



富士山清水ふなべんくるーズ

メニュー原材料および栄養成分について

天神屋

静岡名物 おむすび弁当



【栄養成分表示】

熱量: 854 kcal
炭水化物: 100.7 g
たんぱく質: 29.3 g
食塩相当量: 6.2 g
脂質: 35.2 g
※味噌汁込み

<しらすと鮓の角煮むすび>

しらすごはん(国産米)、まぐろ昆布、のり／グルタミン酸(Na)、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工澱粉、増粘多糖類)、着色料(カラメル、カロチノイド)、乳化剤、酒精、V.B1、酸化防止剤(V.E)、ソルビット、酢酸Na、グリシン、硫酸Na、(一部に小麦・ごま・大豆・魚介エキス(魚介類)を含む)

<元祖たぬきむすび>

白飯(国産米)、天かす、しょうゆ、のり、乾燥ねぎ／着色料(カラメル)、乳化剤、酒精、増粘多糖類、調味料(有機酸等)、酸化防止剤(V.E)、香辛料抽出物、(一部に小麦・いか・大豆を含む)

<甘辛チキン>

鶏肉、蒲焼のたれ、片栗粉、植物油／着色料(カラメル)、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工澱粉)、(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む)

<桜海老のかき揚げ>

野菜(玉ねぎ・人参・インゲン)、澱粉、桜えび、小麦粉、食塩、大豆粉、揚げ油／ゲル化剤(加工澱粉)、調味料(アミノ酸)、膨張剤、乳化剤、着色料(ウコン、カロチン)、(一部にえび・小麦・ゼラチン・大豆を含む)

<まぐろフライ>

こしながまぐろ、しょうが、食塩、衣(パン粉、でん粉、小麦粉、米粉、食塩)、揚げ油／加工澱粉、(一部に小麦を含む)

<肉団子>

肉団子(鶏肉、豚背脂、たまねぎ、豚肉、パン粉、その他)、あんかけのたれ／調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、pH調整剤、乳化剤、着色料(カラメル)、酒精、酸化防止剤(亜硫酸塩)、増粘剤(加工澱粉、キサンタン)、(一部に小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)

<かぼちゃ煮>

かぼちゃ、砂糖、しょうゆ、食塩／調味料(有機酸等)、着色料(カラメル)、酒精、(一部に小麦・大豆を含む)

<ミニトマト>

ミニトマト

<たくあん>

漬け原材料(塩押しだいこん(日本)、食塩、ぬか類)／調味料(アミノ酸等)、甘味料(ステビア)、酸味料、酸化防止剤(V.C)、保存料(ソルビン酸カリウム)、着色料(黄4)

<小袋醤油>

脱脂加工大豆、小麦、食塩／酒精、(一部に小麦・大豆を含む)

<味噌汁>

油揚げ、豆腐、赤味噌、白味噌、粉末調味料、ねぎ／安定剤(加工澱粉)、豆腐用凝固剤、酒精、調味料(アミノ酸等)、(一部に大豆を含む)

清水港鯛めし弁当



【栄養成分表示】

熱量 : 526 kcal
炭水化物 : 57.5 g
たんぱく質 : 30.5 g
食塩相当量 : 6.1 g
脂質 : 18.2 g

※味噌汁込み

＜味噌汁＞

油揚げ、豆腐、赤味噌、白味噌、粉末調味料、ねぎ／安定剤（加工澱粉）、豆腐用凝固剤、酒精、調味料（アミノ酸等）（一部に大豆を含む）

＜鯛めし＞

うるち米（国産米）、赤魚、鯛めしの素、砂糖、食用油脂、液体調味料／酸化防止剤（エリソルビン酸、V.E）、乳化剤、増粘多糖類、調味料（アミノ酸等）、（一部に小麦・大豆を含む）

＜銀鮭の塩焼き＞

定塩銀鮭切身 養殖（チリ）、（一部にさけを含む）

＜たくあん＞

漬け原材料（塩押ししいこん（日本）、食塩、ぬか類）／調味料（アミノ酸等）、甘味料（ステビア）、酸味料、酸化防止剤（V.C）、保存料（ソルビン酸カリウム）、着色料（黄4）

＜野沢菜の漬物＞

野沢菜（日本）、食塩、アミノ酸液、還元麦芽糖水飴、しょうゆ／調味料（アミノ酸等）、酸味料、酒精、（一部に小麦・大豆を含む）

＜しば漬け＞

漬け原材料（胡瓜、食塩、茄子、生姜、しょうゆ）／酸味料、調味料（アミノ酸等）、乳酸Ca、保存料（ソルビン酸K）、香料、着色料（赤106、赤102）、甘味料（ステビア）、（一部に小麦・大豆を含む）

＜野菜の煮物（人参煮・こんにゃく煮・しいたけ煮）＞

こんにゃく煮、花形人参煮、しいたけ煮／グリシン、調味料（アミノ酸等）、焼成Ca、pH調整剤、酸化防止剤（V.C）、（一部に小麦・大豆を含む）

＜甘辛チキン＞

鶏肉、蒲焼のたれ、片栗粉、植物油／着色料（カラメル）、調味料（アミノ酸等）、増粘剤（加工澱粉）、（一部に小麦・大豆・鶏肉を含む）

＜厚焼き玉子＞

鶏卵、還元水飴、砂糖、食塩、だし、（焼成油）／グリシン、加工澱粉、pH調整剤、（一部に小麦・卵・大豆を含む）

駿河の玉手箱



【栄養成分表示】

熱量 : 777 kcal
炭水化物 : 106 g
たんぱく質 : 37.7 g
食塩相当量 : 6.8 g
脂質 : 21.2 g

※味噌汁込み

<三種の駿河湾飯（桜海老・しらす・まぐろ角煮）>

しらすごはん（国産米）、まぐろ昆布、釜揚げしらす、桜海老の素揚げ、ねぎ／グルタミン酸（Na）、調味料（アミノ酸等）、増粘剤（加工澱粉、増粘多糖類）、着色料（カラメル、カロチノイド）、乳化剤、酒精、V.B1、酸化防止剤（V.E）、ソルビット、酢酸Na、グリシン、硫酸Na、（一部にえび・小麦・ごま・大豆・魚介エキス（魚介類）を含む）

<たくあん>

漬け原材料（塩押し大いこん（日本）、食塩、ぬか類）／調味料（アミノ酸等）、甘味料（ステビア）、酸味料、酸化防止剤（V.C）、保存料（ソルビン酸カリウム）、着色料（黄4）

<野沢菜の漬け物>

野沢菜（日本）、食塩、アミノ酸液、還元麦芽糖水飴、しょうゆ／調味料（アミノ酸等）、酸味料、酒精、（一部に小麦・大豆を含む）

<野菜の煮物>

かぼちゃ煮、こんにゃく煮、花形人参煮、しいたけ煮／グリシン、調味料（アミノ酸等）、酢酸Na、焼成Ca、pH調整剤、保存料（ポリリジン）、酸化防止剤（V.C）、リゾチーム、着色料（カラメル）、酒精、（一部に小麦・卵・大豆を含む）

<銀鮭の塩焼き>

定塩銀鮭切身 養殖（チリ）、（一部にさけを含む）

<黒はんぺんフライ>

黒はんぺん（さば、たちうお、でん粉、砂糖、食塩）、パン粉、小麦粉、植物性たん白、コーンフラワー、でん粉、食塩、揚げ油／調味料（アミノ酸）、（一部に小麦・さば・大豆を含む）

<甘辛チキン>

鶏肉、蒲焼のたれ、片栗粉、揚げ油／着色料（カラメル）、調味料（アミノ酸等）、増粘剤（加工澱粉）、（一部に小麦・大豆・鶏肉を含む）

<フルーツ>

オレンジ、キウифルーツ

<和菓子>

餅（砂糖、もち粉・加工でん粉）、こし餡／トレハロース、酵素、（一部に大豆を含む）

＜味噌汁＞

油揚げ、豆腐、赤味噌、白味噌、粉末調味料、ねぎ／安定剤（加工澱粉）、豆腐用凝固剤、酒精、調味料（アミノ酸等）、（一部に大豆を含む）

森の石松コース



【栄養成分表示】

熱量: 1280 kcal
炭水化物: 145.7 g
たんぱく質: 45.8 g
食塩相当量: 8.7 g
脂質: 55.2 g

※味噌汁込み

＜山菜ごはん ホタテの甘煮添え＞

山菜おこわ (国産米)、ホタテ煮物／酢酸Na、調味料 (アミノ酸等)、保存料 (ポリリジン、ソルビン酸K)、乳化剤、着色料 (カラメル、銅葉綠素)、pH調整剤、酸化防止剤 (V.C、V.E)、リゾチーム、酒精、明礬、甘味料 (ステビア)、漂白剤 (亜硫酸塩)、リン酸塩 (Na)、(一部に小麦・卵・大豆を含む)

＜赤飯＞

赤飯 (国産米)、栗甘露煮、黒ゴマ／乳化剤、酸化防止剤 (V.C、V.E)、増粘多糖類、着色料 (クチナシ)、(一部にごま・大豆を含む)

＜桜海老の稻荷寿司＞

寿司飯 (国産米)、味付油揚げ、桜えびの素揚げ／乳化剤、増粘多糖類、酸化防止剤 (V.E)、(一部にえび・小麦・大豆を含む)

＜有頭海老の塩ゆで＞

えび (パナメイ、養殖)、食塩、(一部にえびを含む)

＜鴨肉＞

あい鴨パストラミ、レモン、リーフレタス／ポリリン酸Na、調味料 (アミノ酸等)、酸化防止剤 (V.C)、発色剤 (亜硝酸Na)、増粘剤 (加工澱粉)、(一部に小麦・卵・大豆を含む)

＜玉子焼き＞

鶏卵、還元水飴、砂糖、食塩、だし、(焼成油)／グリシン、加工澱粉、pH調整剤、(一部に小麦・卵・大豆を含む)

＜グリーンリーフ＞

グリーンリーフ

＜ミニトマト＞

ミニトマト

＜いんげんの牛肉巻＞

牛肉 (メキシコ、その他) (メキシコ、その他)、インゲン、人参、牛蒡、結着剤製剤／酵素、リン酸塩 (Na)、酸化珪素、(一部に乳成分・牛肉を含む)

＜錦糸しゅうまい＞

野菜 (たまねぎ、しょうが)、魚肉すり身、錦糸卵 (全卵、小麦粉、砂糖、食塩、植物油脂)、ラード、えび、つなぎ (でん粉、卵白、粉末状植物性たん白)、豆腐、パン粉、植物油脂、砂糖、食塩、発酵調味料、しょうゆ、かつお節エキス調味料、こんぶエキス、香辛料、酵母エキスパウダー／ソルビット、ポリリン酸Na、豆腐用凝固剤、着色料 (カロチン)、(一部にえび・小麦・卵・大豆・豚肉を含む)

＜和菓子＞

餅 (砂糖、もち粉・加工でん粉)、こし餡／トレハロース、酵素、(一部に大豆を含む)

＜海鮮えびしゅうまい＞

えび、皮 (でん粉)、魚肉すり身、野菜 (えだまめ)、野菜 (水くわい)、つなぎ (でん粉)、香味油脂、つなぎ (卵白)、植物油脂、砂糖、皮 (米粉)、食塩、野菜 (しょうが)、皮 (ラード)、しょうゆ、皮 (植物油脂)、香辛料、(キャリーオーバー等)／調味料 (アミノ酸)、乳酸Na、ポリリン酸Na、加工澱粉、着色料 (コチニール)、(一部にえび・小麦・卵・ごま・大豆・豚肉を含む)

＜黒はんぺんフライ＞

黒はんぺん (さば、たちうお、でん粉、砂糖、食塩)、パン粉、小麦粉、植物性たん白、コーンフラワー、でん粉、食塩、揚げ油／調味料 (アミノ酸)、(一部に小麦・さば・大豆を含む)

＜桜海老のかき揚げ＞

野菜 (玉ねぎ・人参・インゲン)、澱粉、桜えび、小麦粉、食塩、大豆粉、揚げ油／ゲル化剤 (加工澱粉)、調味料 (アミノ酸)、膨張剤、乳化剤、着色料 (ウコン、カロチン)、(一部にえび・小麦・ゼラチン・大豆を含む)

＜小袋醤油＞

脱脂加工大豆、小麦、食塩／酒精、(一部に小麦・大豆を含む)

＜野菜の煮物＞

かぼちゃ煮、筍煮、こんにゃく煮、花形人参煮／グリシン、酢酸Na、調味料 (アミノ酸等)、焼成Ca、pH調整剤、保存料 (ポリリジン)、酸化防止剤 (V.C)、着色料 (カラメル)、酒精、リゾチーム、(一部に小麦・卵・大豆を含む)

＜鯛の照り焼き＞

ブリ、砂糖、醤油、発酵調味料、蛋白加水分解物、水飴、食塩、酵母エキス、魚醤、麦芽エキス、魚介エキス／調味料 (有機酸)、増粘剤 (加工澱粉)、(一部に小麦・大豆を含む)

＜酢蓮根＞

れんこん (中国)、食塩、醸造酢／甘味料 (ソルビット、サッカリンNa)、酸味料、調味料 (アミノ酸等)、保存料 (ソルビン酸K)、メタリン酸Na、pH調整剤、着色料 (赤105)、漂白剤 (亜硫酸塩)、炭酸Na

＜はじかみ生姜＞

生姜 (中国)、食塩／酸味料、着色料 (赤105)、甘味料 (ステビア)

＜ぎんなん串＞

銀杏、揚げ油

＜豆ソース＞

合成酢、砂糖、食塩、香辛料、野菜 (たまねぎ)／着色料 (カラメル)、調味料 (アミノ酸)、甘味料 (ステビア、甘草)、酸味料、増粘剤 (キサンタン)、(一部に大豆を含む)

＜味噌汁＞

油揚げ、豆腐、赤味噌、白味噌、粉末調味料、ねぎ／安定剤 (加工澱粉)、豆腐用凝固剤、酒精、調味料 (アミノ酸等)、(一部に大豆を含む)

次郎長コース



【栄養成分表示】

熱量: 1332 kcal
炭水化物: 155.5 g
たんぱく質: 47.9 g
食塩相当量: 8.8 g
脂質: 47.9 g

※味噌汁込み

＜山菜ごはん ホタテの甘煮と桜海老添え＞

山菜おこわ（国産米）、ホタテ煮物、桜えびの素揚げ／酢酸Na、調味料（アミノ酸等）、保存料（ポリリジン、ソルビン酸K）、乳化剤、pH調整剤、酸化防止剤（V.C、V.E）、着色料（カラメル、銅葉緑素）、リゾチーム、酒精、明礬、甘味料（ステビア）、漂白剤（亜硫酸塩）、リン酸塩（Na）、（一部にえび・小麦・卵・大豆を含む）

＜黒はんぺんフライ＞

黒はんぺん（さば、たちうお、でん粉、砂糖、食塩）、パン粉、小麦粉、植物性たん白、コーンフラワー、でん粉、食塩、揚げ油／調味料（アミノ酸）、（一部に小麦・さば・大豆を含む）

＜玉子焼き＞

鶏卵、還元水飴、砂糖、食塩、だし、（焼成油）／グリシン、加工澱粉、pH調整剤、（一部に小麦・卵・大豆を含む）

＜和菓子＞

こしあん（中国）、もち米、砂糖／トレハロース、グリセリン、酵素、クエン酸、苛性ソーダ、（一部に乳成分・大豆を含む）

＜和え物（菜の花醤油漬け）＞

漬け原材料（なの花（中国）、還元水飴、食塩、しょうゆ、発酵調味料）／保存料（ソルビン酸K）、pH調整剤、酸化防止剤（V.C）、着色料（銅葉緑素）、漂白剤（亜硫酸塩）、調味料（アミノ酸等）、（一部に小麦・大豆を含む）

＜鰯の照り焼き＞

ブリ、砂糖、醤油、発酵調味料、蛋白加水分解物、水飴、食塩、酵母エキス、魚醤、麦芽エキス、魚介エキス／調味料（有機酸）、増粘剤（加工澱粉）、（一部に小麦・大豆を含む）

＜海鮮えびしゅうまい＞

えび、皮（でん粉）、魚肉すり身、野菜（えだまめ）、野菜（水くわい）、つなぎ（でん粉）、香味油脂、つなぎ（卵白）、植物油脂、砂糖、皮（米粉）、食塩、野菜（しょうが）、皮（ラード）、しょうゆ、皮（植物油脂）、香辛料、（キャリーオーバー等）／調味料（アミノ酸）、乳酸Na、ポリリン酸Na、加工澱粉、着色料（コチニール）、（一部にえび・小麦・卵・ごま・大豆・豚肉を含む）

＜酢蓮根＞

れんこん（中国）、食塩、醸造酢／甘味料（ソルビット、サッカリンNa）、酸味料、調味料（アミノ酸等）、保存料（ソルビン酸K）、メタリン酸Na、pH調整剤、着色料（赤105）、漂白剤（亜硫酸塩）、炭酸Na

＜ぎんなん串＞

銀杏、揚げ油

＜野菜の煮物＞

かぼちゃ煮、筍煮、こんにゃく煮、花形人参煮、しいたけ煮、インゲン煮／グリシン、酢酸Na、調味料（アミノ酸等）、焼成Ca、pH調整剤、保存料（ポリリジン）、酸化防止剤（V.C）、着色料（カラメル）、酒精、リゾチーム、（一部に小麦・卵・さば・大豆を含む）

＜かに爪ボーション＞

ズワイガニ

＜三色錦糸巻＞

白身魚、薄焼き卵、だいこんの酢漬け、ほうれん草、醸造酢、砂糖、発酵調味料、ゼラチン／増粘剤（加工澱粉）、ソルビット、調味料（アミノ酸）、pH調整剤、酸味料、グリシン、保存料（ソルビン酸K）、着色料（カラチン、赤106）、甘味料（ステビア）、（一部に小麦・卵・ゼラチン・大豆を含む）

＜酢の物（中華くらげ）＞

くらげ（タイ産）、水、食品素材、魚介類用調味液（ぶどう糖果糖液糖、砂糖、醸造酢、水あめ、食塩、魚介エキス）、植物油脂、ごま、水あめ、食塩、唐辛子、魚介エキス／増粘剤（加工澱粉、キサンタン）、調味料（アミノ酸等）、酒精、pH調整剤、着色料（カラチノイド、紅麹）、酸味料、（一部にえび・かに・小麦・卵・乳成分・ごまを含む）

＜なた豆の花＞

食塩、酢酸、なた豆の花、着色料（赤105）

＜蟹爪フライ＞

ソース（小麦粉、マーガリン、たまねぎ、脱脂粉乳、加糖練乳、全粉乳、食塩、乾燥マッシュポテト、香辛料、乾燥パセリ）、衣（パン粉、小麦粉、麦芽糖、でん粉、還元乳糖、植物油脂、デキストリン）、揚げ油／増粘剤（加工澱粉、グラー）、トレハロース、着色料（アナトー）、（一部にかに・小麦・乳成分・大豆を含む）

＜ヒレカツ＞

豚肉、大豆たん白、水あめ、食塩、乳たん白、卵たん白、食用油脂、パン粉、バッターミックス、揚げ油／トレハロース、調味料（アミノ酸等）、酢酸Na、カードラン、ローカスト、加工澱粉、酵素、増粘剤（グラー）、乳化剤、（一部に小麦・卵・乳成分・大豆・豚肉を含む）

＜桜海老のかき揚げ＞

野菜（玉ねぎ・人参・インゲン）、澱粉、桜えび、小麦粉、食塩、大豆粉、揚げ油／ゲル化剤（加工澱粉）、調味料（アミノ酸）、膨張剤、乳化剤、着色料（ウコン、カラチン）、（一部にえび・小麦・ゼラチン・大豆を含む）

＜いんげんの牛肉巻＞

牛肉（メキシコ、その他）、インゲン、人参、牛蒡、結着剤製剤／酵素、リン酸塩（Na）、酸化珪素、（一部に乳成分・牛肉を含む）

＜ししとうの天ぷら＞

ししとう、天ぷら粉、揚げ油／加工澱粉、膨張剤、着色料（カラチン）、（一部に小麦・卵を含む）

＜グリーンリーフ＞リーフレタス ＜ミニトマト＞ミニトマト ＜レモン＞レモン

＜一人用醤油＞

脱脂加工大豆、小麦、食塩／酒精、（一部に小麦・大豆を含む）

＜豆ソース＞

合成酢、砂糖、食塩、香辛料、野菜（たまねぎ）／着色料（カラメル）、調味料（アミノ酸）、甘味料（ステビア、甘草）、酸味料、増粘剤（キサンタン）、（一部に大豆を含む）

＜味噌汁＞

油揚げ、豆腐、赤味噌、白味噌、粉末調味料、ねぎ／安定剤（加工澱粉）、豆腐用凝固剤、酒精、調味料（アミノ酸等）、（一部に大豆を含む）

※2023年3月1日時点

富士山船弁コース



【栄養成分表示】

熱量: 1312 kcal
炭水化物: 133.2 g
たんぱく質: 49.2 g
食塩相当量: 9.5 g
脂質: 63 g

※味噌汁込み

くしらすごはん（釜揚げしらす・錦糸卵・桜海老の素揚げのせ）>

しらすごはん（国産米）、しらす干し、錦糸玉子、桜えびの素揚げ、ねぎ／グルタミン酸Na、加工澱粉、調味料（アミノ酸等）、増粘剤（加工澱粉、増粘多糖類）、グリシン、着色料（カラメル）、トレハロース、乳化剤、酒精、V.B1、酸化防止剤（V.E）、（一部にえび・小麦・卵・大豆・魚介エキス（魚介類）を含む）

く黒はんぺんフライ>

黒はんぺん（さば、たちうお、でん粉、砂糖、食塩）、パン粉、小麦粉、植物性たん白、コーンフラワー、でん粉、食塩、揚げ油／調味料（アミノ酸）、（一部に小麦・さば・大豆を含む）

く金目鯛の塩焼き>

金目鯛、食塩

く茶飯稻荷>

お茶入り酢飯（国産米）、味付油揚げ／乳化剤、増粘多糖類、酸化防止剤（V.E）、（一部に小麦・大豆を含む）

く白身魚のフワ天>

野菜（たまねぎ、にんじん、いんげん）、たらすり身、植物油脂、つなぎ（でん粉、卵白、粉末状植物性たん白）、豆乳、砂糖、豚脂、かに、ゼラチン、食塩、しょうゆ／加工でん粉、調味料（アミノ酸）、着色料（紅麹）、豆腐用凝固剤、（一部にかに・小麦・卵・大豆・豚肉・ゼラチンを含む）

く鴨肉>

あい鴨パストラミ、レモン、リーフレタス／ポリリン酸Na、調味料（アミノ酸等）、酸化防止剤（V.C）、発色剤（亜硝酸Na）、増粘剤（加工澱粉）、（一部に小麦・卵・大豆を含む）

くなす田楽>

なす、おでん味噌、白ゴマ／着色料（カラメル）、増粘剤（加工澱粉）、調味料（アミノ酸等）、甘味料（ステビア）、（一部にごま・さば・大豆を含む）

く桜海老のかき揚げ>

野菜（玉ねぎ・人参・インゲン）、澱粉、桜えび、小麦粉、食塩、大豆粉、揚げ油／ゲル化剤（加工澱粉）、調味料（アミノ酸）、膨張剤、乳化剤、着色料（ウコン、カロチソ）、（一部にえび・小麦・ゼラチン・大豆を含む）

く和菓子>

餅（砂糖、もち粉・加工でん粉）、こし餡／トレハロース、酵素、（一部に大豆を含む）

く玉子焼き>

鶏卵、還元水飴、砂糖、食塩、だし、（焼成油）／グリシン、加工澱粉、pH調整剤、（一部に小麦・卵・大豆を含む）

く海老かわり揚げ>

じやがいも、魚すり身、えび、砂糖、じやがいも澱粉、食塩、胡椒、にんにく、小麦粉、玉ねぎ、大豆タンパク、パーム油、揚げ油／ポリリン酸Na、（一部にえび・小麦・卵・大豆を含む）

く山芋の磯部揚げ>

やまいも、のり、小麦粉、でん粉、食塩、衣、揚げ油（大豆油・サラダ油）／加工澱粉、調味料（アミノ酸）、膨張剤、（一部に小麦・大豆・やまいもを含む）

く蒲鉾>

すけそうだら（北海道）、澱粉、砂糖、食塩／調味料（アミノ酸等）、着色料（コチニール）、グリセリン、（一部にゼラチン・大豆・魚肉すり身（魚介類）を含む）

く野菜の煮物>

ハス煮、筍煮、こんにゃく煮、花形人参煮、インゲン煮／グリシン、調味料（アミノ酸等）、酢酸Na、焼成Ca、pH調整剤、酸化防止剤（V.C）、保存料（ポリリジン）、着色料（カラメル）、酒精、リゾチーム、酸味料、（一部に小麦・卵・さば・大豆を含む）

くしば漬け>

漬け原材料（胡瓜、食塩、茄子、生姜、しょうゆ）／酸味料、調味料（アミノ酸等）、乳酸Ca、保存料（ソルビン酸K）、香料、着色料（赤106、赤102）、甘味料（ステビア）、（一部に小麦・大豆を含む）

くしとう素揚げ>

しとう、揚げ油

く酢蓮根>

蓮根、砂糖、食酢、食塩、ソルビット、pH調整剤、調味料（アミノ酸）、V.C、漂白剤（亜硫酸塩）

くリーフレタス>

リーフレタス

く小袋醤油>

脱脂加工大豆、小麦、食塩／酒精、（一部に小麦・大豆を含む）

く豆ソース>

合成酢、砂糖、食塩、香辛料、野菜（たまねぎ）／着色料（カラメル）、調味料（アミノ酸）、甘味料（ステビア、甘草）、酸味料、増粘剤（キサンタン）、（一部に大豆を含む）

くはじめみ生姜>

生姜（中国）、食塩／酸味料、着色料（赤105）、甘味料（ステビア）

く味噌汁>

油揚げ、豆腐、赤味噌、白味噌、粉末調味料、ねぎ／安定剤（加工澱粉）、豆腐用凝固剤、酒精、調味料（アミノ酸等）、（一部に大豆を含む）

くぎんなん串>

銀杏串、揚げ油

小政コース



【栄養成分表示】

熱量 : 840 kcal
炭水化物 : 109.3 g
たんぱく質 : 37.2 g
食塩相当量 : 7.6 g
脂質 : 26.7 g

※味噌汁込み

<ちらし寿司>

寿司飯(国産米)、鰻蒲焼、錦糸玉子、風味かまぼこ(力ニ風味)／加工澱粉、グリシン、トレハロース、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、ソルビット、乳化剤、着色料(紅麹、カラメル、クチナシ)、増粘剤(増粘多糖類、加工澱粉)、香料、酸化防止剤(V.E)、酒精、(一部にかに・小麦・卵・乳成分・大豆を含む)

<十穀米>

十穀米ごはん(国産米)、すし酢、(一部に大豆を含む)

<鶏の照り焼き>

鶏肉、みりん、しょうゆ、フライドチキンの素／着色料(カラメル)、グルタミン酸Na、酒精、調味料(有機酸等)、酸味料、増粘剤(グラー)、香辛料抽出物、酸化珪素、香料、酸化防止剤(V.E)、(一部に小麦・乳成分・さば・ゼラチン・大豆・鶏肉を含む)

<桜海老のかき揚げ>

野菜(玉ねぎ・人参・インゲン)、澱粉、桜えび、小麦粉、食塩、大豆粉、揚げ油／ゲル化剤(加工澱粉)、調味料(アミノ酸)、膨張剤、乳化剤、着色料(ウコン、カロチン)、(一部にえび・小麦・ゼラチン・大豆を含む)

<野菜の煮物>

かぼちゃ煮、筍煮、こんにゃく煮、花形人参煮、インゲン煮／グリシン、調味料(アミノ酸等)、酢酸Na、焼成Ca、pH調整剤、着色料(カラメル)、酒精、酸化防止剤(V.C)、保存料(ポリリジン)、リゾチーム、(一部に小麦・卵・さば・大豆を含む)

<海老変わり揚げ>

じゃがいも、魚すり身、えび、砂糖、じゃがいも澱粉、食塩、胡椒、にんにく、小麦粉、玉ねぎ、大豆タンパク、パーム油、揚げ油／ポリリン酸Na、(一部にえび・小麦・卵・大豆を含む)

<ししとう煮揚げ>

ししとう、揚げ油

<銀鮭の塩焼き>

定塩銀鮭切身 養殖(チリ)、(一部にさけを含む)

<はじかみ生姜>

生姜(中国)、食塩／酸味料、着色料(赤105)、甘味料(ステビア)

<フルーツ>

オレンジ、キウイフルーツ

<一人用醤油>

脱脂加工大豆、小麦、食塩／酒精、(一部に小麦・大豆を含む)

<和菓子>

餅(砂糖、もち粉・加工でん粉)、こし餡／トレハロース、酵素、(一部に大豆を含む)

<味噌汁>

油揚げ、豆腐、赤味噌、白味噌、粉末調味料、ねぎ／安定剤(加工澱粉)、豆腐用凝固剤、酒精、調味料(アミノ酸等)、(一部に大豆を含む)

大政コース



【栄養成分表示】

熱量: 1170 kcal
炭水化物: 136.0 g
たんぱく質: 46.0 g
食塩相当量: 7.9 g
脂質: 47.1 g

※味噌汁込み

＜山菜おこわ 桜海老添え＞

山菜おこわ(国産米)、桜海老の素揚げ／乳化剤、pH調整剤、酸化防止剤(V.C、V.E)、保存料(ソルビン酸K)、着色料(銅葉緑素、カラメル)、明礬、甘味料(ステビア)、漂白剤(亜硫酸塩)、酒精、調味料(有機酸等)、リン酸塩(Na)、(一部にえび・小麦・大豆を含む)

＜黒はんぺんフレイフ＞

黒はんぺん(さば、たちうお、でん粉、砂糖、食塩)、パン粉、小麦粉、植物性たん白、コーンフラワー、でん粉、食塩、揚げ油／調味料(アミノ酸)、(一部に小麦・さば・大豆を含む)

＜十穀米稻荷すし＞

十穀米酢飯(国産米)、味付油揚げ、(一部に小麦・大豆を含む)

＜鴨肉＞

あい鴨パストラミ、レモン、リーフレタス／ポリリン酸Na、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V.C)、発色剤(亜硝酸Na)、増粘剤(加工澱粉)、(一部に小麦・卵・大豆を含む)

＜桜海老のかき揚げ＞

野菜(玉ねぎ・人参・インゲン)、澱粉、桜えび、小麦粉、食塩、大豆粉、揚げ油／ゲル化剤(加工澱粉)、調味料(アミノ酸)、膨張剤、乳化剤、着色料(ウコン、カロチン)、(一部にえび・小麦・ゼラチン・大豆を含む)

＜和菓子＞

餅(砂糖、もち粉・加工でん粉)、こし餡／トレハロース、酵素、(一部に大豆を含む)

＜海鮮えびしうまい＞

えび、皮(でん粉)、魚肉すり身、野菜(えだまめ)、野菜(水くわい)、つなぎ(でん粉)、香味油脂、つなぎ(卵白)、植物油脂、砂糖、皮(米粉)、食塩、野菜(しょうが)、皮(ラード)、しょうゆ、皮(植物油脂)、香辛料、(キャリーーオーバー等)／調味料(アミノ酸)、乳酸Na、ポリリン酸Na、加工澱粉、着色料(コチニール)、(一部にえび・小麦・卵・ごま・大豆・豚肉を含む)

＜玉子焼き＞

鶏卵、還元水飴、砂糖、食塩、だし、(焼成油)／グリシン、加工澱粉、pH調整剤、(一部に小麦・卵・大豆を含む)

＜銀鮭の塩焼き＞

銀鮭切り身、食塩(一部にさけを含む)

＜野菜の煮物＞

かぼちゃ煮、こんにゃく煮、筍煮、花形人参煮、インゲン煮／グリシン、酢酸Na、調味料(アミノ酸等)、焼成Ca、pH調整剤、保存料(ポリリジン)、酸化防止剤(V.C)、着色料(カラメル)、酒精、リゾチーム、(一部に小麦・卵・さば・大豆を含む)

＜しば漬け＞

漬け原材料(胡瓜、食塩、茄子、生姜、しょうゆ)／酸味料、調味料(アミノ酸等)、乳酸Ca、保存料(ソルビン酸K)、香料、着色料(赤106、赤102)、甘味料(ステビア)、(一部に小麦・大豆を含む)

＜一人用しょうゆ＞

脱脂加工大豆、小麦、食塩／酒精、(一部に小麦・大豆を含む)

＜はじめかみ生姜＞

生姜(中国)、食塩／酸味料、着色料(赤105)、甘味料(ステビア)

＜味噌汁＞

油揚げ、豆腐、赤味噌、白味噌、粉末調味料、ねぎ／安定剤(加工澱粉)、豆腐用凝固剤、酒精、調味料(アミノ酸等)、(一部に大豆を含む)

駿河湾の三色恵箱コース



【栄養成分表示】

熱量 : 652 kcal
炭水化物 : 101.4 g
たんぱく質 : 31.5 g
食塩相当量 : 5.8 g
脂質 : 11.5 g

※味噌汁込み

<三色海鮮ごはん（ゆで釜しらす・桜海老の素揚げ・マグロの角煮）>

白飯（国産米、桜えびの素揚げ、まぐろ昆布、釜揚げしらす、ねぎ／乳化剤、増粘剤（増粘多糖類、加工澱粉）、酸化防止剤（V.E）、ソルビット、酢酸Na、グリシン、グルタミン酸、硫酸Na、調味料（アミノ酸）、着色料（カロチノイド）、（一部にえび・小麦・ごま・大豆を含む）

<錦糸しゅうまい>

野菜（たまねぎ、しょうが）、魚肉すり身、錦糸卵（全卵、小麦粉、砂糖、食塩、植物油脂）、ラード、えび、つなぎ（でん粉、卵白、粉末状植物性たん白）、豆腐、パン粉、植物油脂、砂糖、食塩、発酵調味料、しょうゆ、かつお節エキス調味料、こんぶエキス、香辛料、酵母エキスパウダー／ソルビット、ポリリン酸Na、豆腐用凝固剤、着色料（カロチン）、（一部にえび・小麦・卵・大豆・豚肉を含む）

<野菜の煮物>

こんにゃく煮、人参煮、しいたけ煮／グリシン、調味料（アミノ酸等）、焼成Ca、pH調整剤、（一部に小麦・大豆を含む）

<たくあん>

漬け原材料（塩押したいこん（日本）、食塩、ぬか類）／調味料（アミノ酸等）、甘味料（ステビア）、酸味料、酸化防止剤（V.C）、保存料（ソルビン酸カリウム）、着色料（黄4）

<野沢菜の漬物>

野沢菜（日本）、食塩、アミノ酸液、還元麦芽糖水飴、しょうゆ／調味料（アミノ酸等）、酸味料、酒精、（一部に小麦・大豆を含む）

<しば漬け>

漬け原材料（胡瓜、食塩、茄子、生姜、しょうゆ）／酸味料、調味料（アミノ酸等）、乳酸Ca、保存料（ソルビン酸K）、香料、着色料（赤106、赤102）、甘味料（ステビア）、（一部に小麦・大豆を含む）

<ミニトマト>

ミニトマト

<一人用醤油>

脱脂加工大豆、小麦、食塩／酒精、（一部に小麦・大豆を含む）

<味噌汁>

油揚げ、豆腐、赤味噌、白味噌、粉末調味料、ねぎ／安定剤（加工澱粉）、豆腐用凝固剤、酒精、調味料（アミノ酸等）、（一部に大豆を含む）

清水湊コース



【栄養成分表示】

熱量: 730 kcal
炭水化物: 112.0 g
たんぱく質: 36.2 g
食塩相当量: 7.7 g
脂質: 13.3 g

※味噌汁込み

＜鉄火巻き＞

寿司飯(国産米)、めばちまぐろ、のり／乳化剤、増粘多糖類、酸化防止剤(V.E)、(一部に大豆を含む)

＜かつば巻き＞

寿司飯(国産米)、きゅうり、のり／乳化剤、増粘多糖類、酸化防止剤(V.E)、(一部に大豆を含む)

＜マグロにぎり＞

寿司飯(国産米)、めばちまぐろ／乳化剤、増粘多糖類、酸化防止剤(V.E)、(一部に大豆を含む)

＜イカにぎり＞

寿司飯(国産米)、やりいか／乳化剤、増粘多糖類、酸化防止剤(V.E)、(一部にいか・大豆を含む)

＜サーモンにぎり＞

寿司飯(国産米)、さけ・ます／乳化剤、増粘多糖類、酸化防止剤(V.E)、(一部にさけ・大豆を含む)

＜ホタテにぎり＞

寿司飯(国産米)、ほたてがい／乳化剤、増粘多糖類、酸化防止剤(V.E)、(一部に大豆を含む)

＜海老にぎり＞

寿司飯(国産米)、えび／乳化剤、増粘多糖類、酸化防止剤(V.E)、(一部にえび・大豆を含む)

＜穴子にぎり＞

寿司飯(国産米)、煮込穴子、あん／乳化剤、増粘剤(増粘多糖類、加工澱粉)、酸化防止剤(V.E)、調味料(アミノ酸)、着色料(カラメル)、(一部に小麦・大豆を含む)

＜ほっき軍艦＞

海鮮カナダホッキ貝入りサラダ、寿司飯(国産米)、のり／乳化剤、増粘剤(増粘多糖類、加工澱粉)、酸化防止剤(V.E)、加工澱粉、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、セルロース、炭酸Ca、グリシン、酒精、酸味料、酵素、着色料(アナトー)、ピロリン酸Na、香辛料抽出物、(一部にえび・かに・小麦・卵・乳成分・いか・ゼラチン・大豆を含む)

＜いくら軍艦＞

寿司飯(国産米)、味付マスコ(国産米)、きゅうり、のり／乳化剤、増粘多糖類、酸化防止剤(V.E)、調味料(有機酸等)、(一部にいくら・大豆を含む)

＜飾り玉子＞

鶏卵、還元水飴、砂糖、食塩、だし、(焼成油)／グリシン、加工澱粉、pH調整剤、(一部に小麦・卵・大豆を含む)

＜がり＞

しょうが、漬け原材料(食塩、醸造酢)、酸味料、甘味料(ステビア、L-a-アスパルチル-L-フェニルアラニンメチルエステル・L-フェニルアラニン化合物)、調味料(アミノ酸)、保存料(ソルビン酸K)、着色料(赤102、赤106)

＜小袋醤油＞

脱脂加工大豆、小麦、食塩／酒精、(一部に小麦・大豆を含む)

＜わさび＞

西洋わさび(中国)、コーンスターク、食塩／着色料(クチナシ)、増粘剤(キサンタン)、香辛料抽出物

＜味噌汁＞

油揚げ、豆腐、赤味噌、白味噌、粉末調味料、ねぎ／安定剤(加工澱粉)、豆腐用凝固剤、酒精、調味料(アミノ酸等)、(一部に大豆を含む)

羽衣の松コース



【栄養成分表示】

熱量 : 560 kcal
炭水化物 : 92.4 g
たんぱく質 : 26.7 g
食塩相当量 : 6.1 g
脂質 : 7.9 g
※味噌汁込み

<鉄火巻き>

寿司飯（国産米）、めばちまぐろ、のり／乳化剤、増粘多糖類、酸化防止剤（V.E）、（一部に大豆を含む）

<かつば巻き>

寿司飯（国産米）、きゅうり、のり／乳化剤、増粘多糖類、酸化防止剤（V.E）、（一部に大豆を含む）

<マグロにぎり>

寿司飯（国産米）、めばちまぐろ／乳化剤、増粘多糖類、酸化防止剤（V.E）、（一部に大豆を含む）

<イカにぎり>

寿司飯（国産米）、やりいか／乳化剤、増粘多糖類、酸化防止剤（V.E）、（一部にいか・大豆を含む）

<ホタテにぎり>

寿司飯（国産米）、ほたてがい／乳化剤、増粘多糖類、酸化防止剤（V.E）、（一部に大豆を含む）

<海老にぎり>

寿司飯（国産米）、えび／乳化剤、増粘多糖類、酸化防止剤（V.E）、（一部にえび・大豆を含む）

<玉子にぎり>

玉子焼、寿司飯（国産米）、のり／加工澱粉、ソルビット、リン酸塩（Na）、調味料（アミノ酸等）、乳化剤、増粘多糖類、着色料（カラチン）、酸化防止剤（V.E）、（一部に小麦・卵・大豆を含む）

<いくら軍艦>

寿司飯（国産米）、味付マスコ、のり／乳化剤、増粘多糖類、酸化防止剤（V.E）、調味料（有機酸等）、（一部にいくら・大豆を含む）

<がり>

しょうが、漬け原材料（食塩、醸造酢）、酸味料、甘味料（ステビア、L- α -アスパルチル-L-フェニルアラニンメチルエステル・L-フェニルアラニン化合物）、調味料（アミノ酸）、保存料（ソルビン酸K）、着色料（赤102、赤106）

<小袋醤油>

脱脂加工大豆、小麦、食塩／酒精、（一部に小麦・大豆を含む）

<わさび>

西洋わさび（中国）、コーンスターク、食塩／着色料（クチナシ）、増粘剤（キサンタン）、香辛料抽出物

<味噌汁>

油揚げ、豆腐、赤味噌、白味噌、粉末調味料、ねぎ／安定剤（加工澱粉）、豆腐用凝固剤、酒精、調味料（アミノ酸等）、（一部に大豆を含む）

特製キッズプレート



【栄養成分表示】

熱量 : 791 kcal
炭水化物 : 84.4 g
たんぱく質 : 22.9 g
食塩相当量 : 5.1 g
脂質 : 38.7 g

<ケチャップオムライス>

オムライス（鶏卵、米、玉ねぎ、糖類（水あめ・砂糖）、植物油脂、トマトケチャップ、トマトペースト、液卵黄、食塩、鶏肉、加糖卵黄、りんごパルプ、濃縮トマト、はちみつ、チキンブイヨン、香辛料、デキストリン）、トマトケチャップ（トマト、砂糖・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料）／加工澱粉、クエン酸Na、増粘剤（増粘多糖類、加工澱粉）、香料、安定剤（増粘多糖類、CMC）、トレハロース、調味料（アミノ酸等）、着色料（カロチノイド）、乳化剤、重曹、酸味料、（一部に卵・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む）

<唐揚げ>

鶏肉、衣、揚げ油（大豆油）、しょうゆ、でん粉、大豆たん白、食塩、砂糖、酒／ポリリン酸Na、キシロース、調味料（アミノ酸）、（一部に小麦・大豆・鶏肉を含む）

<ポテトサラダ>

ばれいしょ（日本（国産）、ドレッシング（食用植物油脂、乳等を主要原料とする食品、砂糖、鶏卵、醸造酢、食塩、乳たんぱく、チキンコンソメ）、にんじん、たまねぎ、清水、香辛料／調味料（アミノ酸等）、増粘多糖類、酵素、香辛料抽出物、（一部に小麦・卵・乳成分・ゼラチン・大豆・鶏肉を含む）

<ナポリタンスパゲッティ>

スパゲッティ（国内製造）、トマトペースト、植物油脂、砂糖、たまねぎ、食塩、ガーリックペースト、しょうゆ、ウスター ソース、香辛料、ミルボウ、肉エキス／調味料（アミノ酸等）、着色料（カロチノイド、カラメル）、酸味料、乳化剤、甘味料（キシロース）、（一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む）

<ポテトフライ>

ばれいしょ、植物油脂、ぶどう糖、揚げ油

<エビフライ>

パン粉、えび、衣（小麦粉、でん粉、卵白粉末、食塩、砂糖、植物油脂、ショートニング、全卵粉末）、揚げ油／ポリリン酸Na、着色料（アナトー）、加工澱粉、調味料（アミノ酸）、増粘剤製剤、膨張剤、貝Ca、乳化剤、香辛料抽出物、（一部にえび・小麦・卵・大豆を含む）

<ミニトマト>

ミニトマト

<リーフレタス>

リーフレタス

<豆ソース>

合成酢、砂糖、食塩、香辛料、野菜（たまねぎ）／着色料（カラメル）、調味料（アミノ酸）、甘味料（ステビア、甘草）、酸味料、増粘剤（キサンタン）、（一部に大豆を含む）