

SAGA 2024 弁当メニュー表

メニューNo. _____
 弁 当 名 _____
 いかしゅうまい弁当

弁当調製施設名 (株式会社 ヒライ
 施設所在地 (筑後市長浜718番地
 ご担当者様 ()
 連絡先電話番号 ()

弁当区分 【 】

1 食 あ た り の 栄 養 価	エネルギー	626	kcal
	たんぱく質	17.6	g
	脂質	18.5	g
	炭水化物	89.3	g
	食塩相当量	4	g
	カルシウム		mg
	鉄		g
	ビタミンA		μgRAE
	ビタミンB1		mg
	ビタミンB2		mg
	ビタミンC		mg

★特定原材料及び特定原材料に準ずるもの
小麦・卵・乳成分・いか・牛肉・魚介エキス（魚介類）・さば・大豆・鶏肉
★食品添加物
増粘剤（加工澱粉）、加工でん粉、調味料（アミノ酸等）、酸味料、膨張剤、保存料（ポリリジン）、着色料（紅麹、クチナシ、カラメル、カロチン、黄4、青1、アナトー、V. B2）、トレハロース、ソルビット、甘味料（ステビア、甘草）、香辛料、豆腐用凝固剤、pH調整剤、乳化剤
☆弁当メニュー作成のポイント
佐賀名物のいかしゅうまいがメインのお弁当。 みつせ鶏団子に佐賀産玉ねぎ使用のトマトソースをかけ 佐賀産のアスパラをトッピングしました。 佐賀産の蓮根を磯辺揚げに。 佐賀産の竹輪を佐賀産大豆使用のひじき煮と炊き合わせました。 お米はさがびよりを使用しました。 炊き込みごはんのみつせ鶏の鶏飯を入れました。

☆写真を添付してください（イラスト可）



☆ラベルシールの記載事項を記入してください

①弁当名：いかしゅうまい弁当（仮）

②原材料名：白飯（国産米）、鶏飯（国産米）、みつせ鶏団子のトマトソース、いかしゅうまいの銀あんかけ、牛肉とごぼうの旨煮、さつま芋甘露煮、ひじき煮、玉子焼、竹輪煮、蓮根磯辺揚げ、しょうゆ／増粘剤（加工澱粉）、加工でん粉、調味料（アミノ酸等）、酸味料、膨張剤、保存料（ポリリジン）、着色料（紅麹、クチナシ、カラメル、カロチン、黄4、青1、アナトー、V. B2）、トレハロース、ソルビット、甘味料（ステビア、甘草）、香辛料、豆腐用凝固剤、pH調整剤、乳化剤、（一部に小麦・卵・乳成分・いか・牛肉・魚介エキス（魚介類）・さば・大豆・鶏肉を含む）

③消費期限：当日14時

④保存方法：直射日光及び高温多湿を避けてください

⑤製造者：(株)ヒライ 筑後市長浜718番地

【ラベルシール記載事項】

①弁当の名称

②原材料名（食品添加物・アレルギー・遺伝子組み換え等の表示を含む）

③消費期限（14時で設定してください）

④保存方法

⑤製造所所在地・製造者名

⑥その他市実行委員会が指示する表示

献立名	原材料名 (アレルギー、遺伝子組み換え等を含む)	分量 (g)	県産 (○)	
いかしゅうまい銀あんかけ	いかしゅうまい、あんかけ、パプリカ (小麦・いか・卵・魚介エキス(魚介類)・さば・大豆)	30 g	○	
みつせ鶏団子のトマトソースかけ	みつせ鶏団子、佐賀産玉ねぎのトマトソース、佐賀産アスパラガス (小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉)	45 g	○	
さつまいも甘露煮	さつまいも (該当なし)	20 g		
玉子焼き	玉子焼き (卵・小麦・大豆)	18 g		
れんこん磯辺揚げ	佐賀産れんこん、天ぷら粉、なたね油 (小麦・卵)	10 g	○	
ひじき煮	ひじき、にんじん、こんにゃく、佐賀産れんこん、竹の子、油揚げ、大豆 (小麦・大豆・さば)	20 g	○	
ちくわ煮	佐賀産ちくわ (小麦・卵・さば・大豆)	12 g	○	
牛肉とごぼうの旨煮	ごぼう、こんにゃく、牛肉 (小麦・牛肉・さば・大豆)	40 g		
炊き込みごはん (みつせ鶏の鶏飯)	炊き込みごはん (みつせ鶏の鶏飯) (小麦・大豆・鶏肉)	60 g	○	
ごはん (刻み梅)	さがびより白飯、刻み梅、高菜漬け (小麦・大豆)	120 g	○	

SAGA 2024 弁当メニュー一表

メニューNo. _____	弁当調製施設名 (株式会社 ヒライ
弁 当 名 _____	施 設 所 在 地 (筑後市長浜718番地
みつせ鶏の肉団子甘酢	ご担当者様 ()
あんかけ弁当	連絡先電話番号 ()

并当区分 【 】

1 食 あ た り の 栄 養 価	エネルギー	617	kcal
	たんぱく質	14.5	g
	脂質	17.6	g
	炭水化物	97.2	g
	食塩相当量	2.7	g
	カルシウム		mg
	鉄		g
	ビタミンA		μgRAE
	ビタミンB1		mg
	ビタミンB2		mg
ビタミンC		mg	

★特定原材料及び特定原材料に準ずるもの

小麦・卵・乳成分・オレンジ・牛肉・ごま・さば・大豆・鶏肉・豚肉・もち・りんご

★食品添加物

増粘剤（加工澱粉、増粘多糖類）、調味料（アミノ酸等）、加工澱粉、着色料（カラメル、黄4、カロチノイド、青1、コチニール、アナトー）、カゼインNa、甘味料（ステビア、甘草）、乳化剤、酸味料、豆腐用凝固剤、香料、香辛料抽出物

☆弁当メニュー作成のポイント

みつせ鶏の肉団子に佐賀産玉ねぎ使用の甘酢あんをかけました。

佐賀牛使用のコロッケも入ってます。

佐賀産大豆使用の五目大豆煮。

佐賀産玉ねぎ使用のチキンのカレーソースかけ。

お米はさがびより使用です。

サン海苔様のふりかけも使用しました。

☆写真を添付してください（イラスト可）



☆ラベルシールの記載事項を記入してください

①弁当名：みつせ鶏の甘酢あんかけ弁当（仮）

②原材料名：十五穀米（国産米）、白飯（国産米）、佐賀牛入りコロッケ、巻寿司（国産米）、みつせ鶏鶏団子甘酢あんかけ、チキンソテーカレーソース、大豆五目煮、金時豆、金平ごぼう、玉子焼、高菜漬け、ふりかけ／増粘剤（加工澱粉、増粘多糖類）、調味料（アミノ酸等）、加工澱粉、着色料（カラメル、黄4、カロチノイド、青1、コチニール、アナトー）、カゼインNa、甘味料（ステビア、甘草）、乳化剤、酸味料、豆腐用凝固剤、香料、香辛料抽出物（一部に小麦・卵・乳成分・オレンジ・牛肉・ごま・さば・大

③消費期限：当日14時

④保存方法：直射日光及び高温多湿を避けてください

⑤製造者：(株)ヒライ 筑後市長浜718番地

①弁当の名称

②原材料名（食品添加物・アレルギー・遺伝子組み換え等の表示を含む）

③消費期限（14時で設定してください）

④保存方法

⑤製造所所在地・製造者名

⑥その他市実行委員会が指示する表示

献立名	原材料名 (アレルギー、遺伝子組み換え等を含む)	分量 (g)	県産 (○)	
みつせ鶏の鶏団子の甘酢あんかけ	みつせ鶏鶏団子、たまねぎ、にんじん (小麦・卵・ごま・鶏肉・大豆)	75 g	○	
佐賀牛入りコロッケ	佐賀牛入りコロッケ (小麦・乳成分・牛肉・大豆)	42 g	○	
大豆五目煮	佐賀産大豆、にんじん、油揚げ、こんにゃく、昆布 (小麦・さば・大豆)	30 g	○	
玉子焼き	玉子焼き (卵・小麦・大豆)	18 g		
金時豆	金時豆 (該当なし)	20 g		
チキンソテーのカレーソースかけ	鶏肉、佐賀産玉ねぎ入りカレーソース、パプリカ (小麦・乳成分・牛肉・ごま・オレンジ・大豆・鶏肉・豚肉・もも・りんご)	45 g	○	
金平ごぼう	ごぼう、にんじん、ごま (小麦・ごま・大豆)	20 g		
十五穀米ご飯（高菜漬け）	十五穀米ご飯、高菜漬け (小麦・大豆)	60 g		
ごはん（ふりかけ）	さがびより白飯、ふりかけ (小麦・卵・ごま・大豆)	60 g	○	
巻寿司	酢飯、かんぴょう、玉子焼き、きゅうり、おぼろ、海苔 (小麦・卵・大豆)	40 g		

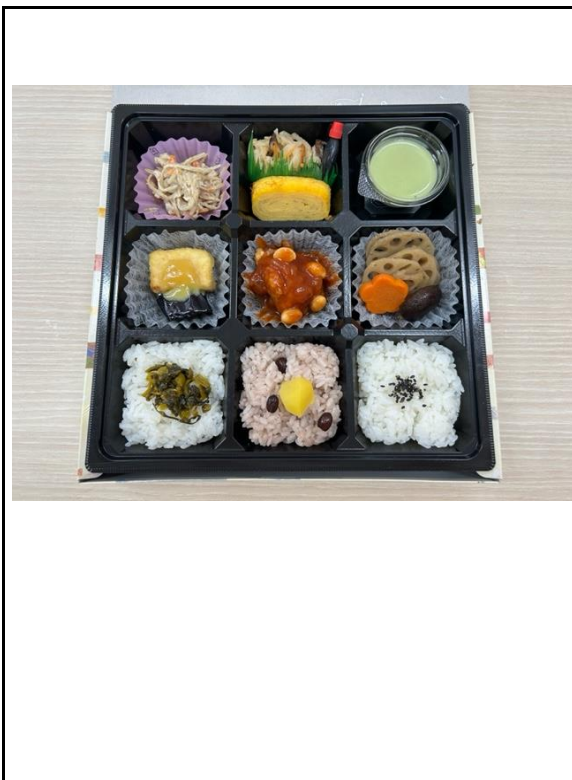
SAGA 2024 弁当メニュー表

メニューNo. _____	弁当調製施設名 (株式会社 ヒライ
弁当名 _____	施設所在地 (筑後市長浜718番地
みつせ鶏唐揚げの大豆	ご担当者様 ()
トマトソース弁当	連絡先電話番号 ()

弁当区分 【 】

1 食 あ た り の 栄 養 価	エネルギー	603	kcal	★特定原材料及び特定原材料に準ずるもの 小麦・卵・乳成分・くるみ・ごま・さば・大豆・鶏肉・りんご・バナナ・オレンジ
	たんぱく質	15.8	g	
	脂質	16.2	g	★食品添加物 増粘剤（加工澱粉、増粘多糖類）、調味料（アミノ酸等）、炭酸Na、膨張剤、pH調整剤、豆腐用凝固剤、酸味料、甘味料（ステビア、甘草）、香辛料、保存料（ポリリン酸）、着色料（カラメル、カロチノイド、黄4、赤102、赤104、クチナシ）、香料、加工でん粉
	炭水化物	95.8	g	
	食塩相当量	2.4	g	☆弁当メニュー作成のポイント 佐賀名物のみつせ鶏の唐揚げに佐賀産大豆を使ったトマトソースをかけました。 佐賀産の蓮根を金平にしました。 田楽にも佐賀産の茄子を使用しました。 嬉野茶を使った牛乳寒天。 お米はさがびより使用し、郷土料理の高菜油炒めをトッピングしました。
	カルシウム		mg	
	鉄		g	
	ビタミンA		μgRAE	
	ビタミンB1		mg	
	ビタミンB2		mg	
	ビタミンC		mg	

☆写真を添付してください（イラスト可）



☆ラベルシールの記載事項を記入してください

①弁当名：みつせ鶏大豆トマトソース煮弁当（仮）

②原材料名：白飯（国産米）、赤飯（国産米）、みつせ鶏唐揚げ大豆トマトソース煮、揚げ出し豆腐と茄子の田楽、抹茶牛乳寒天、ごぼうサラダ、干切大根煮、蓮根金平、玉子焼き、しいたけ煮、人参煮、高菜油炒め、しょうゆ、栗煮、ごま／増粘剤（加工澱粉、増粘多糖類）、調味料（アミノ酸等）、炭酸Na、膨張剤、pH調整剤、豆腐用凝固剤、酸味料、甘味料（ステビア、甘草）、香辛料、保存料（ポリリン酸）、着色料（カラメル、カロチノイド、黄4、赤102、赤104、クチナシ）、香料、加工でん粉（一部に小麦・卵・乳成分・くるみ・ごま・さば・大豆・鶏肉・りんご・バナナ・オレンジを含む）

③消費期限：当日14時

④保存方法：直射日光及び高温多湿を避けてください

⑤製造者：(株)ヒライ 筑後市長浜718番地

①弁当の名称

②原材料名（食品添加物・アレルギー・遺伝子組み換え等の表示を含む）

③消費期限（14時で設定してください）

④保存方法

⑤製造所所在地・製造者名

⑥その他市実行委員会が指示する表示

献立名	原材料名 (アレルギー、遺伝子組み換え等を含む)	分量 (g)	県産 (○)	
みつせ鶏唐揚げの大豆トマトソースかけ	みつせ鶏唐揚げ、大豆トマトソース、スパゲティ (小麦・卵・乳成分・鶏肉・りんご・バナナ・オレンジ・大豆・ごま・くるみ)	65 g	○	
ごぼうサラダ	ごぼう、にんじん、ごまドレッシング、マヨネーズ (小麦・卵・ごま・さば・大豆・りんご)	20 g		
茄子と豆腐の田楽	佐賀産茄子、揚げ出し豆腐、田楽味噌 (小麦・大豆)	40 g	○	
千切大根煮	切干大根、にんじん、油揚げ、しいたけ (小麦・さば・大豆)	20 g		
玉子焼き	玉子焼き (卵・小麦・大豆)	18 g		
嬉野茶牛乳寒天	牛乳、砂糖、牛乳寒天の素、抹茶 (乳成分)	30 g	○	
蓮根金平	佐賀産れんこん (小麦・さば・大豆)	20 g	○	
椎茸煮	しいたけ (小麦・大豆)	4 g		
人参煮	にんじん (小麦・さば・大豆)	4 g		
ごはん (高菜油炒め、ごま)	さがびより白飯、高菜油炒め、ごま (小麦・ごま・大豆)	120 g	○	
赤飯 (栗)	赤飯 (栗) (該当なし)	65		

SAGA 2024 弁当メニュー表

メニューNo. _____
 弁 当 名 _____
みつせ鶏唐揚げ弁当

弁当調製施設名 (株式会社 ヒライ
 施設所在地 (筑後市長浜718番地
 ご担当者様 ()
 連絡先電話番号 ()

弁当区分 【 】

1 食 あ た り の 栄 養 価	エネルギー	764	kcal
	たんぱく質	28.7	g
	脂質	27.3	g
	炭水化物	95.5	g
	食塩相当量	3	g
	カルシウム		mg
	鉄		g
	ビタミンA		μgRAE
	ビタミンB1		mg
	ビタミンB2		mg
	ビタミンC		mg

★特定原材料及び特定原材料に準ずるもの

小麦・卵・乳成分・くるみ・牛肉・ごま・さば・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・バナナ・オレンジ

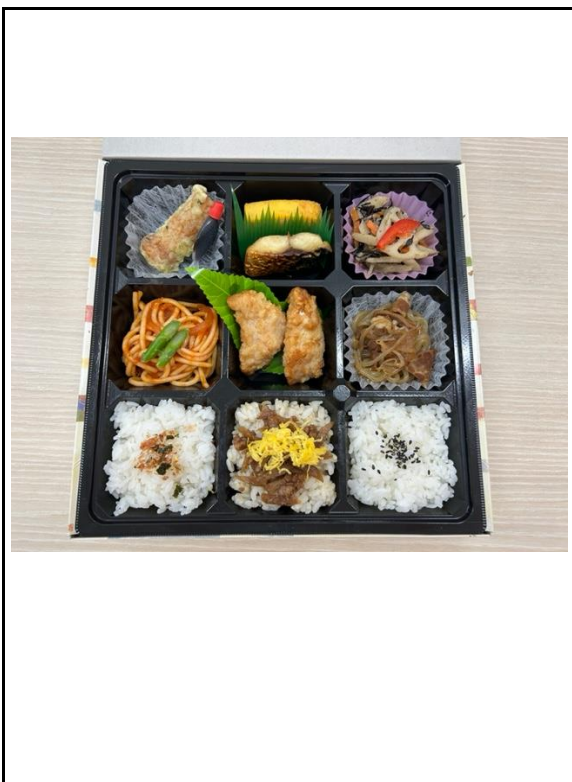
★食品添加物

pH調整剤、加工でん粉、調味料（アミノ酸等）、増粘剤（加工澱粉、増粘多糖類）、膨張剤、炭酸Na、保存料（ポリリジン）、着色料（カラメル、カロチノイド、クチナシ、V. B2、アナトー）、甘味料（ステビア、甘草）、香辛料、酸味料、貝Ca、香料、乳化剤、グルコン酸第一鉄、リン酸塩（Na）、発色剤（亜硝酸Na）

☆弁当メニュー作成のポイント

佐賀名物のみつせ鶏の唐揚げがメインのお弁当です。
 佐賀産の竹輪を磯辺揚げに。
 根菜の和風サラダには佐賀産の蓮根を使用しました。
 ナポリタンスパゲティには佐賀産の玉ねぎを使用し、
 トッピングには佐賀産のアスパラを使用しました。
 お米はさがびよりを使用。
 佐賀名物のかしわ飯を再現しました。

☆写真を添付してください（イラスト可）



☆ラベルシールの記載事項を記入してください

①弁当名：みつせ鶏唐揚げ弁当（仮）

②原材料名：白飯（国産米）、茶飯（国産米）、みつせ鶏唐揚げ、ナポリタンスパゲティ、牛肉と白滝旨煮、根菜和風サラダ、さばの塩焼き、竹輪磯辺揚げ、玉子焼き、かしわ飯の具、醤油、錦糸卵、ふりかけ、ごま/pH調整剤、加工でん粉、調味料（アミノ酸等）、増粘剤（加工澱粉、増粘多糖類）、膨張剤、炭酸Na、保存料（ポリリジン）、着色料（カラメル、カロチノイド、クチナシ、V. B2、アナトー）、甘味料（ステビア、甘草）、香辛料、酸味料、貝Ca、香料、乳化剤、グルコン酸第一鉄、リン酸塩（Na）、発色剤（亜硝酸Na）（一部に小麦・卵・乳成分・くるみ・牛肉・ごま・さば・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・バナナ・オレンジを含む）

③消費期限：当日14時

④保存方法：直射日光及び高温多湿を避けてください

⑤製造者：(株)ヒライ 筑後市長浜718番地

①弁当の名称

②原材料名（食品添加物・アレルギー・遺伝子組み換え等の表示を含む）

③消費期限（14時で設定してください）

④保存方法

⑤製造所所在地・製造者名

⑥その他市実行委員会が指示する表示

献立名	原材料名 (アレルギー、遺伝子組み換え等を含む)	分量 (g)	県産 (○)	
みつせ鶏唐揚げ	みつせ鶏唐揚げ、なたね油 (小麦・卵・りんご・バナナ・オレンジ・ごま・大豆・鶏肉・くるみ)	55 g	○	
ごはん (ふりかけ、ごま)	さがびより白飯、ふりかけ、ごま (小麦・卵・ごま・大豆)	120 g	○	
かしわ飯	さがびより茶飯、かしわめしの具、錦糸卵 (小麦・大豆・鶏肉・豚肉)	75 g	○	
ナポリタンスパゲティ	スパゲティ麺、佐賀産玉ねぎ使用トマトソース、佐賀産アスパラガス (小麦・乳成分・さば・大豆・鶏肉)	40 g	○	
ちくわの磯辺揚げ	佐賀産ちくわ、天ぷら粉、なたね油 (小麦・卵・大豆)	15 g	○	
玉子焼き	玉子焼き (卵・小麦・大豆)	18 g		
さばの塩焼き	さば、食塩、食酢、みりん (さば)	25 g		
根菜の和風サラダ	ごぼう、佐賀産蓮根、にんじん、パプリカ (小麦・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・りんご)	20 g	○	
牛肉と白滝の旨煮	白滝、佐賀産玉ねぎ、ごぼう、牛肉 (小麦・牛肉・大豆)	30 g	○	

献立名	原材料名 (アレルギー、遺伝子組み換え等を含む)	分量 (g)	県産 (○)	
お魚コロッケ	お魚コロッケ (小麦・卵・大豆)	55 g	○	
がめ煮	佐賀産れんこん、ごぼう、にんじん、こんにゃく、鶏肉、しいたけ (小麦・さば・大豆・鶏肉)	60 g	○	
茄子と鶏肉味噌炒め	佐賀産なす、鶏肉 (小麦・ごま・大豆・鶏肉)	40 g	○	
抹茶プリン	牛乳、プリンの素、嬉野茶 (乳成分・大豆)	30 g	○	
みつせ鶏つくねの甘酢あん	みつせ鶏つくね、甘酢あん、ごま (小麦・卵・ごま・大豆・鶏肉)	25 g	○	
玉子焼き	玉子焼き (卵・小麦・大豆)	18 g		
大根なます	だいこん、にんじん、ごま (小麦・大豆・ごま)	20 g		
ごはん (有明海苔佃煮、刻み梅)	さがびより白飯、有明海苔佃煮、刻み梅 (小麦・大豆)	120 g	○	
ちらし寿司	酢飯、五目御飯の具、錦糸卵、おぼろ (小麦・卵・大豆・鶏肉)	70 g		