

	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
焼きサバ	サバフィーレ	サバ								サバ
	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
	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、								
	サラダ油	食用大豆油、食用なたね油、シリコーン								大豆
コロツケ	カレーコロツケ	パン粉、乾燥マッシュポテト、小麦粉、にんじん、砂糖、玉ねぎ、でん粉、パーム油、食塩、カレー粉、ぶどう糖、調味料(アミノ酸)、pH調整剤、着色料(パプリカ粉末)、増粘多糖類		●	●					大豆
	サラダ油	※上記参照								大豆
漬け物	しば漬け	胡瓜、茄子、生姜、漬け原材料(しょうゆ、食塩)、調味料(アミノ酸等)、酸味料、乳酸Ca、保存料(ソルビン酸K)、甘味料(ステビア)、香料、着色料(赤106、赤102)、(原材料の一部に大豆・小麦を含む)			●					大豆
ふりかけ又は味付けのり	ふりかけ(鮭)又は	【ふりかけ(鮭)】鮭風味顆粒(乳糖、食塩、砂糖、鮭パウダー、コーンスターチ)、ごま、味付ごま(ごま、食塩、砂糖、その他)、のり、調味料(アミノ酸等)、着色料(紅麴、クチナシ、紅花黄)(原材料の一部に小麦、大豆を含む)	▲	●	●			▲	▲	大豆・鮭・ゴマ
	味付けのり	【味付けのり】乾のり、砂糖、しょうゆ、食塩、焼酎、たん白加水分解物、水あめ、みりん、干しえび、うるめいわし煮ぼし、あじ煮ぼし、宗太かつお節、昆布、醸造酢、調味料(アミノ酸)、甘味料(ソルビトール、甘草)、香辛料抽出物、着色料(カラメル)			●			●	▲	大豆
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								
具だくさん7品目のみそ汁	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)		●						
	大根									
	にんじん									
	しめじ									
	小松菜									
	白菜又はキャベツ									
	油揚げ	大豆(遺伝子組換えでない)、植物油、凝固剤、塩化カルシウム、消泡剤(加工助剤)、グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、炭酸マグネシウム、レシチン								
豆腐										大豆
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