

	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
洋風ちらし寿司	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								
	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)								
	しいたけ(乾)									
	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
	枝豆									大豆
	ポークウィンナー	豚肉、豚脂肪、還元水あめ、食塩、たん白加水分解物(ゼラチンを含む)、香辛料、砂糖、調味料(アミノ酸)、リン酸塩(NaK)、保存料(ソルビン酸)、pH調整剤、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)								豚肉・ゼラチン
	砂糖									
	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
	みりん風調味料	水あめ、醸造酢、酸味料、米および米麴の醸造調味料								
	三温糖	原料糖、着色料(カラメル)								
	穀物酢	穀類(小麦、米、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									
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	●	●						大豆	
きざみのり	乾のり						▲	▲		
白身魚フライ	白身魚フライ	衣(パン粉、小麦粉、小麦でん粉、食塩)、たら、増粘剤(グァーガム)、調味料(アミノ酸)			●					大豆
	サラダ油	食用大豆油、食用なたね油、シリコーン								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
	ブロッコリー									
チャプチェ	中華春雨	えんどう、緑豆、じゃがいもでん粉								
	木くらげ									
	にんじん									
	合びきミンチ 又は 鶏皮	牛肉、豚肉 (※同工場で鶏肉を扱っている) 鶏肉								牛肉・豚肉 ▲鶏肉
	おろししょうが	しょうが、食塩、酒精、酸味料								
	豆板醤	塩蔵唐辛子、中華大豆みそ、そら豆みそ、砂糖、香辛料、にんにく、大豆油、増粘剤(加工でん粉)、酸味料、調味料(核酸)、(その他小麦由来原材料を含む)			●					大豆
	サラダ油	※上記参照								大豆
	料理酒	米、水あめ、アルコール、食塩、米麴、クエン酸								
	砂糖									
	こいくちしょうゆ	※上記参照			●					大豆
白ゴマ	ゴマ								ゴマ	
けんちん汁	豚肉									豚肉
	鶏皮									鶏肉
	大根									
	にんじん									
	金平こんにやく	蒟蒻芋精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム								
	豆腐									大豆
	ネギ									
	サラダ油	※上記参照								大豆
	塩									
	風味調味料 (かつおこんぶだし)	調味料(アミノ酸等)、食塩、砂糖類(砂糖、乳糖)、風味原料(そうだかつおぶし粉末、煮干いわし粉末、煮干いわしエキス、かつおエキス、こんぶエキス)		●						
こいくちしょうゆ	※上記参照			●					大豆	
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	
デザート お茶	ミニたいやき 小麦粉、砂糖、ぶどう糖、コーンフラワー、植物油脂、食塩、小豆、ペーキングパウダー、増粘剤(グァーガム)、乳化剤、フラボノイド色素			●					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。