

	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
食堂カレーライス（こんにゃく入りカレー）	米									
	強化米	白米、食用油脂、でん粉、砂糖、乳化剤、ビタミンB1、ビタミンB2、糊料（アカシア）、クエン酸								
	牛肉									牛肉
	豚肉									豚肉
	サラダ油	食用大豆油、食用なたね油、シリコーン								大豆
	赤ワイン	醸造調味料（赤ワイン、アルコール、食塩等）、ぶどう糖、食塩、酸味料、保存料（安息香酸Na、ブチルパラベン）、香料、ぶどう果皮色素、調味料（アミノ酸等）								
	おろしにんにく	にんにく、食塩、醸造酢、クエン酸、発酵乳酸、アルコール、キサンタンガム								
	カレー粉	ターメリック、コリアンダー、フェネグリーク、クミン、こしょう、赤唐辛子、ちんぴ、その他香辛料								
	じゃがいも									
	玉ねぎ									
	にんじん									
	こんにゃく	こんにゃく芋精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム								
	カレーフレーク（甘口）	食用油脂（パーム油、なたね油、大豆油）、小麦粉、砂糖、食塩、カレー粉、野菜パウダー（じゃが芋、さつまいも、白菜、キャベツ、玉ねぎ、にんじん、セロリ、かぼちゃ、ほうれん草、ながいも、モロヘイヤ、）コーンスターチ、乳糖、ポークエキス、香辛料、ミルクパウダー、たん白加水分解物（大豆）、チキンブイヨン、酵母エキス、カラメル色素、調味料（アミノ酸）酸味料、乳化剤		●	●					大豆・豚肉・鶏肉・やまいも
	インドカレー（辛口）	豚脂、小麦粉、砂糖、食塩、でんぷん、カレーパウダー、オニオンパウダー、チーズ、脱脂粉乳、脱脂大豆、粉乳小麦粉ルウ、ゴマペースト、ガーリックパウダー、香辛料、粉末みそ、ローストオニオンパウダー、調味料（アミノ酸等）、乳化剤、カラメル色素、増粘剤（グァーガム）、酸味料、香料		●	●					大豆・ゴマ
	おろししょうが	しょうが、食塩、アルコール、醸造酢、クエン酸、発酵乳酸、キサンタンガム								
	砂糖									
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									
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	
バナナ									バナナ	
ガラスープ（缶）	鶏骨肉、豚骨肉、野菜、鶏脂、豚脂、魚介エキス、調味料（アミノ酸等）、酸化防止剤（ビタミンE）								大豆・豚肉・鶏肉・鮭・ゼラチン	
ローリエ	月桂樹									
漬物	福神漬け	大根、ナス、れんこん、しょうが、しその葉、漬け原材料（しょうゆ、ぶどう糖液糖、食塩）、調味料（アミノ酸等）、酸味料、甘味料（サッカリンNa）、保存料（ソルビン酸K）、着色料（赤102、黄4、黄5、赤106）、（原材料の一部に小麦、大豆を含む）			●				大豆	
デザート	ピーチゼリー	糖類（ぶどう糖、水あめ、砂糖、ぶどう糖液糖）、もも果汁、トレハロース、ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料、香料							もも	

※夕食のときは、おかずとスープがつけます。

	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
チキンカツ	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								
	卵	卵	●							
	小麦粉	小麦			●					
	パン粉	小麦、イースト、ショートニング、食塩、イーストフード、V.C			●					
スープ	サラダ油	食用大豆油、食用なたね油、シリコーン								大豆
	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
	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								
	わかめ（乾）	湯通し塩蔵わかめ								

※ 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