

	食品名	主な配合	アレルゲン							
			卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	その他
	米									
	強化米	白米、食用油脂、でん粉、砂糖、米ぬかろう、乳化剤、ビタミンB1、ビタミンB2、糊料(アカンア)、クエン酸								
ポーク de ライス (豚丼)	豚肉									豚肉
	おろししょうが	しょうが、食塩、酒精、酸味料								
	玉ねぎ									
	にんじん									
	枝豆									大豆
	料理酒	米、水あめ、アルコール、食塩、米麴、クエン酸								
	みりん風調味料	水あめ、米および米麴の醸造調味料、醸造酢、酸味料、								
	砂糖									
	さしみしょうゆ	脱脂加工大豆、小麦、食塩、アミノ酸液、砂糖、カラメル色素、グルタミン酸Na、甘草、グァーガム、パラオキシ安息香酸			●					大豆
	こいくちしょうゆ	アミノ酸液、脱脂加工大豆、小麦、食塩、カラメル色素、サッカリンNa、パラオキシ安息香酸、ビタミンB1			●					大豆
水あめ	水あめ									
サラダ油	食用大豆油、食用なたね油、シリコーン								大豆	
錦糸卵	鶏卵、砂糖、みりん、食塩、植物油、酢酸でんぷん、ソルビトール、酢酸ナトリウム、グリシン、アジピン酸、カロテン(原材料の一部に、小麦・大豆由来のものを含む)	●		●					大豆	
きざみのり	乾のり							▲	▲	
ごまネーズ和え	にんじん									
	ほうれん草									
	小松菜									
	レンコンスライス	レンコン、漂白剤(次亜硫酸Na)、pH調整剤(クエン酸)、酸化防止剤(V.C)								
	マヨネーズ	食用植物油脂、醸造酢、卵、砂糖類(水飴、砂糖)、食塩、調味料(アミノ酸等)、香辛料、たん白加水分解物、香辛料抽出物、(原材料の一部に大豆を含む)	●							大豆・りんご
	甘酢	穀物酢(穀類(小麦、米、コーン)、アルコール、食塩、酒かす)、うすくちしょうゆ(アミノ酸液、脱脂加工大豆、小麦、食塩、果糖ぶどう糖液糖、サッカリンNa、パラオキシ安息香酸)、砂糖、塩			●					大豆
	こいくちしょうゆ	※上記参照			●					大豆
白ゴマ	ゴマ								ゴマ	
塩豚汁	豚肉									豚肉
	鶏皮									鶏肉
	玉ねぎ									
	にんじん									
	キャベツ 又は 白菜									
	高野豆腐	大豆、豆腐凝固剤、重曹								大豆
	サラダ油	※上記参照								大豆
	鶏ガラスープ	食塩、デキストリン、チキンエキス、野菜エキス(オニオンエキス、キャベツエキス、にんじんエキス)、食用油脂、たん白加水分解物、香辛料、酵母エキス、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤								鶏肉
	塩									
味付塩こしょう	食塩、こしょう、砂糖、L-グルタミン酸ナトリウム									
デザート	プッシュクリーム	全卵、ファットスプレッド、小麦粉、食塩、乳等を主要原料とする食品、乳製品、砂糖、加糖卵黄、ショートニング、水あめ、麦芽糖、デキストリン、トレハロース、糊料(加工デンプン)、ソルビトール、乳化剤、香料、膨張剤、着色料(カロテン)	●	●	●				大豆	

※ 調理過程で微量の食塩・料理酒を使用しております。

●印 特定原材料を使用している

▲印 特定原材料混入のおそれあり