

赤城幕の内弁当								
原材料	使用量	アレルゲン						
		小麦	卵	乳	そば	えび	かに	落花生
白飯	240g							
赤小梅	1個	●						
黒ごま	1g							
桜大根	10g							
さつま揚げ	1切れ	●	●			▲	▲	
椎茸煮	1切れ	●						
黒こんにゃく	1個	●						
鮭照焼	1切れ	●						
赤板かまぼこ	1切れ	●	●			▲	▲	
厚焼き玉子	1切れ	●	●					
鶏の唐揚げ	30g	●	●	●				
ポークウインナー	1本	●	●	●				
ブロッコリー	1切れ							
ミニトマト	1個							

榛名幕の内弁当								
原材料	使用量	アレルゲン						
		小麦	卵	乳	そば	えび	かに	落花生
白飯	240g							
赤小梅	1個	●						
黒ごま	1g							
桜大根	10g							
椎茸煮	1切れ	●						
舞茸入り肉団子	1個	●	●					
野菜コロッケ	60g	●	●	●				
鶏の唐揚げ	30g	●	●	●				
ミニオムレツ	1個	●	●	●				
赤板かまぼこ	1切れ	●	●			▲	▲	
ブロッコリー	1切れ							
ミニトマト	1個							
ミニケチャップ	1袋							
ミニソース	1袋							

妙義幕の内弁当								
原材料	使用量	アレルゲン						
		小麦	卵	乳	そば	えび	かに	落花生
白飯	240g							
赤小梅	1個	●						
黒ごま	1g							
桜大根	10g							
さつま揚げ	1切れ	●	●			▲	▲	
椎茸煮	1切れ	●						
黒こんにゃく	1個	●						
ハンバーグ	1個	●	●	●				
エビフライ	1個	●	●	●		●		
ポークウインナー	1本	●	●	●				
ポークシュウマイ	1個	●	●	●				
厚焼き玉子	1切れ	●	●					
ブロッコリー	1切れ							
ミニトマト	1個							
イカリSPソース	1袋	●						
ミニソース	1袋							

赤城おにぎり弁当								
原材料	使用量	アレルゲン						
		小麦	卵	乳	そば	えび	かに	落花生
おむすび 梅	1個	●						
おむすび 鮭	1個							
おむすび 昆布	1個	●						
赤小梅	1個	●						
桜大根	10g							
さつま揚げ	1切れ	●	●			▲	▲	
椎茸煮	1切れ	●						
黒こんにゃく	1個	●						
鮭照焼	1切れ	●						
赤板かまぼこ	1切れ	●	●			▲	▲	
厚焼き玉子	1切れ	●	●					
鶏の唐揚げ	30g	●	●	●				
ポークウインナー	1本	●	●	●				
ブロッコリー	1切れ							
ミニトマト	1個							

榛名おにぎり弁当								
原材料	使用量	アレルゲン						
		小麦	卵	乳	そば	えび	かに	落花生
おむすび 梅	1個	●						
おむすび 鮭	1個							
おむすび 昆布	1個	●						
赤小梅	1個	●						
桜大根	10g							
椎茸煮	1切れ	●						
舞茸入り肉団子	1個	●	●					
野菜コロッケ	60g	●	●	●				
鶏の唐揚げ	30g	●	●	●				
ミニオムレツ	1個	●	●	●				
赤板かまぼこ	1切れ	●	●			▲	▲	
ブロッコリー	1切れ							
ミニトマト	1個							
ミニケチャップ	1袋							
ミニソース	1袋							

妙義おにぎり弁当								
原材料	使用量	アレルゲン						
		小麦	卵	乳	そば	えび	かに	落花生
おむすび 梅	1個	●						
おむすび 鮭	1個							
おむすび 昆布	1個	●						
赤小梅	1個	●						
桜大根	10g							
さつま揚げ	1切れ	●	●			▲	▲	
椎茸煮	1切れ	●						
黒こんにゃく	1個	●						
ハンバーグ	1個	●	●	●				
エビフライ	1個	●	●	●		●		
ポークウインナー	1本	●	●	●				
ポークシュウマイ	1個	●	●	●				
厚焼き玉子	1切れ	●	●					
ブロッコリー	1切れ							
ミニトマト	1個							
イカリSPソース	1袋	●						
ミニソース	1袋							