

	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								
洋風ちらし寿司	にんじん									
	ごぼう									
	水煮たけのこ	たけのこ、pH調整剤(クエン酸)								
	れんこんスライス	レンコン、GDL(pH調整剤)、次亜硫酸Na、pH調整剤(クエン酸)、酸化防止剤(V.C)、メタリン酸Na								
	干しいたけ									
	ちくわ	魚肉、でん粉、砂糖、食塩、植物性たん白、植物油、ぶどう糖、調味料(アミノ酸)、キシロース、加工でんぷん								大豆
	ソーセージ	畜肉(豚肉、牛肉)、豚脂肪、馬鈴薯でん粉、糖類(水あめ、砂糖、ぶどう糖)、食塩、還元水あめ、昆布エキス、ポークエキス、香辛料、メースパウダー、卵粉末、おろしニンニク、こしょう末、コリアンダーパウダー、ジンジャーパウダー、ナツメグパウダー、調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、トレハロース、発色剤(亜硝酸Na)、(一部に卵・牛肉・豚肉を含む)	●							牛肉・豚肉
	砂糖									
	こいくちしょうゆ	アミノ酸液、食塩、脱脂加工大豆、小麦、カラメル色素、サッカリンNa、ビタミンB1			●					大豆
	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、								
	三温糖	原料糖、着色料(カラメル)								
	穀物酢	穀類(小麦)、穀類(米)、穀類(コーン)、アルコール、食塩、酒かす			●					
	塩									
	うま味調味料	グルタミン酸ナトリウム、5'リボヌクレオチドナトリウム								
いんげん										
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、カロチン(原材料の一部に、小麦・大豆由来のものを含む)	●		●					大豆	
しらたきチャプチェ	糸こんにゃく	こんにゃく芋精粉、水酸化カルシウム								
	合びきミンチ	牛肉、豚肉(※同工場で鶏肉を扱っている)								牛肉・豚肉 ▲鶏肉
	玉ねぎ									
	パプリカ									
	白ごま									ごま
	料理酒	米、水あめ、アルコール、食塩、米麴、クエン酸								
	こいくちしょうゆ	アミノ酸液、食塩、脱脂加工大豆、小麦、カラメル色素、サッカリンNa、ビタミンB1			●					大豆
	おろしにんにく	にんにく、食塩、酸味料								
	一味とうがらし									
	サラダ油	食用大豆油、食用なたね油、シリコーン								大豆
白身魚フライ	白身魚フライ	たら、衣(白パン粉、小麦粉、小麦でん粉、食塩、L-グルタミン酸ナトリウム、グァーガム)			●					大豆
	ウスターソース	野菜・果実(トマト、玉ねぎ、りんご、その他)、醸造酢、砂糖、食塩、アミノ酸液、香辛料、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、グルタミン酸Na、コハク酸2Na、5'-リボヌクレオチド2Na、香辛料抽出物、香料								大豆・りんご
	サラダ油	食用大豆油、食用なたね油、シリコーン								大豆
枝豆	さやつき枝豆	枝豆、食塩							大豆	
塩豚汁	豚肉									豚肉
	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、炭酸カリウム								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									
サラダ油	食用大豆油、食用なたね油、シリコーン								大豆	
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	いちごゼリー	糖類(砂糖、ぶどう糖)、寒天、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、ビタミンC、香料、紫コーン色素								
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。