

	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
高野豆腐入り酢鶏	鶏肉									鶏肉
	料理酒	米、水あめ、アルコール、食塩、米麴、クエン酸								
	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								
	小麦粉	小麦			●					
	片栗粉	馬鈴薯でん粉								
	サラダ油	食用大豆油、食用なたね油、シリコーン								大豆
	高野豆腐	大豆、豆腐凝固剤、重曹								大豆
	玉ねぎ									
	にんじん									
	水煮たけのこ	たけのこ、pH調整剤(クエン酸)								
	きくらげ									
	パプリカ									
	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
	砂糖									
	穀物酢	穀類(小麦、米、コーン)、アルコール、食塩、酒かす			●					
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									
野菜のごま和え	ほうれん草									
	もやし									
	にんじん									
	こいくちしょうゆ	※上記参照			●					大豆
	砂糖									
	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								
かき玉汁	白ゴマ	ゴマ								ゴマ
	液中華	チキンエキス、しょうゆ、植物油脂、食塩、砂糖、野菜エキス、香辛料、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、(原材料の一部に小麦を含む)			●					大豆・豚肉・鶏肉・ゴマ・ゼラチン
	玉ねぎ									
	わかめ(乾)	湯通し塩蔵わかめ								
ご飯	カニカマ	魚肉(たら)、でん粉、卵白、砂糖、食塩、発酵調味料、粉末状植物性たん白、凝縮ホエイ(乳製品)、たん白加水分解物、風味原料(魚介エキス)、水あめ、食物繊維、炭酸カルシウム、ソルビトール、調味料(アミノ酸等)、着色料(紅麴)、保存料(ソルビン酸)、香料	●	●	●			●	●	大豆
	卵		●							
果物	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								
お茶	オレンジ	オレンジ								オレンジ
	又は みかん	又は みかん								
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。