

	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								
ポーク de ライス (豚丼)	豚肉									豚肉
	おろししょうが	しょうが、食塩、酒精、酸味料								
	玉ねぎ									
	にんじん									
	枝豆									大豆
	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、								
	砂糖									
	さしみしょうゆ	脱脂加工大豆、小麦、食塩、アミノ酸液、砂糖、カラメル色素、グルタミン酸Na、甘草、グァーガム、パラオキシ安息香酸			●					大豆
	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
	水あめ	水あめ								
サラダ油	食用大豆油、食用なたね油、シリコーン								大豆	
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	
きざみのり	乾のり							▲	▲	
塩豚汁	豚肉									豚肉
	鶏皮									鶏肉
	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、重曹								大豆
	サラダ油	※上記参照								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									
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									
白玉フルーツ	白玉もち	もち米粉、加工でん粉、水、加工助剤(β-アミラーゼ)								大豆
	フルーツ缶	黄桃、洋梨、ぶどう、パインアップル、さくらんぼ、砂糖、酸味料、食用赤色3号								もも
	みかん缶	みかん、砂糖、クエン酸、安定剤(メチルセルロース)								
	砂糖									
お茶	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