

	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
高野豆腐入り酢鶏	鶏肉									鶏肉
	料理酒	米、水あめ、アルコール、食塩、米麴、クエン酸								
	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								
	片栗粉	馬鈴薯でん粉								
	小麦粉	小麦			●					
	サラダ油	食用大豆油、食用なたね油、シリコーン								大豆
	高野豆腐	大豆、豆腐凝固剤、重曹								大豆
	たまねぎ									
	にんじん									
	水煮たけのこ	たけのこ、pH調整剤(クエン酸)								
	きくらげ									
	パプリカ									
	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
	砂糖									
	穀物酢	穀類(小麦、米、コーン)、アルコール、食塩、酒かす			●					
	おろししょうが	しょうが、食塩、酒精、酸味料								
おろしにんにく	にんにく、食塩、醸造酢、酸味料、酒精、増粘剤(グアガム)									
ごま油	食用ごま油、食用大豆油								大豆・ごま	
しゅうまい	玉ねぎ、鶏肉、小麦粉、パン粉、豚脂、卵白、豚肉、粒状大豆たんぱく、砂糖、しょうゆ、なたね油、食塩、粉末状大豆たんぱく、ポーケキス調味料、香辛料、オイスターソース、ごま油、大豆粉、ホタテエキス調味料、加工でんぷん、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤		●	●	●					大豆・鶏肉・豚肉・ごま
野菜の白和え	ほうれん草									
	金平こんにやく	蒟蒻芋精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム								
	にんじん									
	白だし	食塩、しょう油(本醸造)、砂糖、米発酵調味料、かつおぶし、こんぶエキス、しいたけ、かつおエキス、たん白加水分解物、しいたけエキス、調味料(アミノ酸等)、酒精、酸味料、甘味料(甘草)、カラメル色素、香料、(原材料の一部に小麦、大豆、ゼラチンを含む)			●					大豆・ゼラチン
	砂糖									
	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			●					大豆
	白みそ	米、大豆、食塩、酒精								大豆
	白和えの素	豆腐、こんにやく、にんじん、砂糖、ねりごま、菜種油、乾しいたけ、食塩、醸造酢、酵母エキス、水酸化Ca								大豆・ごま
白ごま									ごま	
かき玉汁	液中華	チキンエキス、しょうゆ、植物油脂、食塩、砂糖、野菜エキス、香辛料、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、(原材料の一部に小麦を含む)			●					大豆・豚肉・鶏肉・ごま・ゼラチン
	玉ねぎ									
	わかめ(乾)	湯通し塩蔵わかめ								
	カニカマ	魚肉(たら)、でん粉、卵白、砂糖、食塩、発酵調味料、粉末状植物性たん白、凝縮ホエイ(乳製品)、たん白加水分解物、風味原料(魚介エキス)、水あめ、食物繊維、炭酸カルシウム、ソルビトール、調味料(アミノ酸等)、着色料(紅麴)、保存料(ソルビン酸)、香料	●	●	●			●	●	大豆
卵		●								
ご飯	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								
デザート	イチゴゼリー	【ゼリーの素】糖類(砂糖、ぶどう糖、粉飴)、寒天、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、ビタミンC、紫コーン色素								
	【みかん(缶)】みかん、砂糖、クエン酸、安定剤(メチルセルロース)									
お茶	麦茶	大麦								

●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

※調理過程で微量の食塩・料理酒を使用しております。