

海老と手作り大葉豆腐



推奨レベル	付着性	アレルギー	
舌でつぶせる	普通	表示義務	えび・たまご
		表示推奨	大豆・ごま

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	塩分
37kcal	1.7g	1.5g	2.2g	0.2g

容易にかめる	歯ぐきでつぶせる	舌でつぶせる	かまなくてよい
○	○	○	△

食品添加物	注意事項（手元調整例）
糊科製剤・調味料（アミノ酸）、ゲル化剤（増粘多糖類・加工でんぷん）、乳化剤、トレハロース、酸化防止剤（エリソルビン酸 Na）、増粘剤（キサンタンガム）、ユッカ抽出物、酒精、保存料（ポリリジン）	海老：舌で押し潰せない人はしっかり餡掛けしてスプーンで潰してもらおうとペースト状になります。 豆腐：やや弾性はありますがスライスして丸呑み出来る場合があります。

かぼちゃ 南瓜と豆腐の白和え



推奨レベル	付着性	アレルギー	
舌でつぶせる	あり	表示義務	小麦
		表示推奨	大豆・ごま

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	塩分
16kcal	0.4g	0.8g	2.1g	0.2g

容易にかめる	歯ぐきでつぶせる	舌でつぶせる	かまなくてよい
○	○	○	△

食品添加物	注意事項（手元調整例）
トレハロース、酸化防止剤（エリソルビン酸 Na）、増粘剤（キサンタンガム）、ユッカ抽出物、酒精、保存料（ポリリジン）	潰すのは容易ですが、付着性が強いいため残留がある方には「かつお出汁あん」（付属）をかけて貰うことで適切な柔らかさまで調整できます。

国産牛のサーロインステーキ



推奨レベル	付着性	アレルギー	
舌でつぶせる	普通	表示義務	たまご・小麦
		表示推奨	大豆・鯖

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	塩分
124kcal	3.7g	11.5g	1.9g	0.4g

容易にかめる	歯ぐきでつぶせる	舌でつぶせる	かまなくてよい
○	○	○	△

食品添加物	注意事項（手元調整例）
糊科製剤、加工でんぷん、ゲル化剤（ジュランガム、アルギン酸エステル）、ドロマイト、乳酸 Ca、調味料（アミノ酸）、クチナシ色素、酢酸 Na	舌で容易に押し潰せますが、タレを絡めてペースト状にすることも出来ます。

かれい 鰈の照り焼きと厚焼き玉子



推奨レベル	付着性	アレルギー	
舌でつぶせる	普通	表示義務	たまご・小麦
		表示推奨	大豆

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	塩分
66kcal	6.2g	3.2g	2.8g	0.3g

容易にかめる	歯ぐきでつぶせる	舌でつぶせる	かまなくてよい
○	○	○	△

食品添加物	注意事項（手元調整例）
糊科製剤	鰈も玉子も舌で容易に押し潰せますが、出汁を絡めてペースト状に出来ます。

はまぐりの殻ごと蒸し



推奨レベル	付着性	アレルギー	
舌でつぶせる	普通	表示義務	たまご
		表示推奨	大豆

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	塩分
33kcal	1g	2.8g	1.1g	0.1g

容易にかめる	歯ぐきでつぶせる	舌でつぶせる	かまなくてよい
○	○	○	△

食品添加物	注意事項（手元調整例）
糊科製剤	舌で容易に押し潰せますが、出汁を絡めてペースト状にすることも出来ます。

お店で人気の里芋馒头



推奨レベル	付着性	アレルギー	
舌でつぶせる	あり	表示義務	小麦
		表示推奨	大豆

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	塩分
19kcal	1.1g	1.1g	1.7g	0.1g

容易にかめる	歯ぐきでつぶせる	舌でつぶせる	かまなくてよい
○	○	○	△

食品添加物	注意事項（手元調整例）
なし	潰すのは容易ですが、付着性が強いいため残留がある方には「かつお出汁あん」（付属）をかけて貰うことで適切な柔らかさまで調整できます。

うなぎ丼



推奨レベル	付着性	アレルギー	
舌でつぶせる	ややあり	表示義務	たまご・小麦
		表示推奨	大豆

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	塩分
66kcal	2.3g	3.6g	5.9g	0.1g

容易にかめる	歯ぐきでつぶせる	舌でつぶせる	かまなくてよい
○	○	○	米不可

食品添加物	注意事項（手元調整例）
糊科製剤	鰻：舌で容易に押し潰せますが、「かつお出汁あん」（付属）を絡めて付着性を下げたりペースト状にも出来ます。米：潰しても粒が残るため均一なペーストまではなりません。また、温度変化で多少硬くなります。必要な方は温め直し、個別で温める事を推奨します。

ふぐ雑炊 てっぴ添え



推奨レベル	付着性	アレルギー	
舌でつぶせる	なし	表示義務	たまご・小麦
		表示推奨	大豆

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	塩分
27kcal	1.1g	0g	5.8g	0.2g

容易にかめる	歯ぐきでつぶせる	舌でつぶせる	かまなくてよい
○	○	○	不可

食品添加物	注意事項（手元調整例）
なし	潰しても粒が残るため均一なペーストではありません。また、温度変化で多少硬くなりますが「かつお出汁あん」（付属）をかけて柔らかさを調整できます。

デザート こしあんとう乳プリンのお色ようかん



推奨レベル	付着性	アレルギー	
舌でつぶせる	滑る	表示義務	乳
		表示推奨	

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	塩分
43kcal	2g	1.1g	6.9g	0.0g

容易にかめる	歯ぐきでつぶせる	舌でつぶせる	かまなくてよい
○	○	○	△

食品添加物	注意事項（手元調整例）
ゲル化剤（増粘多糖類）、乳化剤	二層性が苦手な人は分けて食べてください。こしあん：舌でつぶせる柔らかさです。牛乳プリン：離水のないゼリー状で滑ります。