンジ煮 【副菜C】チキンと枝豆のコンソメ風

SNM-131 コーンポタージュ風 NEW



小麦 洋

重量: 190g
エネルギー: 320kcal
食塩相当量: 1.0g
たんぱく質: 13.3g
レンジ加熱: 3分00秒

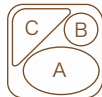
【主菜A】パンムース コーンポタージュ風

【副菜B】トマトのマリネ 【副菜C】豚肉とブロッコリーの生姜醤油和え

バランス弁当 朝ごはん ふつつ食

商品一覧
(全14種)

[メニューの見方・内容の記載]



主菜A
副菜B
副菜C

豆

主素材

和

食ジャンル



※配膳イメージ

7059 揚げ出し豆腐



豆 和

重量:110g
エネルギー:117kcal
食塩相当量:1.1g
たんぱく質:4.4g
レンジ加熱:3分40秒

【主菜A】揚げ出し豆腐
【副菜B】卵とじ 【副菜C】小松菜としめじの和え物

7060 和風ミートボール



肉 和

重量:110g
エネルギー:286kcal
食塩相当量:1.3g
たんぱく質:11.1g
レンジ加熱:3分40秒

【主菜A】和風ミートボール
【副菜B】焼売 【副菜C】スクランブルエッグ

7062 さわらの照り焼き



魚 和

重量:100g
エネルギー:124kcal
食塩相当量:1.6g
たんぱく質:9.6g
レンジ加熱:3分40秒

【主菜A】さわらの照り焼き
【副菜B】野菜の炊き合せ 【副菜C】小松菜の和え物

7063 白身魚の漬け焼き



魚 和

重量:85g
エネルギー:124kcal
食塩相当量:1.3g
たんぱく質:7.7g
レンジ加熱:3分40秒

【主菜A】白身魚の漬け焼き
【副菜B】さつまいもの煮物、切干大根 【副菜C】ほうれん草のごま和え

7064 厚揚げのあんかけ



豆 和

重量:125g
エネルギー:143kcal
食塩相当量:1.5g
たんぱく質:7.3g
レンジ加熱:5分00秒

【主菜A】厚揚げのあんかけ
【副菜B】野菜和え 【副菜C】ひじきの煮物

7066 だし巻き卵かにかまあん



卵 和

重量:125g
エネルギー:115kcal
食塩相当量:1.3g
たんぱく質:4.8g
レンジ加熱:4分10秒

【主菜A】だし巻き卵かにかまあん
【副菜B】きんぴらごぼう 【副菜C】小松菜の和え物

7069 鮭の塩麹焼き



魚 和

重量:70g
エネルギー:105kcal
食塩相当量:1.1g
たんぱく質:7.8g
レンジ加熱:2分50秒

【主菜A】鮭の塩麹焼き
【副菜B】蓮根のきんぴら 【副菜C】おくらのお和え物

7072 トマトチーズオムレツ



卵 洋

重量:120g
エネルギー:136kcal
食塩相当量:0.9g
たんぱく質:7.2g
レンジ加熱:3分40秒

【主菜A】トマトチーズオムレツ
【副菜B】ブロッコリー 【副菜C】ミックスサラダ

7074 あじのごま味噌焼き



魚 和

重量:80g
エネルギー:141kcal
食塩相当量:1.3g
たんぱく質:10.2g
レンジ加熱:3分40秒

【主菜A】 あじのごま味噌焼き

【副菜B】 キャベツの味噌和え 【副菜C】 青梗菜とマカロニの和え物

7076 さばのみりん焼き



魚 和

重量:70g
エネルギー:156kcal
食塩相当量:0.8g
たんぱく質:7.5g
レンジ加熱:2分50秒

【主菜A】 さばのみりん焼き

【副菜B】 蓮根の甘辛煮 【副菜C】 菜の花のごま和え

7155 オムレツ&ハムステーキ



肉 洋

重量:85g
エネルギー:123kcal
食塩相当量:1.0g
たんぱく質:4.9g
レンジ加熱:3分40秒

【主菜A】 オムレツ&ハムステーキ

【副菜B】 ブロッコリー 【副菜C】 蓮根サラダ

7157 ハムステーキマヨネーズソース



肉 洋

重量:110g
エネルギー:211kcal
食塩相当量:1.5g
たんぱく質:7.6g
レンジ加熱:3分40秒

【主菜A】 ハムステーキマヨネーズソース

【副菜B】 スパゲティ 【副菜C】 ほうれん草の和え物

7170 ハッシュドポテト



肉 洋

重量:115g
エネルギー:222kcal
食塩相当量:1.5g
たんぱく質:5.6g
レンジ加熱:3分40秒

【主菜A】 ハッシュドポテト

【副菜B】 ウインナー、スパゲティナポリタン 【副菜C】 鶏肉のごまマヨ和え

7175 チキンソテー枝豆ソース



肉 洋

重量:115g
エネルギー:197kcal
食塩相当量:0.7g
たんぱく質:12.0g
レンジ加熱:3分40秒

【主菜A】 チキンソテー枝豆ソース

【副菜C】 かぼちゃのサラダ



バランス弁当 朝ごはん ムース食



※配膳イメージ

商品一覧
(全7種)

[メニューの見方・内容の記載]

副菜

豆

主素材

主菜

和

食ジャンル

602001 イカのチリソース



魚 中

重量:80g
エネルギー:115kcal
食塩相当量:0.8g
たんぱく質:3.6g
レンジ加熱:1分20秒

【主菜】イカのチリソース

【副菜】ブロッコリー、かぼちゃ

602002 豚肉のカツソースかけ



肉 洋

重量:80g
エネルギー:128kcal
食塩相当量:1.0g
たんぱく質:4.9g
レンジ加熱:1分20秒

【主菜】豚肉のカツソースかけ

【副菜】ブロッコリー、かぼちゃ

602003 タラの甘酢あんかけ



魚 和

重量:80g
エネルギー:116kcal
食塩相当量:0.9g
たんぱく質:4.1g
レンジ加熱:1分20秒

【主菜】タラの甘酢あんかけ

【副菜】蓮根

602004 サーモンのクリームソース



魚 洋

重量:80g
エネルギー:120kcal
食塩相当量:0.6g
たんぱく質:5.3g
レンジ加熱:1分30秒

【主菜】サーモンのクリームソース

【副菜】ブロッコリー、人参

602005 さばの味噌あんかけ



魚 和

重量:90g
エネルギー:146kcal
食塩相当量:1.0g
たんぱく質:5.2g
レンジ加熱:1分10秒

【主菜】さばの味噌あんかけ

【副菜】大根

602006 牛肉のトマトソースかけ



肉 洋

重量:80g
エネルギー:120kcal
食塩相当量:0.7g
たんぱく質:4.5g
レンジ加熱:1分10秒

【主菜】牛肉のトマトソースかけ

【副菜】ブロッコリー、人参

602007 鶏肉の和風あんかけ



肉 和

重量:80g
エネルギー:107kcal
食塩相当量:0.9g
たんぱく質:5.1g
レンジ加熱:1分20秒

【主菜】鶏肉の和風あんかけ

【副菜】たけのこ

バランス弁当

ふつう食 6種詰合せセット

内容:6種類×各1食=6食

NB-507 ふつう食おそろいセット A

豚の生姜焼き

あじの南蛮漬け

牛すき煮

肉じゃが

さばの味噌煮

鶏の照焼き

NB-526 ふつう食おそろいセット B

ホイコーロー

さわらの西京焼

白身魚の甘酢あん

イタリアンハンバーグ

豚肉のねぎ塩焼肉

ヒレカツ&オムレツ

NB-527 お肉セット(ふつう食)

チャプチェ

八宝菜

肉団子の中華あん

味噌ヒレカツ

鶏唐揚げのオイスターソース

スタミナ豚焼肉

NB-528 お魚セット(ふつう食)

さばの照焼き

白身魚の天ぷら和風あん

さわらの西京焼

いわしの生姜煮

赤魚の煮付け

たらと小松菜の柚子おろしあん

NB-529 ふつう食詰合せセット A

和風炊き合せ

ビーフシチュー

鶏肉の甘酢あんかけ

山形風いも煮

マヨたまフライ

チキンのクリームソース

NB-530 ふつう食詰合せセット B

彩りカルビ焼き

豆腐の肉味噌だれ

チンジャオロースー

ヒレカツの卵とじ

鶏の味噌漬け焼き

カレー&ミートボール

NB-531 ふつう食詰合せセット C

鶏肉とカシューナッツ炒め

デミグラスハンバーグ

酢豚

鶏の唐揚げ

つくねと蓮根の煮物

豆腐ハンバーグきのこあん

おそろいセットは、
「ふつう食、やわらか食、ムース食」の
主菜がほぼ同一のセットとなります。

バランス弁当

やわらか食 6種詰合せセット

内容:6種類×各1食=6食

NY-514 やわらか食おそろいセット A

豚肉の生姜焼き

あじの南蛮漬け

牛すき煮

肉じゃが

さばの味噌煮

鶏の照焼き風

NY-532 やわらか食おそろいセット B

豚肉の味噌漬け焼き

さわらの西京焼き

白身魚の中華あん

イタリアンハンバーグ

ねぎ塩豚ロース

オムレットマトソース

NY-533 やわらか食詰合せセット A

豆腐バーグ

かつとじ煮

洋食プレート

おでん

牛焼肉

さばつみれと大根煮物

NY-534 やわらか食詰合せセット B

白身魚の天ぷら

鶏と野菜の煮物

麻婆豆腐

厚揚げの彩り炒め

ホワイトシチュー

にしんの煮付け



バランス弁当

ムース食 6種詰合せセット

内容:6種類×各1食=6食

NM-538 ムース食おそろいセット A

豚肉の生姜焼き風

あじの南蛮漬け

牛すき煮

肉じゃが

さばの味噌煮

鶏の照焼き風

NM-539 ムース食おそろいセット B

ホイコーロー

さわらの西京焼き風

白身魚の中華あん

チキンのトマト煮込み

豚肉のねぎ塩たれ

オムレツプレート

NM-540 ムース食詰合せセット A

筑前煮

カレーの煮付け

ビーフステーキ風

海鮮と野菜の中華旨煮

鮭のタルタルソース

ふくさたまご風

NM-541 ムース食詰合せセット B

いわしの生姜煮

チキンのホワイトソース

ビーフカレー

鮭の西京味噌だれ

さわらのバター醤油

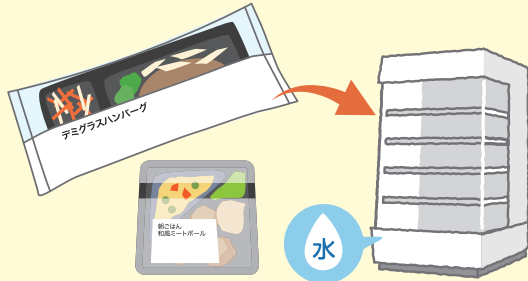
たらの寄せ鍋風ゆずおろしあん



お召し上がり方

スチーマー・スチームコンベクションの場合

1 準備



① 容器のまま

切り口を入れない 開封しない

② スチーマーに
水を入れる

2 加熱

スチーマー	
ふつう食	120分
ふつう食 丼	120分
ふつう食 寿司	90分
やわらか食・ムース食	90分
朝ごはんふつう食・ムース食	90分
スチームコンベクション※	
ふつう食	60分
寿司(ちらし・助六)・丼	60分
寿司(かにかま・さば・穴子)	50分
やわらか食・ムース食	40分
朝ごはんふつう食・ムース食	30分

※加熱時間はスチームモード100℃での目安となります。
メーカーや機種等により加熱時間が異なります。

3 出来上がり



※十分に温まっていない場合は、
適宜時間をご調整ください。

電子レンジの場合 ※レンジ加熱時間は、500Wの目安です。

1 準備



① 容器のまま

または



② 耐熱容器に移し替え、ラップをかける

2 加熱

目安: 2分～5分



※加熱時間は商品により異なります。
商品の袋に記載されている
加熱時間をご確認ください。

3 出来上がり



※十分に温まっていない場合は、
適宜時間をご調整ください。

お問い合わせ先・お客様担当窓口

株式会社日本ケアサプライ 食事サービス部 けあピア事務局 東京都港区芝大門1-1-30 芝NBFタワー9階

TEL: 0800-222-0440 (03-5733-0558 [平日: 9時-17時]) FAX: 03-5733-0573

E-MAIL: support@carepia.jp

バランス弁当 けあピア

検索