

	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	
コロッケ	ミートコロッケ	じゃがいも、砂糖、たまねぎ、粒状大豆たん白、牛脂、しょうゆ、牛肉、乾燥マッシュポテト、食塩、酵母エキス、パン粉、でん粉、小麦粉、ぶどう糖、デキストリン、粉末状大豆たん白、増粘剤(グァーガム)、調味料(アミノ酸)、乳化剤、着色料(カロチノイド、カラメル)、乳化剤、(原材料の一部に乳を含む)	▲	●	●				▲	▲	大豆・牛肉(鶏肉・豚肉・ゼラチン・ゴマの混入の可能性あり)
	サラダ油	食用大豆油、食用なたね油、シリコーン									大豆
ウインナー	ポークウインナー	豚肉、豚脂肪、還元水あめ、食塩、たん白加水分解物(ゼラチンを含む)、香辛料、砂糖、調味料(アミノ酸)、リン酸塩(Na、K)、保存料(ソルビン酸)、ph調整剤、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)									豚肉・ゼラチン
	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									
	サラダ油	※上記参照									大豆
温野菜	キャベツ										
ひじきと筍の煮物	ひじき	ひじき									
	にんじん										
	水煮たけのこ	たけのこ、ph調整剤(クエン酸)									
	ちくわ	魚肉、でん粉、砂糖、食塩、植物性たん白、植物油、ぶどう糖、調味料(アミノ酸)、キシロース、加工でんぷん									大豆
	油あげ	大豆、植物油、凝固剤、消泡剤									大豆
	ミックスベジタブル	にんじん、グリーンピース、とうもろこし									
	サラダ油	※上記参照									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										
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	
ふりかけ	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	
ご飯	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									
味噌汁	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)		●							
	季節の野菜	玉ねぎ、じゃがいもなど									
	油あげ	※上記参照									大豆
	ネギ										
お茶	麦茶	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