

	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
甘辛ソースとりカツ	鶏肉									鶏肉
	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								
	料理酒	米、水あめ、アルコール、食塩、米麹、クエン酸								
	パン粉	小麦、イースト、ショートニング、食塩、イーストフード、V.C			●					
	卵		●							
	小麦粉				●					
	塩									
	サラダ油	食用大豆油、食用なたね油、シリコーン								大豆
	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、米および米麹の醸造調味料、醸造酢、酸味料、								
	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
	トマトケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖、醸造酢、食塩、玉ねぎ、香辛料								
砂糖										
ブロッコリー										
あつさりサラダ	切干大根 又は 大根									
	きゅうり									
	にんじん									
	きくらげ									
	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
	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、食塩、脱脂加工大豆、小麦、果糖ぶどう糖液糖、サッカリンNa、ビタミンB1)、砂糖、塩			●					大豆
	ごま油	食用ごま油、食用大豆油								大豆・ごま
	白ごま									ごま
豆乳うどん	乾うどん	小麦粉、食塩(この製品の製造ラインでは、そばを含む製品を製造しています)			●	▲				
	玉ねぎ									
	にんじん									
	鶏肉									鶏肉
	ねぎ									
	白だし	食塩、しょうゆ(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
	合せ味噌	大豆、大麦、米、食塩、酒精、調味料(アミノ酸等)、甘味料(ステビア、甘草)、漂白剤(次亜硫酸Na)、ビタミンB2								大豆・ゼラチン
	豆乳	大豆(豆乳ベース)、砂糖、米油、天日塩、乳酸カルシウム、乳化剤、糊料(カラギナン)、香料								大豆
白ごま									ごま	
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	オレンジ									オレンジ
	ミニおはぎ	小豆、もち米、砂糖、水飴、食塩/トレハロース、乳化剤、酵素、重曹、(一部に乳成分・大豆を含む)			●					大豆
お茶	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。