

	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
とりカツ	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								
	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			●					
	小麦粉	小麦			●					
	卵			●						
甘辛ソース	サラダ油	食用大豆油、食用なたね油、シリコーン								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
	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								
	料理酒	※上記参照								
	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
	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								
炒めスパゲティ	砂糖									
	スパゲティ(乾)	デュラム小麦のセモリナ、強力小麦粉			●					
	サラダ油	※上記参照								大豆
	味付塩こしょう	※上記参照								
野菜としめじの酢みそ	パセリ									
	キャベツ									
	にんじん									
	菜の花									
	しめじ									
	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
	白みそ	米、大豆、食塩、酒精								大豆
	穀物酢	穀類(小麦、米、コーン)、アルコール、食塩、酒かす			●					
	料理酒	※上記参照								
	みりん風調味料	※上記参照								
けんちん汁	練りがらし	水、からし粉、植物油脂、コーンフラワー、食塩、コーンスターチ、ソルビット、増粘剤(加工でん粉)、酸味料、乳化剤、ウコン色素、ビタミンC、香料								
	サラダ油	※上記参照								大豆
	砂糖									
	豚肉									豚肉
ごはん	鶏皮									鶏肉
	大根									
	にんじん									
	金平こんにやく	蒟蒻芋精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム								
	ごぼう									
	豆腐									大豆
	ネギ									
	塩									
	うすくちしょうゆ	アミノ酸液、脱脂加工大豆、小麦、食塩、果糖ぶどう糖液糖、サッカリンNa、パラオキシ安息香酸			●					大豆
こいくちしょうゆ	※上記参照			●					大豆	
デザート	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(アカン)、クエン酸								
お茶	オレンジゼリー	【ゼリーの素】糖類(砂糖、粉飴、ぶどう糖)、寒天、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、ビタミンC、アナトー色素、カロチン色素								
	麦茶	【みかん(缶)】みかん、砂糖、クエン酸、安定剤(メチルセルロール)								
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