

	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
コロッケ	肉じゃがコロッケ	野菜(ばれいしょ、玉ねぎ、にんじん)、フライドポテト(ばれいしょ、植物油脂)、砂糖、豚肉、春雨、粒状植物性たん白、しょうゆ、パン粉、ラード、食塩、小麦粉、香辛料、パン粉、粉末卵白、ショートニング、加工でんぷん、増粘多糖類、調味料(アミノ酸)、カロチノイド色素	●	●	●					大豆・豚肉
	サラダ油	食用大豆油、食用なたね油、シリコーン								大豆
ウインナー	ポークウインナー	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(Na、K)、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
	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								
	サラダ油	※上記参照								大豆
温野菜	キャベツ									
	塩									
金平ごぼう	ごぼう									
	にんじん									
	きくらげ									
	金平こんにやく	蒟蒻芋精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム								
	鶏皮 又は	鶏肉								鶏肉
	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
	グリーンピース									
	サラダ油	※上記参照								大豆
	砂糖									
	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、								
	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
	一味唐辛子	赤唐辛子								
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								
みそ汁	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
	煮干し	かたくちいわし、酸化防止剤(ビタミンE)								
	こんぶ									
	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)		●						
	季節の野菜	玉ねぎ、じゃがいも、大根など								
ネギ										
お茶	麦茶	大麦								

※ 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