

令和7年度
福井県消費生活センター
試買テスト結果報告書

共同実施者：福井県消費生活研究会
嶺南消費生活研究会

対象商品：非常食（主食）

非常食（主食）

1. 背景・目的

令和7年は、トカラ列島近海で地震が頻発したり、青森県東方沖を震源とした最大震度6強の地震が発生したりしたほか、カムチャツカ半島付近の地震や三陸沖の地震では、津波も観測された。また、大雨や台風などの自然災害に加えて、大規模な林野火災も各地で発生したため、防災意識を高め、日ごろから災害に備えておくことがますます重要になっている。

そこで、今回、防災用品の一つである「非常食」※のうち、ご飯（味付きご飯・おかゆ含む）、パン、麺類などのいわゆる「主食」について、表示内容、価格差、使い勝手（収納・保管のしやすさ、容器の便利さなど）、味（美味しさ）などについて、福井県消費生活研究会および嶺南消費生活研究会と共同で比較調査したため、その結果を情報提供する。

※「非常食」の定義について

食品表示法などの法令による規定は無い。なお、農林水産省の『災害時に備えた食品ストックガイド（平成31年3月発行）』では、非常食について「災害時の備えとして用意し主に災害時に使用するもの」と記載されている。

<https://www.maff.go.jp/j/zyukyu/foodstock/guidebook.html>

2. 対象品

令和7年6月、非常食のうち主食となりうる表1の品目について、大手通販サイト上で少量（10個未満の数量）でも購入可能であったものの中から、計22銘柄を購入した。

表1 対象品

品目	お湯または水を入れて作るタイプ	調理不要でそのまま食べられるタイプ	合計
①白飯	5銘柄	0銘柄	5銘柄
②五目ご飯	1銘柄	2銘柄	3銘柄
③おかゆ	2銘柄	3銘柄	5銘柄
④リゾット	0銘柄	2銘柄	2銘柄
⑤パン	0銘柄	5銘柄	5銘柄
⑥パスタ	2銘柄	0銘柄	2銘柄

3. 項目および方法

(1) 表示

食品表示法の食品表示基準に基づいて、表示内容を調査した。あわせて、法定事項以外の表示内容（注意事項、作り方、キャッチフレーズ、各種マーク等）についても調査した。また、発注日（令和7年6月26日）から賞味期限（年月表示の場合は、その月の末日までとする）までの日数を算出した。

(2) 容器の種類・構造

容器の種類と構造（袋の場合はチャックやマチの有無など）を調査した。

(3) 対象品の重量・構成品（廃棄時に発生するもの）

後述する「モニター評価（収納・保管のしやすさ）」の参考情報とするため、1 銘柄につき4 包装（4 食）分の重量をキッチンスケールで計量した。

また、スプーン、脱酸素剤、調味粉末などの「構成品（廃棄時に発生するもの）」を調査した。

(4) 付属スプーンの寸法測定

付属スプーンの長さと幅を、直尺シルバー15cm 赤数字入 JIS（シンワ測定製 13005）を用いて測定した。

(5) 中身の目視観察

中身の外観を、目視で観察した。なお、お湯または水を入れて作るタイプの商品については、水で調理後の外観も観察した。また、パン5 銘柄については、断面も観察した。

表2 評価方法

①収納・保管のしやすさ
4 包装（4 食）分の重量をキッチンスケールで測定した数値を参考にして、開封前の対象品現物を目視したり、手に持ったりしたうえで、かさばらないか（商品の大きさ）、重くないか、などの観点で評価
②容器の便利さ
スプーン付属の有無や、容器が自立するかどうか（食べるための箸・スプーン・皿などが必要ではないか）、また、手で楽に開けられるか（袋が破りにくくてハサミが必要ではないか）、などの観点で評価 ※福井県消費生活センター職員が容器を手で開封し、各研究会の会員がその様子を見て評価
③待ち時間
食べるまでの待ち時間を評価 ※お湯または水を入れて作るタイプは、水の場合、お湯の場合、と分けて評価しない
④味（美味しさ）
【お湯または水を入れて作るタイプ】 福井県消費生活センター職員がタイムキーパーとなり、各研究会の会員が分担して作業し、すべての商品（お湯の場合と水の場合の両方）が同時刻にできあがるように作ったものを試食し、それぞれ評価 【調理不要でそのまま食べられるタイプ】 そのまま（常温で）試食して評価
⑤廃棄のしやすさ
かさばらないか（たたんだり、つぶしたりして、小さくできるかどうか）、分別が必要ではないか、などの観点で評価

(6) 価格

今回の対象品は、すべて、1包装あたり1食分（1人分）であると見なして、購入価格（税込）を比較した。

また、お湯または水を入れて作るタイプの場合は“できあがり量（調理後の量）”、調理不要でそのまま食べられるタイプの場合は“内容量”について、100gあたりの価格にそれぞれ換算し、比較した。

(7) モニター評価

福井県消費生活研究会の会員8名（福井県消費生活センターにて実施）および嶺南消費生活研究会の会員10名（嶺南消費生活センターにて実施）、計18名がモニターとなり、①収納・保管のしやすさ、②容器の便利さ、③待ち時間、④味（美味しさ）、⑤廃棄のしやすさ、の5項目について、表2の評価方法により「よい、ふつう、わるい」の3段階で評価したあと、購入価格や賞味期限も踏まえながら、⑥総合評価として、「買いたい」または「買いたくない」のどちらかで評価した。

4. 結果

(1) 表示（別表1、別表2 参照）

すべての銘柄で、食品表示法の食品表示基準に基づいた適正な表示をしていた。注意事項としては、「開封後は（賞味期限にかかわらず）早めに食べる」旨など、表3に示した内容が多く見られた。

図1のとおり、発注日から賞味期限までの日数は995日（2年8か月超）から3,049日（8年4か月超）の範囲で、銘柄によって3倍以上の差があった。備蓄する場合は、例えば1年に1回など、定期的に賞味期限の確認や入替えを行うのが望ましいと考えられた。

表3 表示している銘柄数が多い注意事項の例

内容	表示銘柄数
開封後は（賞味期限にかかわらず）早めに食べる	19
電子レンジであたためる場合は袋から出す／（袋のままでの）電子レンジ調理不可	16
（切り口や袋などで）手や指を切らないように注意	14
（お湯の使用時や、加熱後の開封時に）やけどに注意	13
脱酸素剤は食べられない／脱酸素剤は食べられないため取り除く	11
ゴミに出す時は各自治体の区分に従う	9

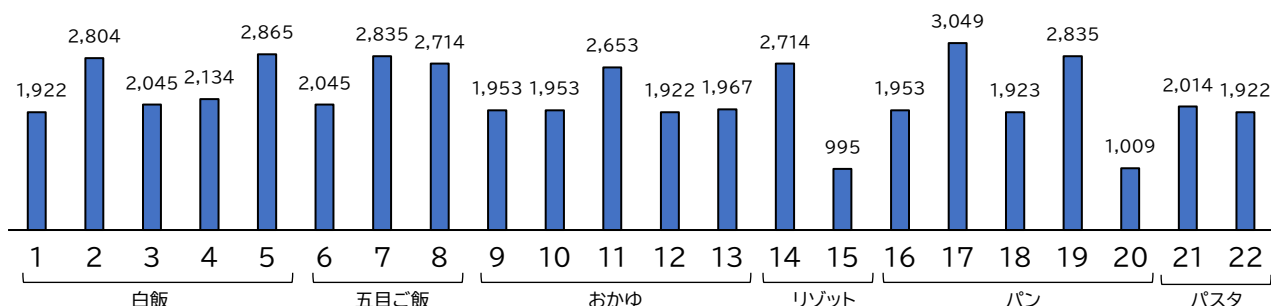


図1 発注日から賞味期限までの日数算出結果 (単位：日)

(2) 容器の種類・構造 (別表3 参照)

全22銘柄中、1銘柄のみプルトップ式の缶詰だった。残りの21銘柄は袋で、このうちチャック付きは10銘柄、また、マチあり(自立する)は17銘柄であった。

(3) 対象品の重量・構成品(廃棄時に発生するもの)(別表3 参照)

図2のとおり、4包装(4食)分の重量は222~1,180gの範囲であり、銘柄によって5倍以上の差があった。

また、図3のとおり、スプーンが付属していたものは11銘柄あり、その内訳は、お湯または水を入れて作るタイプの商品10銘柄、レトルトパウチ食品1銘柄であった。

脱酸素剤は、レトルトパウチ食品(8銘柄)以外の14銘柄すべてに入っていた。

お湯または水を入れて作るタイプの商品は、いずれも商品自体は軽量で、スプーンが付属しており、袋にマチがある(自立する)が、備蓄する場合には「作るための水」も備蓄しておかなければならないことに注意が必要である。

一方、調理不要でそのまま食べられるタイプの商品は、「作るための水」は不要だが、スプーンが付属していないものや、袋にマチが無い(自立しない)ものが多いことに注意が必要である。

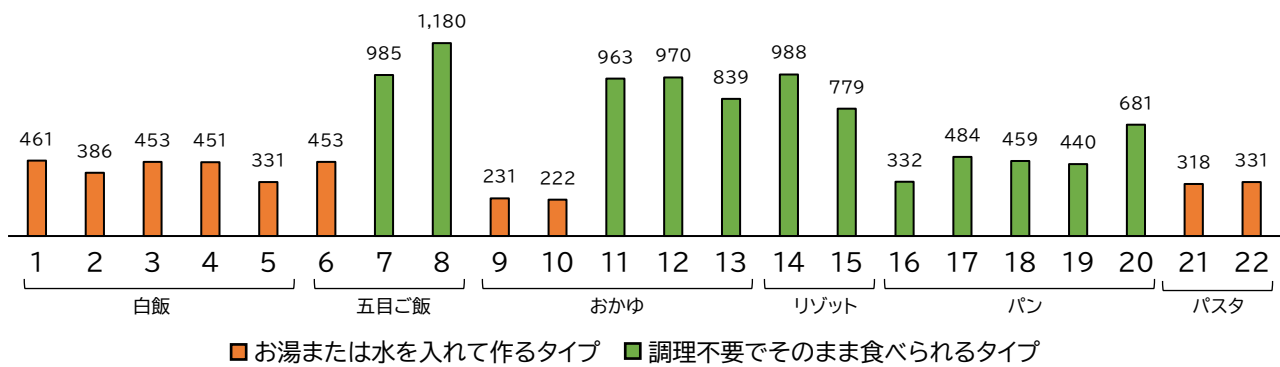


図2 4包装(4食)分の重量測定結果 (単位: g)



図3 付属スプーンの外観

(4) 付属スプーンの寸法測定

表4のとおり、付属スプーンの長さは108~130mm、幅は28~32mmの範囲で、銘柄による差はほとんど見られなかった。なお、モニター評価において「付属スプーンがちょっと使いにくい。もう少し長いと、かき混ぜたり食べたりしやすいと思う」という意見もあった。

また、スプーンの付属方法は、お湯または水を入れて作るタイプの商品10銘柄はすべて、袋の中に、食品と一緒にスプーンがそのまま入っていたが、レトルトパウチ食品1銘柄は、袋入りのスプーンが外袋の底面(マチの間)にセロハンテープで止められていた。

表4 付属スプーンの寸法測定結果 (単位: mm)

No.	1	2	3	4	5	6	8	9	10	21	22
長さ	109	120	109	110	110	109	108	109	109	130	128
幅	30	28	30	28	28	30	32	30	30	32	31

(5) 中身の目視観察 (別表4 参照)

お湯又は水を入れて作るタイプの『白飯、五目ご飯、おかゆ』計8銘柄のうち、1銘柄のみ「フリーズドライご飯」が使用されており、調理前の米粒は白色であったが、残りの7銘柄はすべて「アルファ米またはアルファ化米※」が使用されており、調理前の米粒は半透明であった。また、パスタは2銘柄とも、らせん状にねじれたショートパスタであった。

(※「アルファ米」はA社の登録商標であるため、他社は「アルファ化米」という名称を用いている)

(6) 価格 (別表5 参照)

図4のとおり、購入価格は261~632円、内容量またはできあがり量100gあたりの価格は97~718円の範囲であった。銘柄によってそれぞれ2倍以上、7倍以上の価格差があったが、賞味期限の長さなど、相関のある項目は見出せなかった。

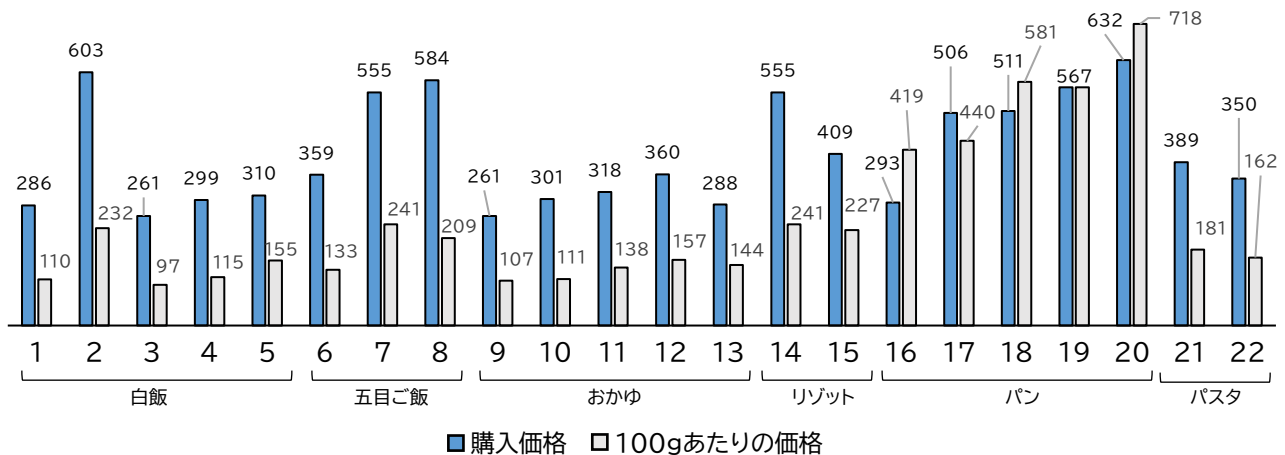


図4 価格調査結果 (単位: 円)

(7) モニター評価 (別表6 参照)

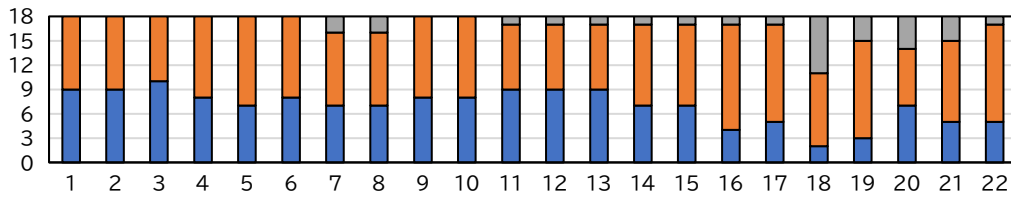
図5のとおり、総合評価として「買いたい」という評価が半数(9名)以上だったものは、22銘柄中6銘柄に留まっていた。①~⑤の項目で「よい」や「ふつう」という評価が多かった銘柄であっても、価格が割高だと感じて「買いたくない」と判断したモニターが多かったと考えられた。

なお、お湯または水を入れるタイプの商品はすべて、『水分を加えたらすぐに全体をよく混ぜる。一定時間経過後、改めて全体をよく混ぜる』旨の作り方が外装に表示されていたが、ほとんどのモニターが、水分を加えた後すぐに混ぜていなかったため、できあがりの状態が不均一になり、味(美味しさ)が低減してしまっていた。

このため、「作り方」に関する外装の表示内容をモニター全員でよく読み合わせたうえで、評価をやり直すこととなった。

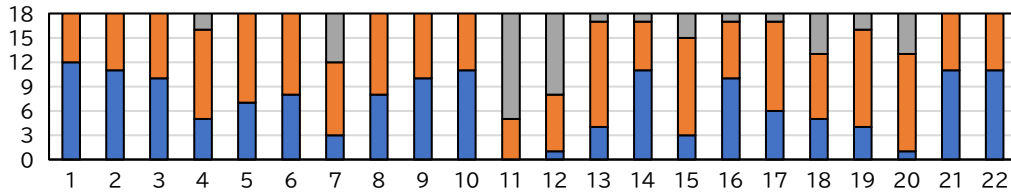
「お湯または水を入れるだけ」と思い込まず、「作り方」はもちろん、注意事項などの外装に書かれている表示内容を事前によく読むことが重要である。

① 収納・保管のしやすさ

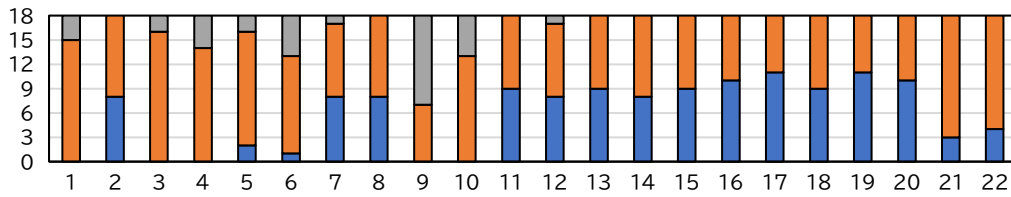


①～⑤共通
凡例
■よい
■ふつう
■わるい

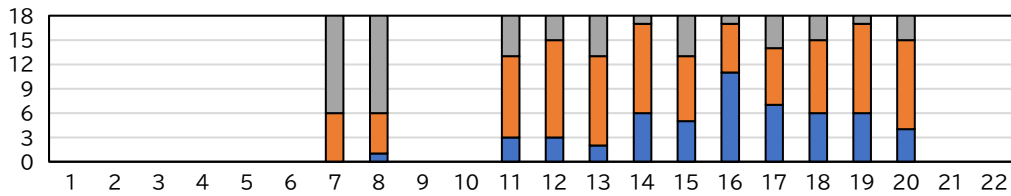
② 容器の便利さ



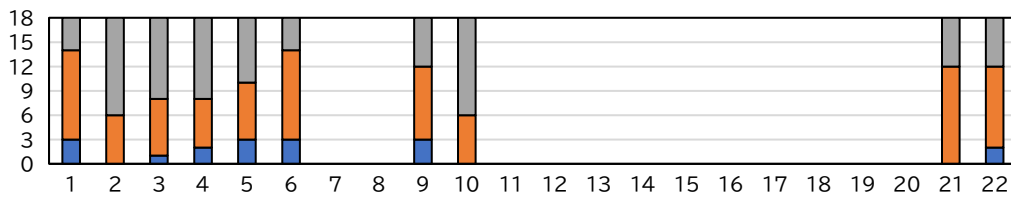
③ 待ち時間



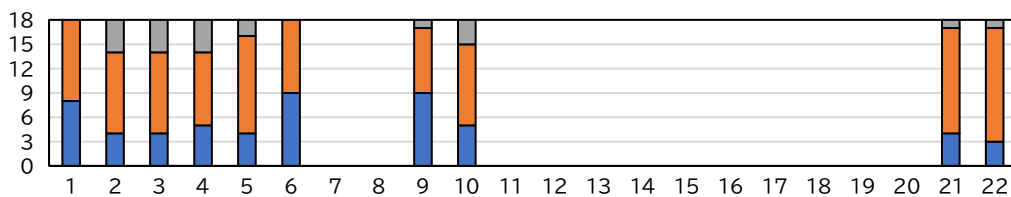
④-1 味(美味しさ) ※そのまま食べるタイプ



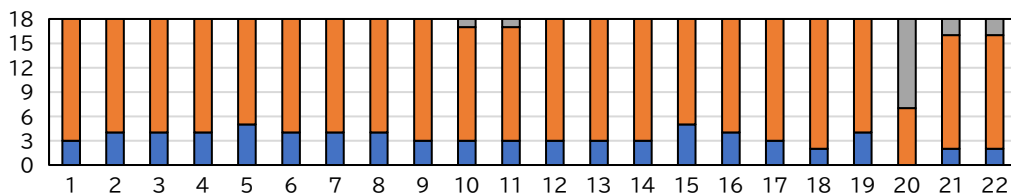
④-2 味(美味しさ) ※水で調理した場合



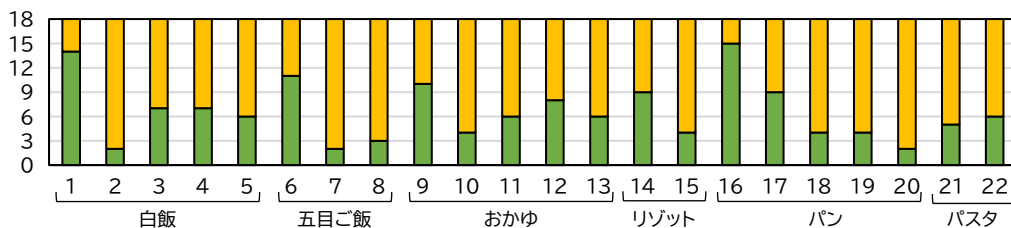
④-3 味(美味しさ) ※お湯で調理した場合



⑤ 廃棄のしやすさ



⑥ 総合評価



⑥凡例
■買いたい
■買いたくない

図5 モニター評価結果

5. まとめ




- ① すべての銘柄で、食品表示法の食品表示基準に基づいた適正な表示をしていた。注意事項としては、「開封後は（賞味期限にかかわらず）早めに食べる」、「電子レンジであたためる場合は袋から出す／（袋のままでの）電子レンジ調理不可」などの表示が多く見られた。
- ② 発注日から賞味期限までの日数は 995 日（2年8か月超）から 3,049 日（8年4か月超）の範囲で、銘柄によって3倍以上の差があった。
- ③ 購入価格は 261～632 円の範囲、内容量またはできあがり量 100g あたりの価格は 97～718 円の範囲であった。銘柄によってそれぞれ2倍以上、7倍以上の価格差があったが、賞味期限の長さなど、関連のある項目は見出せなかった。
- ④ モニター評価では、総合評価として「買いたい」という評価が半数（9名）以上だったものは22銘柄中6銘柄に留まっていた。価格が割高だと感じて「買いたくない」と判断したモニターが多かったと考えられた。


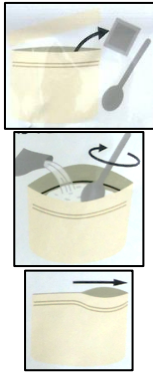


6. 消費者へのアドバイス

- ① 商品によって、賞味期限までの日数が異なるため、非常食を備蓄する場合は、例えば1年に1回など、定期的に賞味期限の確認や入替えを行うのが望ましい。
- ② お湯または水を入れて作るタイプの商品は、いずれも商品自体は軽量で、スプーンが付属しており、袋にマチがある（自立する）が、備蓄する場合には「作るための水」も備蓄しておかなければならないことに注意が必要である。
- ③ 調理不要でそのまま食べられるタイプの商品は、「作るための水」は不要だが、スプーンが付属していないものや、袋にマチが無い（自立しない）ものが多いことに注意が必要である。
- ④ 非常食に限らず、防災用品を購入したら、作り方・使い方や注意事項などの表示内容を事前によく確認することが重要である。また、いざという時に冷静に対応できるようになるためにも、平常時に、実際に使用・体験してみることが望ましい。

別表1 表示内容調査結果








白飯

No.	1	
品名・名称	アルファ米	
原材料名	うるち米(国産)	
内容量	100g	
賞味期限	2030年9月	発注日からの期間：1,922日(5年3か月以上)
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて、常温で保存してください。	
事業者名等	製造者 A社 製造所 A社 a工場	
アレルギー情報	(表面) ・アレルギー物質(特定原材料等)28品目不使用 (裏面) ・本品はアレルギー物質(特定原材料等)28品目を使用しておりません。	
注意事項	<p>(ご注意)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・熱湯をご使用になる場合は、「やけど」にご注意ください。 ・脱酸素剤は食べられませんので取り除いてください。 ・開封後はお早めにお召し上がりください。 ・ゴミに出すときは、各自治体の区分に従ってください。 ・万一品質に不都合な点がございましたらお求めの月日、店名などをご記入の上、現品を製造者あてにお送りください。代替品と送料をお送りいたします。 <p>・やけど注意(図) </p> <p>・電子レンジ調理不可(図)</p>	
作り方など	<p>(作り方)</p> <p>☞脱酸素剤は必ず取り除いてください</p> <p>①開封後に、「脱酸素剤」と「スプーン」を取り出し、袋の底をよく広げてください。(図あり)</p> <p>②お湯または水を袋内側の注水線位置(160mL)まで注ぎ、よくかき混ぜてください。(図あり)</p> <p>③袋のチャックを閉めてお待ちください。(図あり) 【熱湯で15分、水(15℃)の場合は60分】</p> <p>④よくほぐしてからお召し上がりください。</p>	
キャッチフレーズ	(表面) ・水またはお湯を注いで、できあがり	
マーク		<p>(左から)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・日本災害食 認証マーク ・ハラル(ハラール) 認証マーク ・エコマーク認定容器 ・バイオマスマーク 使用部位:スプーン
その他	<p>・アルファ米とは? お米を美味しく炊き上げた後、急速乾燥させたもの。お湯か水を注ぐだけで美味しいご飯ができてあがります。</p> <p>・できあがり 260g【お茶碗軽く2杯分】</p>	
備考	<p>・「作り方動画」を示す二次元コードの表示あり</p> <p>・ホームページ URL の表示あり</p>	

No.	2																													
品名・名称	即席ごはん																													
原材料名	ごはん(うるち米(国産)、植物油脂)、食塩/トレハロース、酸化防止剤(ビタミン E)																													
内容量	80g																													
賞味期限	2033年2月	発注日からの期間 : 2,804日(7年8か月以上)																												
保存方法	高温の場所をさけて保存してください																													
事業者名等	販売者 B 社																													
アレルギー情報	<p>(表面) ・本商品のアレルギー (○のついているものを使用しています。)</p> <p>注:「○」のついたアレルギーなし</p> <table border="1"> <caption>本商品のアレルギー (○のついているものを使用しています。)</caption> <tr> <td>えび</td> <td>かに</td> <td>小麦</td> <td>そば</td> <td>卵</td> <td>乳</td> <td>落花生</td> </tr> <tr> <td>アーモンド</td> <td>あわび</td> <td>いか</td> <td>いくら</td> <td>オレンジ</td> <td>カンナツツ</td> <td>キウイフルーツ</td> </tr> <tr> <td>牛肉</td> <td>くるみ</td> <td>ごま</td> <td>さけ</td> <td>さば</td> <td>大豆</td> <td>鶏肉</td> </tr> <tr> <td>バナナ</td> <td>豚肉</td> <td>まつたけ</td> <td>もも</td> <td>やまいも</td> <td>りんご</td> <td>ゼラチン</td> </tr> </table>		えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カンナツツ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン
えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生																								
アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カンナツツ	キウイフルーツ																								
牛肉	くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉																								
バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン																								
注意事項	<p>(注意) ・切り口注意(図) ・熱湯によるやけど注意(図) ・電子レンジでの調理不可(図) ・脱酸素剤が入っています。食べられませんので取り除いてください。 ・開封後はお早めにお召し上がりください。</p> 																													
作り方など	<p>(作り方) ①袋から脱酸素剤とスプーンを取り出し、袋の底をよく広げてください。(図あり) ②袋の内側の黒い線までお湯または水を注いで、よくかき混ぜてください。(黒い線が見えにくい場合は、袋をかたむけてご飯を手前によせると、線が見えやすくなります。)(図あり) 注水量: 上の線でやわらかめ(約265mL) 下の線でふつう(約180mL) ③チャックを閉めてお待ちください。お湯で3分、水でも5分でできあがります。(図あり) ※そのままでも食べられます</p> 																													
キャッチフレーズ	(表面) ※そのままでも食べられます																													
マーク	 <p>・日本災害食 認証マーク</p>																													
その他	・できあがり量 約260g 1人前																													
備考	<p>・「災害用伝言ダイヤル171のご利用方法」について表示あり</p> 																													


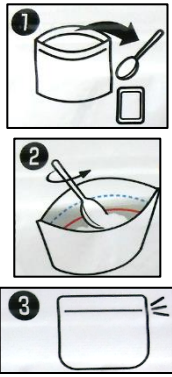

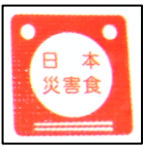
(別表1 表示内容調査結果)

白飯

No.	3	
品名・名称	アルファ化米飯(白飯)	
原材料名	うるち米(国産)	
内容量	100g	
賞味期限	2031年1月	発注日からの期間 : 2,045日(5年7か月以上)
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて常温で保存してください。	
事業者名等	製造者 C社	
アレルギー情報	<p>(表面)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・アレルギー物質(特定原材料等)28品目不使用 <p>(裏面)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・本品の原材料には、アレルギー物質(特定原材料等)28品目を使用していません。 ・同一工場で製造する商品に含まれるアレルギー物質は、フリーダイヤル又はホームページでご確認ください。 	
注意事項	<p>※袋のフチで手を切らないようにご注意ください。</p> <p>※開封後は早めに召しあがってください。</p> <p>※アレルギーが心配な方や、アレルギー症状が重篤な方は、医師にご相談の上、召しあがってください。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>やけど注意</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>レンジ不可</p> </div> </div> <ul style="list-style-type: none"> ・やけど注意(図) ・レンジ不可(図) 	
作り方など	<p>(作り方)</p> <p>△脱酸素剤を取り除いてください。</p> <p>①お米の中に入っている脱酸素剤とスプーンを取り出してください。(図あり)</p> <p>②袋にお湯か水が十分な量入るよう、図のように引っ張りマチをよく広げてください。(図あり)</p> <p>③お湯か水を注ぎ、よくまぜ、チャックを閉じて待ちます。最後に底からまぜて完成です。(図あり)</p>	  
キャッチフレーズ	<p>(表面)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・お湯または水を注ぐだけ ・国産米100%のふっくらご飯 	
マーク	  <p>スプーンはCO₂排出削減のため、お米(非食用)を混合した国産バイオマスプラスチック(ライスレジン®)を使用しており、米由来の黒っぽい粒が見られることがあります。</p>	<p>(上段 左から)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ハラール(ハラール) 認証マーク ・ライスレジンマーク <p>(下段 左から)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・日本災害食 認証マーク ・エコマーク認定容器 ・バイオマスマーク <p>使用部位: フィルムの一部、 墨インキ、スプーン</p>
その他	<ul style="list-style-type: none"> ・できあがり 約270g 大盛り1杯分 	
備考	<ul style="list-style-type: none"> ・「外国語の作り方」を示す二次元コードの表示あり ・「原材料の産地情報や鍋・炊飯器等での作り方」を示す二次元コードの表示あり ・ホームページ URL の表示あり 	






(別表1 表示内容調査結果)

白飯

No.	4	
品名・名称	アルファ化米(白飯)	
原材料名	うるち米(国産)	
内容量	100g	
賞味期限	2031年4月	発注日からの期間：2,134日(5年10か月以上)
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて、常温で保存してください。	
事業者名等	製造者 D社	
アレルギー情報	<p>(表面)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・アレルギー物質(特定原材料等)28品目不使用 <p>(裏面)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・本品の原材料には、アレルギー物質(特定原材料等)28品目を使用していません。 ・同一工場で製造する商品に含まれるアレルギー物質は、フリーダイヤル又はホームページでご確認ください。 	
注意事項	<p>(ご注意)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・袋で手を切らないようご注意ください。 ・開封後はお早めにお召し上がりください。 ・ごみに出すときは市町村の区分にしたがってください。 ・万一商品に不都合がございましたら、お手数ですが、購入年月日・店名をご記入の上、現品と外装を製造者あてにお送りください。代品と送料をお送りいたします。 <p>・やけどに注意(図)</p> <p>・脱酸素剤は食べられません(図)</p> <p>・袋のままでの電子レンジ不可(図)</p> 	
作り方など	<p>(調理方法)</p> <ol style="list-style-type: none"> ①開封後、脱酸素剤・スプーンを取り出し、袋の底を広げます。(図あり) ②熱湯または水(15℃)を袋の内側の注水線まで注ぎ、よく混ぜます。(図あり) 赤い線:ごはん(160mL) 青い線:おかゆ(290mL) 2通りの食べ方が選べます ③チャックを閉め、熱湯の場合15分、水の場合60分お待ちください。(図あり) 【出来上がり量】ごはん:260g、おかゆ:390g ④よく混ぜてからお召し上がりください。 	
キャッチフレーズ	(表面) ・食べ方2通り	
マーク	 	(左から) ・ハラール(ハラール) 認証マーク ・日本災害食 認証マーク
その他	(表示なし)	
備考	<ul style="list-style-type: none"> ・「作り方動画」を示す二次元コードあり ・「アレルギー情報」を示す二次元コードの表示あり ・ホームページ URL の表示あり 	





(別表1 表示内容調査結果)


白飯

No.	5	
品名・名称	アルファ化米(白飯)	
原材料名	うるち米(国産)	
内容量	70g	
賞味期限	2033年4月	発注日からの期間：2,865日(7年10か月以上)
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて、常温で保存してください。	
事業者名等	製造者 D社	
アレルギー情報	<p>(表面)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・アレルギー物質(特定原材料等)28品目不使用 <p>(裏面)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・本品の原材料には、アレルギー物質(特定原材料等)28品目を使用していません。 ・同一工場で製造する商品に含まれるアレルギー物質は、フリーダイヤル又はホームページでご確認ください。 	
注意事項	<p>(ご注意)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・袋で手を切らないようご注意ください。 ・開封後はお早めにお召し上がりください。 ・ごみに出すときは市町村の区分にしたがってください。 ・万一商品に不都合がございましたら、お手数ですが、購入年月日・店名をご記入の上、現品と外装を製造者あてにお送りください。代品と送料をお送りいたします。 <p>・やけどに注意(図)</p> <p>・脱酸素剤は食べられません(図)</p> <p>・袋のままの電子レンジ不可(図)</p> 	
作り方など	<p>(調理方法)</p> <p>①開封後、脱酸素剤・スプーンを取り出し、袋の底を広げます。(図あり)</p> <p>②熱湯または水(20℃)を袋の内側の注水線※まで注ぎ、よく混ぜます。(図あり)</p> <p>※ごはん用とおかゆ用の注水線があり、2種類の食べ方が選べます。</p> <p>【注水量】 ごはん:130mL、おかゆ:230mL</p> <p>③チャックを閉め、熱湯の場合7分、水の場合40分お待ちください。(図あり)</p> <p>【できあがり量】 ごはん:200g、おかゆ:300g</p> <p>④よく混ぜてからお召し上がりください。</p>	
キャッチフレーズ	<p>(表面)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・長期保存ができるアルファ化米 ・食べ方2通り 	
マーク	  	<p>(左から)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ハラル(ハラール) 認証マーク ・バイオマスマーク 使用部位:インキ ・ケミカルリサイクルマーク ・日本災害食 認証マーク
その他	(表示なし)	
備考	<ul style="list-style-type: none"> ・「作り方動画」を示す二次元コードあり ・「アレルギー情報」を示す二次元コードの表示あり ・ホームページ URL の表示あり 	

(別表1 表示内容調査結果)

白飯

No.	6	
品名・名称	アルファ化米飯(五目ご飯)	
原材料名	うるち米(国産)、味付乾燥具材(ごぼう、水煮たけのこ、こんにゃく、食塩、乾しいたけ、乾燥にんじん、植物油、砂糖、かつお節エキス)／調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、加工デンプン、酸化防止剤(ビタミンE)、水酸化カルシウム	
内容量	100g	
賞味期限	2031年1月	発注日からの期間：2,045日(5年7か月以上)
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて常温で保存してください。	
事業者名等	製造者 C社	
アレルギー情報	(表面) ・特定原材料等アレルギー物質28品目不使用 (裏面) ・本品は、アレルギー物質を含む原材料を使用していません。	
注意事項	<p>※袋のフチで手を切らないようにご注意ください。 ※開封後は早めに召しあがってください。 ※アレルギーが心配な方や、アレルギー症状が重篤な方は、医師にご相談の上、召しあがってください。</p> <p>・やけど注意(図) ・レンジ不可(図)</p> 	
作り方など	<p>(作り方) △脱酸素剤を取り除いてください。</p> <p>①お米の中に入っている脱酸素剤とスプーンを取り出してください。(図あり) ②袋にお湯か水が十分な量入るよう、図のように引っ張りマチをよく広げてください。(図あり) ③お湯か水を注ぎ、よくまぜ、チャックを閉じて待ちます。最後に底からまぜて完成です。(図あり)</p>	
キャッチフレーズ	(表面) ・お湯または水を注ぐだけ ・5種の具材で風味豊かな味わい	
マーク	  <p>スプーンはCO₂排出削減のため、お米(非食用)を混合した国産バイオマスプラスチック「ライスレジン®」を使用しており、米由来の黒っぽい粒が見られることがあります。</p>      <p>エコマーク認定容器 使用部位:フィルムの一部 使用部位:フィルムの一部 使用部位:フィルムの一部 使用部位:フィルムの一部 使用部位:フィルムの一部 No.200013 No.220349 No.230027</p>	<p>(上段 左から) ・ハラール(ハラール) 認証マーク ・ライスレジンマーク</p> <p>(下段 左から) ・日本災害食 認証マーク ・エコマーク認定容器 ・バイオマスマーク 使用部位:フィルムの一部 墨インキ、スプーン</p>
その他	・できあがり 約270g 大盛り1杯分	
備考	<p>・「外国語の作り方」を示す二次元コードあり ・「原材料の産地情報や鍋・炊飯器等での作り方」を示す二次元コードの表示あり ・ホームページ URL の表示あり</p>	

No.	7	
品名・名称	米飯類	
原材料名	白米(秋田県産)、野菜(たまねぎ、ぶなしめじ、しいたけ、にんじん、たけのこ)、オリーブ油、塩こうじ(米こうじ、食塩)、ブイヨン(食塩、砂糖、酵母エキス、デキストリン、たまねぎ、香辛料)、食塩	
内容量	230g	
賞味期限	2033年3月	発注日からの期間 : 2,835日(7年9か月以上)
保存方法	直射日光を避けて常温で保存してください	
事業者名等	販売者 E社	
	製造者 F社	
	製造所 f 製造所	
アレルギー情報	(表面) ・食物アレルギー特定原材料等28品目と貝類不使用 (裏面) ・この製品には、アレルギー物質を含む原材料を使用しておりません。	
殺菌方法※	気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌	
注意事項	・使用原料にともなうアレルギー体質の方はご注意ください。	
作り方など	(表示なし)	
キャッチフレーズ	(表面) ・水もお湯もいらない、調理不要でそのまま食べられる ・素材の味わい	
マーク		・ハラール(ハラール) 認証マーク
その他	(表示なし)	
備考	・商品名、原材料名、栄養成分表示、アレルギー表示について、英語表示もあり ・「多言語仕様書」を示す二次元コードの表示あり ・裏面の商品名の記載に続けて、かっこ書きで「レトルトパウチ食品」という表示あり	

※殺菌方法 : レトルトパウチ食品のみ、表示義務あり





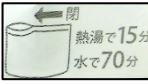
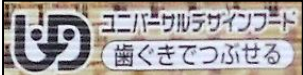





No.	8	
品名・名称	米飯類(ごはん)	
原材料名	発芽玄米(国産)、野菜(椎茸、ごぼう、ひらたけ、人参)、こんにゃく、清酒、砂糖、魚醤、味醂、かつお節エキス、昆布エキス、食塩/調味料(アミノ酸等)、水酸化カルシウム	
内容量	280g	
賞味期限	2032年11月	発注日からの期間 : 2,714日(7年5か月以上)
保存方法	直射日光、高温多湿は避けて常温にて保存	
事業者名等	G社	
アレルギー情報	(裏面) ・特定原材料等不使用	
殺菌方法※	・気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌	
注意事項	<p>・開封しそのままお召し上がりいただけます。 ・温める場合は、そのまま熱湯で5分間、温めて下さい。(添付のスプーンは、取り外してください。) ・電子レンジをご使用の際は、器に移し替えて温めて下さい。(500Wならば約2分、600Wならば約1分30秒が目安です。) ・袋の縁で手を切らないようにご注意ください。又、温める場合には、やけどをしない様にご注意ください。 ・開封後は、お早めにお召し上がりください。</p> <p>・やけど注意(☒) ・電子レンジ調理不可(☒)</p>	
作り方など	(お召し上がり方) ・底面にスプーンが添付されています。	
キャッチフレーズ	(表面) ・長期保存対応食品	
マーク	(表示なし)	
その他	・この製品はレトルトパウチ食品です	
備考	(特になし)	



※殺菌方法 : レトルトパウチ食品のみ、表示義務あり





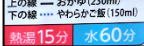



(別表1 表示内容調査結果)

おかゆ

No.	9										
品名・名称	アルファ米										
原材料名	うるち米(国産)、顆粒食塩(食塩、寒梅粉)										
内容量	42g										
賞味期限	2030年10月	発注日からの期間：1,953日(5年4か月以上)									
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて、常温で保存してください。										
事業者名等	製造者 A社 製造所 A社 a工場										
アレルギー情報	(表面) ・アレルギー物質(特定原材料等)28品目不使用 (裏面) ・本品はアレルギー物質(特定原材料等)28品目を使用しておりません。										
注意事項	<p>(ご注意)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・熱湯をご使用になる場合は、「やけど」にご注意ください。 ・脱酸素剤は食べられませんので取り除いてください。 ・開封後はお早めにお召し上がりください。 ・ゴミに出すときは、各自治体の区分に従ってください。 ・万一品質に不都合な点がございましたらお求めの月日、店名などをご記入の上、現品を製造者あてにお送りください。代替品と送料をお送りいたします。 <p>・介護が必要な方にご利用の際は、飲み込むまで様子を見守りながらゆっくりと差し上げてください。</p> <div style="display: flex; justify-content: center; align-items: center;">   </div> <ul style="list-style-type: none"> ・やけど注意(図) ・電子レンジ調理不可(図) 										
作り方など	<p>(作り方)</p> <p>※脱酸素剤は必ず取り除いてください</p> <ol style="list-style-type: none"> ①開封後に、「脱酸素剤」、「スプーン」及び「食塩」を取り出し、袋の底をよく広げてください。(図あり) ②お湯または水を袋内側の注水線位置(※右表参照)まで注ぎ、よくかき混ぜてください。(図あり) ③袋のチャックをしっかりと閉めてお待ちください。(図あり) 【熱湯で15分、水(15℃)の場合は70分】 ④よくかき混ぜてから、「食塩」をお好みの量ふりかけてお召し上がりください。 	   <p style="text-align: center;">熱湯で15分 水で70分</p> <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <thead> <tr> <th></th> <th>注水量</th> <th>できあがり量</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>おかゆ</td> <td>203ml</td> <td>245g</td> </tr> <tr> <td>やわらかご飯</td> <td>122ml</td> <td>164g</td> </tr> </tbody> </table> <p style="font-size: small;">※注水量とできあがり量</p>		注水量	できあがり量	おかゆ	203ml	245g	やわらかご飯	122ml	164g
	注水量	できあがり量									
おかゆ	203ml	245g									
やわらかご飯	122ml	164g									
キャッチフレーズ	(表面) ・お湯または水をいれるだけ おかゆ・やわらかご飯の食べ方2通り										
マーク	     	<p>(上段)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ユニバーサルデザインフードマーク「歯ぐきでつぶせる」 <p>(下段 左から)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・日本災害食 認証マーク ・ハラール(ハラール) 認証マーク ・エコマーク認定容器 ・バイオマスマーク 使用部位:スプーン 									
その他	・アルファ米とは? お米を美味しく炊き上げた後、急速乾燥させたもの。お湯か水を注ぐだけで美味しいご飯ができてあがります。										
備考	・「作り方動画」を示す二次元コードの表示あり ・ホームページ URL の表示あり										



(別表1 表示内容調査結果)

おかゆ

No.	10	
品名・名称	アルファ化米飯(梅がゆ)	
原材料名	【アルファ化米】うるち米(国産) 【梅調味粉末】梅干しペースト、調味しそ、デキストリン、食塩/酸味料	
内容量	42g(アルファ化米40g、梅調味粉末2g)	
賞味期限	2030年10月	発注日からの期間：1,953日(5年4か月以上)
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて常温で保存してください。	
事業者名等	製造者 C社	
アレルギー情報	(表面) ・特定原材料等アレルギー物質28品目不使用 (裏面) ・本品は、アレルギー物質を含む原材料を使用していません。	
注意事項	<p>※食事介助が必要な方にご利用の際は、飲み込むまで様子を見守ってください。 ※袋のフチで手を切らないようにご注意ください。 ※開封後は早めに召しあがってください。 ※アレルギーが心配な方や、アレルギー症状が重篤な方は、医師にご相談の上、召しあがってください。</p> <p>・やけど注意(図)   ・レンジ不可(図)</p>	
作り方など	<p>(作り方) △脱酸素剤を取り除いてください。</p> <p>①お米の中に入っている脱酸素剤とスプーン、梅調味粉末を取り出してください。(図あり) </p> <p>②袋にお湯か水が十分な量入るよう、図のように引っ張りマチをよく広げてください。(図あり) </p> <p>③お湯か水を注ぎ、よくまぜ、チャックを閉じて待ちます。最後に底からまぜて完成です。(図あり) </p> <p></p>	
キャッチフレーズ	(表面) ・お湯または水を注ぐだけ ・おかゆとやわらかご飯 2通りの食べ方	
マーク	  <p>スプーンはCO₂排出削減のため、お米(非食用)を混合した国産バイオマスプラスチック(ライスレジン®)を使用しており、米由来の黒っぽい粒が見られることがあります。</p>   	<p>(上段 左から) ・ハラル(ハラール) 認証マーク ・ライスレジンマーク (中段) ・ユニバーサルデザインフードマーク 「歯ぐきでつぶせる」 (下段 左から) ・日本災害食 認証マーク ・エコマーク認定容器 ・バイオマスマーク 使用部位: フィルムの一部、 墨インキ、スプーン</p>
その他	・できあがり 約272g ※おかゆの場合	
備考	・「外国語の作り方」を示す二次元コードあり ・「原材料の産地情報や鍋・炊飯器等での作り方」を示す二次元コードの表示あり ・ホームページ URL の表示あり	

(別表1 表示内容調査結果)


おかゆ

No.	11	
品名・名称	米飯類(かゆ)	
原材料名	うるち米(国産)、食塩	
内容量	230g	
賞味期限	2032年9月(開封前)	発注日からの期間 : 2,653日(7年3か月以上)
保存方法	直射日光を避け、常温で保存	
事業者名等	販売者 I社	
	製造所 J社 J社 j工場	
アレルギー情報	(表面) ・アレルギー特定原材料等28品目不使用	
	(裏面) ・アレルギー特定原材料等を使用しておりません。	
殺菌方法※	・気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌	
注意事項	<ul style="list-style-type: none"> ・開封後はお早めにお召し上がりください。 ・開封する際は指を切らないようご注意ください。 ・袋のまま電子レンジで加熱しないでください。 ・袋が破損すると商品にカビが発生する可能性があります。 ・万一不都合がございましたら、販売者までお申し付けください。 ・ごみの分別は市町村の定める区分に従ってください。 	
	<ul style="list-style-type: none"> ・電子レンジ調理不可(図) 	
作り方など	(お召し上がり方) ・開封してそのまま食べられます。又は、封を切らずに熱湯で約5分、電子レンジを使用する場合は器に移し替えて温めてください。 (500W で約1分、600W ならば約30秒が目安)	
キャッチフレーズ	(表面) ・そのままおいしく食べられます ・長期賞味期限食品 ・6年保存食品 ・調理不要	
マーク	 ・ハラール(ハラール) 認証マーク	
その他	・本品はレトルトパウチ食品です。	
備考	(特に表示なし)	

※殺菌方法 : レトルトパウチ食品のみ、表示義務あり

(別表1 表示内容調査結果)



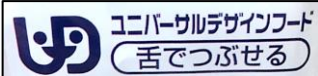

おかゆ

No.	12	
品名・名称	米飯類(かゆ)	
原材料名	うるち米(国産)、紅鮭フレーク、食塩、(一部にさけを含む)	
内容量	230g	
賞味期限	2030年9月	発注日からの期間 : 1,922日(5年3か月以上)
保存方法	直射日光をさけて、常温で保存してください。	
事業者名等	販売者 K社	
アレルギー情報	(原材料名欄に表示あり)	
殺菌方法※	・気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌	
注意事項	<ul style="list-style-type: none"> ・開封後はすぐに食してください。 ・袋を開封する際は指を切らないようご注意ください。 ・製造所に対するお問い合わせは上記ホームページ、または販売者までお問い合わせください。 	
作り方など	(召し上がり方) ・開封してそのまま、もしくは封を切らずにそのまま湯煎で7~8分温めてお召し上がりください。電子レンジを使用する場合は、皿等に移し替えてから温めてください。	
キャッチフレーズ	(表面) ・おいしさそのまま賞味期限5年 ・UAA(ウルトラアンチエイジング)製法 長期保存の新技术	
マーク		・防災製品等推奨品マーク(一般社団法人 防災安全協会)
その他	<ul style="list-style-type: none"> ・製法特許第5420327号 ・UAA 製法 調理済食材を多段階の温度管理・殺菌システムで処理し、4層アルミパウチ袋に不活性ガスを充填・密封することで美味しさそのままに常温長期保存を可能とした製法です。 ・この製品はレトルトパウチ食品です。 ・1人前 	
備考	・ホームページ URL の表示あり	


※殺菌方法 : レトルトパウチ食品のみ、表示義務あり

(表1 表示内容)

おかゆ

No.	13	
品名・名称	米飯類(かゆ)	
原材料名	うるち米(国産)／増粘多糖類	
内容量	200g	
賞味期限	2030年11月14日(未開封)	発注日からの期間：1,967日(5年4か月以上)
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて、常温で保存してください。	
事業者名等	販売者 A社	製造所 H社
アレルギー情報	(表面) ・アレルギー物質(特定原材料等)28品目不使用 (裏面) ・本品はアレルギー物質(特定原材料等)28品目を使用しておりません。 ・本品製造工場では、えび・小麦・卵・乳成分・落花生を含む製品を製造しています。	
殺菌方法※	・気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌	
注意事項	・あけくちからお開けください。 ・切り口で手を切らないようにご注意ください。 ・開封後はお早めにお召し上がりください。 ・ゴミに出すときは、各自治体の区分に従ってください。 ・万一品質に不都合な点がございましたらお求めの月日、店名などをご記入の上、現品を下記販売者あてにお送りください。代替品と送料をお送りいたします。 ・やけど注意(図)   ・電子レンジ調理不可(図)	
作り方など	・封を切らずにそのままお湯に入れ、約5分加熱してからお召し上がりください。 ・加熱せず、このままでもお召し上がりいただけます。	
キャッチフレーズ	(表面) ・長期保存食 ・この商品は亀田製菓と尾西食品が共同開発しました。	
マーク	 	(左から) ・ユニバーサルデザインフード 「舌でつぶせる」 ・日本災害食 認証マーク
その他	・この商品はレトルトパウチ食品です。	
備考	・ホームページ URL の表示あり	

※殺菌方法：レトルトパウチ食品のみ、表示義務あり

No.	14	
品名・名称	米飯類	
原材料名	野菜(たまねぎ、にんじん、マッシュルーム)、白米(秋田県産)、トマトピューレ、トマトケチャップ(トマト、糖類(砂糖・ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖)、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料)、オリーブ油、てんさい糖、ブイヨン(食塩、砂糖、酵母エキス、デキストリン、たまねぎ、香辛料)、食塩	
内容量	230g	
賞味期限	2032年11月	発注日からの期間 : 2,714日(7年5か月以上)
保存方法	直射日光を避けて常温で保存してください	
事業者名等	販売者	E社 東京都八王子市暁町1-40-1
	製造者	F社
	製造所	F社 f 製造所
アレルギー情報	(表面) ・食物アレルギー特定原材料等28品目と貝類不使用 (裏面) この製品には、アレルギー物質を含む原材料を使用しておりません。	
殺菌方法※	・気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌	
注意事項	・使用原料にともなうアレルギー体質の方はご注意ください。	
作り方など	(表示なし)	
キャッチフレーズ	(表面) ・水もお湯もいらない、調理不要でそのまま食べられる ・爽やかな酸味	
マーク		・ハラール(ハラール) 認証マーク
その他	(表示なし)	
備考	・商品名、原材料名、栄養成分表示、アレルギー表示について、英語表示もあり ・「多言語仕様書」を示す二次元コードの表示あり ・裏面の商品名の記載に続けて、かっこ書きで「レトルトパウチ食品」という表示あり	

※殺菌方法 : レトルトパウチ食品のみ、表示義務あり

(別表1 表示内容調査結果)

リゾット


No.	15	
品名・名称	もち麦のリゾット(トマト)	
原材料名	もち大麦(国内製造)、トマトピューレ、にんじん、コラーゲンペプチド、オニオンソテー、砂糖、オリーブオイル、チキンブイヨン、おろしにんにく、食塩、香辛料/増粘剤(加工デンプン)、調味料(アミノ酸等)、酸味料、香辛料抽出物、(一部に小麦・大豆・鶏肉・ゼラチンを含む)	
内容量	180g	
賞味期限	2028年3月17日	発注日からの期間 : 995日(2年8か月以上)
保存方法	(表示なし) ※1	
事業者名等	製造者 L社 製造所 L社 〇製造所	
アレルギー情報	(原材料名欄に表示あり)	
殺菌方法※2	・気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌	
注意事項	(ご注意) ・加熱後は内容物が熱くなっておりますので、開封時のヤケド等にご注意ください。 ・開封後はなるべく早くお召し上がりください。	
作り方など	(お召し上がり方) ・この製品は調理済みです。 ・湯せん、レスキューヒーターで温めても美味しくお召し上がりいただけます。	
キャッチフレーズ	(表示なし)	
マーク	(表示なし)	
その他	・本品はレトルトパウチ食品です。	
備考	(特に表示なし)	

※1 「常温で保存すること以外にその保存の方法に関し留意すべき事項がないもの」は、表示を省略可能（食品表示基準第3条第3項より）

※2 殺菌方法 : レトルトパウチ食品のみ、表示義務あり

(別表1 表示内容調査結果)

パン

No.	16																																				
品名・名称	菓子パン																																				
原材料名	小麦粉(国内製造)、フラワーペースト、糖類、ショートニング、パネトーネ種粉末、酵母、乾燥卵白、食塩、乳等を主要原料とする食品、小麦粉調製品(小麦粉、食用植物油)／ソルビトール、加工でん粉、乳化剤、香料、増粘多糖類、pH調整剤、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む)																																				
内容量	1個																																				
賞味期限	2030年10月	発注日からの期間:1,953日(5年4か月以上)																																			
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて、常温で保存してください。																																				
事業者名等	販売者 A社 製造所 M社 m工場																																				
アレルギー情報	<p>・本品には枠内が■で塗られたアレルギー物質が含まれています。</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="7">本品には枠内が■で塗られたアレルギー物質が含まれています。</th> </tr> <tr> <th>えび</th> <th>かに</th> <th>くるみ</th> <th>小麦</th> <th>そば</th> <th>卵</th> <th>乳成分</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>落花生 (ピーナッツ)</td> <td>カシューナッツ</td> <td>アーモンド</td> <td>あわび</td> <td>いか</td> <td>いくら</td> <td>オレンジ</td> </tr> <tr> <td>キウイ</td> <td>牛肉</td> <td>ごま</td> <td>さけ</td> <td>さば</td> <td>大豆</td> <td>鶏肉</td> </tr> <tr> <td>バナナ</td> <td>豚肉</td> <td>マカダミアナッツ</td> <td>もも</td> <td>やまいも</td> <td>りんご</td> <td>ゼラチン</td> </tr> </tbody> </table> <p>・本製品の製造工場では、落花生(ピーナッツ)・アーモンド・いか・オレンジ・牛肉・ごま・さけ・鶏肉・バナナ・豚肉・もも・りんご・ゼラチンを含む製品を製造しています。</p> <p>(原材料名欄にも表示あり)</p>		本品には枠内が■で塗られたアレルギー物質が含まれています。							えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生 (ピーナッツ)	カシューナッツ	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミアナッツ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン
本品には枠内が■で塗られたアレルギー物質が含まれています。																																					
えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分																															
落花生 (ピーナッツ)	カシューナッツ	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ																															
キウイ	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉																															
バナナ	豚肉	マカダミアナッツ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン																															
注意事項	<p>(ご注意)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・脱酸素剤は食べられませんので取り除いてください。 ・開封後はお早めにお召し上がりください。 ・ゴミに出すときは、各自治体の区分に従ってください。 ・製法上、パンの表面に色ムラがある場合もございますが、品質には問題ございません。 ・低温での長期保管はパンを硬くする場合がございます。 <p>・万一品質に不都合な点がございましたらお求めの月日、店名などをご記入の上、現品を販売者あてにお送りください。代替品と送料をお送りいたします。</p>																																				
作り方など	(表示なし)																																				
キャッチフレーズ	(表面) ・長期保存なのにしっとり食感																																				
マーク	 <p>(左から) ・日本災害食 認証マーク ・エコマーク認定容器</p>																																				
その他	(表示なし)																																				
備考	・ホームページ URL の表示あり																																				

(別表1 表示内容調査結果)

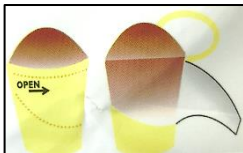

パン

No.	17	
品名・名称	菓子パン	
原材料名	小麦粉(国内製造、韓国製造)、フラワーペースト、ショートニング、砂糖、卵、ホエイパウダー、マーガリン、パン酵母、異性化液糖、食塩、発芽玄米パン酵母種／加工でん粉、香料、酒精、増粘多糖類、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆・りんごを含む)	
内容量	1個	
賞味期限	2033年10月	発注日からの期間 : 3,049日(8年4か月以上)
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて常温で保存してください。	
事業者名等	製造者 E社	
アレルギー情報	(裏面) ・アレルギー物質は、原材料名欄の最後の()内にまとめて記載しています。	
殺菌方法※	・気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌	
注意事項	・開封後は賞味期限にかかわらずお早めにお召し上がりください。 ・開封時に切り口で手を切らないようご注意ください。	
作り方など	(表示なし)	
キャッチフレーズ	・濃厚ミルクが口いっぱい広がる	
マーク	(表示なし)	
その他	・この製品は、レトルトパウチ食品です。	
備考	・商品名、原材料名、栄養成分表示、アレルギー表示について、英語表示もあり ・「多言語仕様書」を示す二次元コードの表示あり	

※ 殺菌方法 : レトルトパウチ食品のみ、表示義務あり

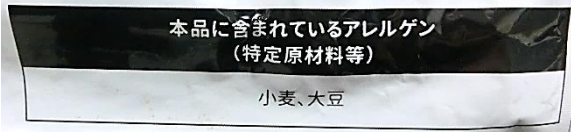

(別表1 表示内容調査結果)

パン

No.	18	
品名・名称	パン	
原材料名	小麦粉(小麦(国産))、ショートニング、砂糖、卵、パン酵母、水飴、バター、果糖ぶどう糖液糖、加糖脱脂練乳、食塩/イーストフード、酸化防止剤(V.C)、(一部に小麦・大豆・卵・乳成分を含む)	
内容量	1個	
賞味期限	2030年10月1日	発注日からの期間 : 1,923日(5年3か月以上)
保存方法	直射日光、高温多湿は避けて、常温保存してください ※冬季15℃、夏季30℃を常温として賞味期限を設定しています	
事業者名等	製造者 N社 製造所 N社 n 製造所	
アレルギー情報	(裏面) ・本品製造工場では、オレンジ、アーモンド、くるみ、ごまを含む製品を生産しています。 (原材料名欄にも表示あり)	
注意事項	(ご注意) ・脱酸素剤は食べられません。 ・開封後はお早めにお召し上がりください。 ・低温での保存はパンが硬くなりますのでご注意ください。 ・袋から出して電子レンジ(600W/20秒目安)で温めますとより美味しく召し上がれます。	
作り方など	(お召し上がり方) ・袋から紙コップパンを取り出し、OPENつまみから ミシン目に沿って破いてお召し上がり下さい。(図あり)	
キャッチフレーズ	(表面) ・防災食・保存食・登山食 ・そのまま食べられる長期保存パン ・備えて安心、お子様や高齢者に安全なソフトパッケージ! ・飽きのこないカロリー補給食	
マーク	(表示なし)	
その他	<p>・「もったいない! 賞味期限メール通知サービス【無料】」の表示あり</p> 	
備考	・ホームページ URL および二次元コードの表示あり	

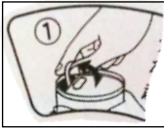

(別表1 表示内容調査結果)

パン

No.	19	
品名・名称	パン	
原材料名	小麦粉(国内製造)、砂糖、大豆粉、マーガリン、ショートニング、水飴、ぶどう糖、パン酵母、食塩/乳化剤、イーストフード、V.C、酸化防止剤(V.E)、香料、着色料(アトナー、カロテン)、(一部に小麦・大豆を含む)	
内容量	1本(100g)	
賞味期限	2033年3月	発注日からの期間 : 2,835日(7年9か月以上)
保存方法	直射日光を避け、常温で保存	
事業者名等	販売者 I社	
アレルギー情報	<p>(裏面)</p> <p>・本品に含まれているアレルギー(特定原材料等):小麦、大豆</p>  <p>本品に含まれているアレルギー (特定原材料等) 小麦、大豆</p> <p>・本品製造工場では卵・乳成分・オレンジ・ごま・りんご・くるみ・ゼラチンを含む製品を生産しています。</p> <p>(原材料名欄にも表示あり)</p>	
注意事項	<ul style="list-style-type: none"> ・開封後はお早めにお召し上がりください。 ・開封する際は指を切らないようにご注意ください。 ・袋のまま電子レンジで加熱しないでください。 ・袋が破損すると商品にカビが発生する可能性があります。 ・万一不都合がございましたら、販売者までお申し付けください。 ・ごみの分別は市町村の定める区分に従ってください。 <p>・電子レンジ調理不可(図)</p> 	
作り方など	<p>(お召し上がり方)</p> <p>・開封してそのまま食べられます。又はトースターなどで温めてください。</p>	
キャッチフレーズ	<p>(表面)</p> <p>・長期保存してもしっとりしたやわらかい食感と風味が保たれたコッペパンです</p>	
マーク	(表示なし)	
その他	(表示なし)	
備考	(特に表示なし)	






(表1 表示内容)


パン

No.	20							
品名・名称	パン							
原材料名	小麦粉(国内製造)、ファットスプレッド、砂糖、マーガリン、卵、食物繊維、食塩、乳等を主要原料とする食品、パン酵母、果糖ぶどう糖液糖／乳化剤、香料、酵素、着色料(抽出カロチン)、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む)							
内容量	2個							
賞味期限	2028年3月	発注日からの期間：1,009日(2年9か月以上)						
保存方法	直射日光および高温多湿な場所を避けて常温で保存してください。							
事業者名等	販売者 O社							
	販売企画者 P社							
アレルギー情報	<ul style="list-style-type: none"> 本品に含まれるアレルギー物質 特定原材料:小麦、卵、乳 特定原材料に準ずるもの:大豆 <p>(原材料名欄にも表示あり)</p>	<table border="1"> <tr> <th colspan="2">本品に含まれるアレルギー物質</th> </tr> <tr> <td>特定原材料</td> <td>小麦、卵、乳</td> </tr> <tr> <td>特定原材料に準ずるもの</td> <td>大豆</td> </tr> </table>	本品に含まれるアレルギー物質		特定原材料	小麦、卵、乳	特定原材料に準ずるもの	大豆
本品に含まれるアレルギー物質								
特定原材料	小麦、卵、乳							
特定原材料に準ずるもの	大豆							
注意事項	<p>(フタ)</p> <ul style="list-style-type: none"> 切り口で手を切らない様取り扱い注意! あけ方注意 <p>(本体)</p> <ul style="list-style-type: none"> 開缶後は賞味期限にかかわらずお早めにお召し上がりください。 出来立ての風味や美味しさを保つため、脱酸素剤を使用しています。 缶内部との気厚さにより開缶時にボンと音がすることがありますが心配ありません。 開缶後は切り口で手を切らないようご注意ください。 							
作り方など	<p>(フタ)</p> <ol style="list-style-type: none"> つまみをねじらないで垂直に起こす (図あり) そのつまみを矢印の方向に引いて開ける (図あり) <p>(本体)</p> <p>(調理方法)</p> <ul style="list-style-type: none"> 缶から出してそのままお召し上がりいただけます。 	 						
キャッチフレーズ	<ul style="list-style-type: none"> いつでもおいしい! どこでもおいしい! どんな時にでも、食事はいつもと同じものを。手間なく、そのまま食べられる長期保存食は、さまざまな「イザ」に役立ちます。 							
マーク	(表示なし)							
その他	(表示なし)							
備考	<ul style="list-style-type: none"> 商品名、調理方法、注意事項、アレルギー表示について、英語表示もあり ホームページ URL および二次元コードの表示あり 							

(別表1 表示内容調査結果)

パスタ

No.	21																																																	
品名・名称	即席パスタ(ミートパスタ)																																																	
原材料名	マカロニ加工品(小麦を含む、国内製造)、ミートパスタの素(トマトペースト、豚肉加工品、ソテーオニオン、砂糖、植物性たん白(大豆を含む)、食塩、でん粉分解物、デミグラス風ソース、ビーフパウダー(鶏肉を含む)、オリーブオイル、ポークエキス(ゼラチンを含む)、ソテーオニオン加工品、ビーフコンソメパウダー、酵母エキス、野菜ブイヨン、野菜ペースト、香辛料)／加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタン)、着色料(カラメル色素)、酸味料、酸化防止剤(ビタミンE)、香料																																																	
内容量	65.0g																																																	
賞味期限	2030年12月	発注日からの期間：2,014日(5年6か月以上)																																																
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて、常温で保存してください。																																																	
事業者名等	販売者 D社	製造者 Q社																																																
アレルギー情報	<p>(裏面)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・本品の原材料には、(右)表の■で塗られたアレルギー物質が含まれています。 ・同一工場で作成する商品に含まれるアレルギー物質は、フリーダイヤル又はホームページでご確認ください。 <p>(原材料名欄にも表示あり)</p>	<p>本品の原材料には、下表の■で塗られたアレルギー物質が含まれています。</p> <table border="1"> <tr> <th colspan="8">特定原材料(8品目)</th> </tr> <tr> <td>えび</td> <td>かに</td> <td>くるみ</td> <td>小麦</td> <td>そば</td> <td>卵</td> <td>乳</td> <td>落花生(ピーナツ)</td> </tr> <tr> <th colspan="8">特定原材料に準ずるもの(20品目)</th> </tr> <tr> <td>アモド</td> <td>あわび</td> <td>いか</td> <td>いくら</td> <td>オレンジ</td> <td>カシューナッツ</td> <td>キウイフルーツ</td> <td>牛肉</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>ごま</td> <td>さけ</td> <td>さば</td> <td>大豆</td> <td>鶏肉</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>バナナ</td> <td>豚肉</td> <td>まつたけ</td> <td>もも</td> <td>やまいちり</td> <td>ご</td> <td>ゼラチン</td> </tr> </table>	特定原材料(8品目)								えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生(ピーナツ)	特定原材料に準ずるもの(20品目)								アモド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉			ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉			バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいちり	ご	ゼラチン
特定原材料(8品目)																																																		
えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生(ピーナツ)																																											
特定原材料に準ずるもの(20品目)																																																		
アモド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉																																											
		ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉																																												
	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいちり	ご	ゼラチン																																											
注意事項	<p>(ご注意)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・袋で手を切らないようご注意ください。 ・開封後はお早めにお召し上がりください。 ・ごみに出すときは市町村の区分にしたがってください。 ・万一商品に不都合がございましたら、お手数ですが、購入年月日・店名をご記入の上、現品と外装を販売者あてにお送りください。代品と送料をお送りいたします。 <p>・やけどに注意(図)</p> <p>・脱酸素剤は食べられません(図)</p> <p>・袋のままでの電子レンジ不可(図)</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">    </div>																																																	
作り方など	<p>(調理方法)</p> <ol style="list-style-type: none"> ①開封後、脱酸素剤・スプーンを取り出し、袋の底を広げます。(図あり) ②熱湯または水(15℃)を袋の内側の注水線まで(150mL)注ぎ、ブロックソースが溶けるまでよく混ぜます。(図あり) ③チャックを閉め、熱湯の場合3分、水の場合20分お待ちください。(図あり) できあがり量・・・約215g ④よく混ぜてからお召し上がりください。 																																																	
キャッチフレーズ	(表面) ・モチモチ食感																																																	
マーク	 <p>(左から) ・バイオマスマーク 使用部位:インキ ・ケミカルリサイクルマーク</p>																																																	
その他	(表示なし)																																																	
備考	<ul style="list-style-type: none"> ・「作り方動画」を示す二次元コードあり ・「アレルギー情報」を示す二次元コードの表示あり ・ホームページ URL の表示あり 																																																	

No.	22	
品名・名称	即席パスタ	
原材料名	<p>麵(デュラム小麦のセモリナ)(国内製造又はベルギー製造)、砂糖、食塩、トマトパウダー、脱脂粉乳、オニオンパウダー、香辛料、豚脂、パプリカパウダー、コーン(遺伝子組み換えではない)／調味料(アミノ酸等)、着色料(カロチノイド、ビートルレッド、アナトー)、酸味料、(一部に小麦・乳成分・大豆・豚肉を含む)</p> <p>※麵の製造地は、製造年の使用計画順</p>	
内容量	66g	
賞味期限	2030年9月	発注日からの期間 : 1,922日(5年3か月以上)
保存方法	高温多湿を避け常温で保管してください。	
事業者名等	販売者 R社	
アレルギー情報	<p>(裏面) ・特定原材料7品目、特定原材料に準ずる21品目:小麦、乳、大豆、豚肉</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p>特定原材料7品目、特定原材料に準ずる21品目</p> <p>小麦、乳、大豆、豚肉</p> </div> <p>・本品は、えび、卵、落花生、オレンジ、くるみ、鶏肉、バナナ、ももを含む製品と共通の設備で製造しております。</p> <p>(原材料名欄にも表示あり)</p>	
注意事項	<p>(ご注意) ・脱酸素剤は食べられませんので、取り除いてください。 ・お湯を注いだ後に袋が熱くなりますので、やけどに十分ご注意ください。 ・電子レンジでの調理は行わないでください。</p>	
作り方など	<p>(調理方法) ①袋の中から、脱酸素剤、粉末スープ、スプーンを取り出します。(図あり) ②取り出した粉末スープをふりかけ、お湯を袋の中の注水線までいれます。(図あり) ③よくかきまぜ、チャックを閉じ、3分でお召し上がりいただけます。(図あり)</p> <p>※目安として必要な水分量は150mLです。</p> <p>水を使用する場合は、20分置いていただく必要があります。</p>	 <p>The diagram illustrates the three-step cooking process: 1. Removing the desiccant, powder soup, and spoon from the packet. 2. Pouring hot water into the packet up to the fill line. 3. Sealing the packet and cooking for 3 minutes in a microwave.</p>
キャッチフレーズ	<p>(表面) ・素材の旨味そのまま ・お水でも OK お湯入れて3分で完成!</p>	
マーク	(表示なし)	
その他	(表示なし)	
備考	(特に表示なし)	

別表2 栄養成分表示調査結果





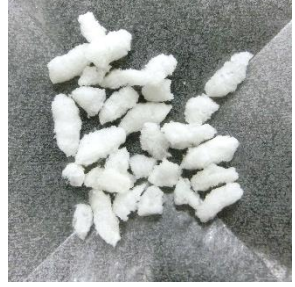










No.	種類	食品単位	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食塩相当量 (g)	備考
1	白飯	1食 (100g)	366	6.3	1.1	82.7	0.01	
2		1袋 (80g)	322	5.6	1.8	71.0	0.5	推定値
3		1袋 (100g)	368	5.9	0.8	84.2	0	推定値
4		1袋 (100g)	364	6.2	1.1	82.4	0.01	この表示値は、目安です。
5		1袋 (70g)	271	4.9	0.8	60.9	0.01	この表示値は、目安です。
6	五目ご飯	1袋 (100g)	365	6.3	1.6	81.3	1.8	推定値
7		1袋 (230g)	306	4.4	9.2	49.0 (糖質48.5g 食物繊維0.5g)	2.5	栄養成分値は、「日本食品標準成分表2015」の計算による推定値です。
8		1袋 (280g)	168	3.6	0.6	37.0	2.2	この表示は推定値です。
9	おかゆ	1食 (42g)	150	2.2	0.4	34.4	1.4	栄養成分表示は添付の食塩を含んだ数値です
10		1袋 (42g)	154	2.5	0.4	35.1	1.1	推定値
11		1袋 (230g)	92	1.6	0.2	20.0	1.4	当社調べ(推定値)
12		1袋 (230g)	136	4.9	0.9	25.6	1.1	推定値
13		1袋 (200g)	104	1.4	0.4	23.6	0.08	
14	リゾット	1袋 (230g)	306	3.3	14.2	40.2 (糖質38.5g 食物繊維1.7g)	1.9	栄養成分値は、「日本食品標準成分表2015」の計算による推定値です。
15		1袋 (180g)	164	10.3	1.8	26.6	1.8	推定値
16	パン	1個	257	4.6	9.0	39.8	0.4	
17		1個	372	6.9	15.8	50.6	0.5	この表示値は、目安です。
18		1個	365	8.6	12.2	55.3	0.7	推定値
19		1本 (100g)	415	10.5	17.2	54.6	0.6	推定値
20		100g※	353	7.4	15.3	46.4	1.0	この表示値は、目安です。
21	パスタ	1袋 (65.0g)	246	9.8	2.3	46.5	2.5	この表示値は、目安です。
22		1パック (66g)	241	8.0	1.4	48.9	3.8	推定値

※ No.20 の内容量表示は「2個」であり、1個あたりの可食部の重量(実測値)は約44g

別表3 容器の種類・構造、対象品の重量・構成品(廃棄時に発生するもの)の調査結果

No.	種類	容器の種類	容器の構造		4包装分の重量(g)	構成品 (廃棄時に発生するもの)	(参考) 食べ方
			チャック	マチ			
1	白飯	袋	あり	あり (自立する)	461	外袋、スプーン、脱酸素剤	お湯または水を入れて作る
2		袋	あり	あり (自立する)	386	外袋、スプーン、脱酸素剤	お湯または水を入れて作る
3		袋	あり	あり (自立する)	453	外袋、スプーン、脱酸素剤	お湯または水を入れて作る
4		袋	あり	あり (自立する)	451	外袋、スプーン、脱酸素剤	お湯または水を入れて作る
5		袋	あり	あり (自立する)	331	外袋、スプーン、脱酸素剤	お湯または水を入れて作る
6	五目ご飯	袋	あり	あり (自立する)	453	外袋、スプーン、脱酸素剤	お湯または水を入れて作る
7		袋 (レトルトパウチ)	なし	あり (自立する)	985	外袋のみ	そのまま食べる (調理不要)
8		袋 (レトルトパウチ)	なし	あり (自立する)	1,180	外袋、スプーン、スプーンの袋	そのまま食べる (調理不要)
9	おかゆ	袋	あり	あり (自立する)	231	外袋、スプーン、脱酸素剤、 食塩の袋	お湯または水を入れて作る
10		袋	あり	あり (自立する)	222	外袋、スプーン、脱酸素剤、 梅調味粉末の袋	お湯または水を入れて作る
11		袋 (レトルトパウチ)	なし	なし	963	外袋のみ	そのまま食べる (調理不要)
12		袋 (レトルトパウチ)	なし	なし	970	外袋のみ	そのまま食べる (調理不要)
13		袋 (レトルトパウチ)	なし	あり (自立する)	839	外袋のみ	そのまま食べる (調理不要)
14	リゾット	袋 (レトルトパウチ)	なし	あり (自立する)	988	外袋のみ	そのまま食べる (調理不要)
15		袋 (レトルトパウチ)	なし	あり (自立する)	779	外袋のみ	そのまま食べる (調理不要)
16	パン	袋	なし	なし	332	外袋、脱酸素剤	そのまま食べる (調理不要)
17		袋 (レトルトパウチ)	なし	あり (自立する)	484	外袋のみ	そのまま食べる (調理不要)
18		袋	なし	あり (自立する)	459	外袋、脱酸素剤、紙容器	そのまま食べる (調理不要)
19		袋	なし	なし	440	外袋、脱酸素剤	そのまま食べる (調理不要)
20		缶詰 (プルトップ式)			681	缶本体、プルトップふた、 包み紙、外ラベル、脱酸素剤	そのまま食べる (調理不要)
21	パスタ	袋	あり	あり (自立する)	318	外袋、スプーン、脱酸素剤	お湯または水を入れて作る
22		袋	あり	あり (自立する)	331	外袋、スプーン、脱酸素剤、 粉末スープの袋	お湯または水を入れて作る

別表4 中身の観察結果









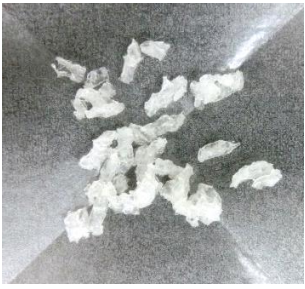
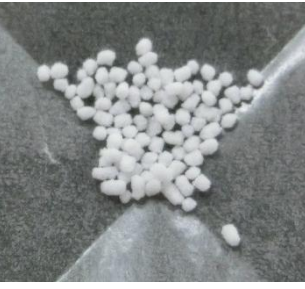

No.	種類	全体(調理前)	拡大(調理前)	全体(水で調理後)
1	白飯			
2				
3				
4				
5				

※ No.1はアルファ米

※ No.2はフリーズドライごはん

※ No.3・4・5はアルファ化米

(別表4 中身の観察結果)

No.	種類	全体(調理前)	拡大(調理前)	全体(水で調理後)
6	五目ご飯			
7				
8				
9	おかゆ		<p>(米飯)</p>  <p>(食塩)</p> 	

※ No.6はアルファ化米

※ No.7・8はレトルトパウチ食品

※ No.9はアルファ米で、別袋の食塩付き









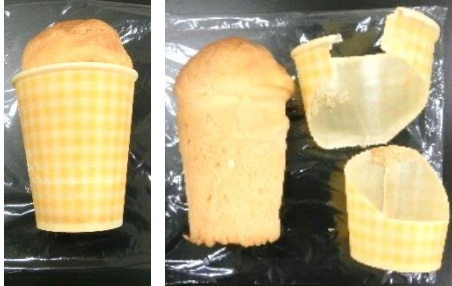

(別表4 中身の観察結果)

No.	種類	全体(調理前)	拡大(調理前)	全体(水で調理後)
10			<p>(米飯)</p>  <p>(梅調味粉末)</p> 	
11	おかゆ			
12				
13				

※ No.10はアルファ化米で、別袋の梅調味粉末付き

※ No.11・12・13はレトルトパウチ食品













(別表4 中身の観察結果)

No.	種類	全体(調理前)	拡大(調理前)または断面	全体(水で調理後)
14	リゾット			
15				
16	パン			
17				
18				

※ No.14・15・17はレトルトパウチ食品

※ No.18は紙コップ(破るためのミシン目あり)入り

(別表4 中身の観察結果)

No.	種類	全体(調理前)	拡大(調理前)または断面	全体(水で調理後)
19				
20	パン	<p>左:缶に入った状態 右上:パン上面 右下:パン側面</p>  <p>(包み紙を取った状態)</p> 		
21				
22	パスタ		<p>(パスタ)</p>  <p>(粉末スープ)</p> 	

- ※ No.20は2個入りで、底面を上にして缶に入っており、包み紙(破るためのミシン目あり)付き
- ※ No.21はブロックソース入り(別袋ではなく、パスタと一緒にそのまま入っていた)
- ※ No.22は別袋の粉末スープ付き

別表5 価格調査結果

No.	種類	税込価格 (円)	内容量 (g)	できあがり量 (g)	100gあたりの価格(円)		(参考) 食べ方
					【内容量】	【できあがり量】	
1	白飯	286	100	260		110	お湯または水を入れて作る
2		603	80	260 (ごはんの場合)		232	お湯または水を入れて作る
3		261	100	270		97	お湯または水を入れて作る
4		299	100	260 (ごはんの場合)		115	お湯または水を入れて作る
5		310	70	200 (ごはんの場合)		155	お湯または水を入れて作る
6	五目ご飯	359	100	270		133	お湯または水を入れて作る
7		555	230		241		そのまま食べる(調理不要)
8		584	280		209		そのまま食べる(調理不要)
9	おかゆ	261	42	245 (おかゆの場合)		107	お湯または水を入れて作る
10		301	42	272 (おかゆの場合)		111	お湯または水を入れて作る
11		318	230		138		そのまま食べる(調理不要)
12		360	230		157		そのまま食べる(調理不要)
13		288	200		144		そのまま食べる(調理不要)
14	リゾット	555	230		241		そのまま食べる(調理不要)
15		409	180		227		そのまま食べる(調理不要)
16	パン	293	70 ^{*1}		419		そのまま食べる(調理不要)
17		506	115 ^{*1}		440		そのまま食べる(調理不要)
18		511	88 ^{*1}		581		そのまま食べる(調理不要)
19		567	100		567		そのまま食べる(調理不要)
20		632	88 ^{*1}		718		そのまま食べる(調理不要)
21	パスタ	389	65.0	215		181	お湯または水を入れて作る
22		350	66	216 ^{*2}		162	お湯または水を入れて作る

※1 赤字斜体：キッチンスケールによる実測値

(重量による内容量表示がないため。なお、No.20は2個入りであり、2個分の重量を記載)

※2 下線あり：推定値

(できあがり量の表示がないため、「内容量(66g)」+「必要な水分量(150mL)」=216gと推定)

別表6 モニター評価結果（票数の集計）

No.	種類	収納・保管のしやすさ		容器の便利さ		待ち時間		味(美味しさ) ※そのまま		味(美味しさ) ※水で調理		味(美味しさ) ※湯で調理		廃棄のしやすさ		総合評価													
		よい	ふつう	わるい	よい	ふつう	わるい	よい	ふつう	わるい	よい	ふつう	わるい	よい	ふつう	わるい	買いたい	買いたくない											
1	白飯	9	9	0	12	6	0	0	15	3						3	15	0	14	4									
2		9	9	0	11	7	0	8	10	0						0	6	12	4	10	4	2	16						
3		10	8	0	10	8	0	0	16	2						1	7	10	4	10	4	4	14	0	7	11			
4		8	10	0	5	11	2	0	14	4						2	6	10	5	9	4	4	14	0	7	11			
5		7	11	0	7	11	0	2	14	2						3	7	8	4	12	2	5	13	0	6	12			
6	五目ご飯	8	10	0	8	10	0	1	12	5						3	11	4	9	9	0	4	14	0	11	7			
7		7	9	2	3	9	6	8	9	1	0	6	12																
8		7	9	2	8	10	0	8	10	0	1	5	12																
9	おかゆ	8	10	0	10	8	0	0	7	11						3	9	6	9	8	1	3	15	0	10	8			
10		8	10	0	11	7	0	0	13	5						0	6	12	5	10	3	3	14	1	4	14			
11		9	8	1	0	5	13	9	9	0	3	10	5																
12		9	8	1	1	7	10	8	9	1	3	12	3																
13		9	8	1	4	13	1	9	9	0	2	11	5																
14	リゾット	7	10	1	11	6	1	8	10	0	6	11	1																
15		7	10	1	3	12	3	9	9	0	5	8	5																
16	パン	4	13	1	10	7	1	10	8	0	11	6	1																
17		5	12	1	6	11	1	11	7	0	7	7	4																
18		2	9	7	5	8	5	9	9	0	6	9	3																
19		3	12	3	4	12	2	11	7	0	6	11	1																
20		7	7	4	1	12	5	10	8	0	4	11	3																
21	パスタ	5	10	3	11	7	0	3	15	0						0	12	6	4	13	1	2	14	2	5	13			
22		5	12	1	11	7	0	4	14	0						2	10	6	3	14	1	2	14	2	6	12			