

	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
三色そばろごはん	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(アシア)、クエン酸								
	鶏ミンチ肉	鶏肉								鶏肉
	にんじん									
	ごぼう									
	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
	塩									
	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									
	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)		●						
	さしみしょうゆ	脱脂加工大豆、小麦、食塩、アミノ酸液、砂糖、カラメル色素、グルタミン酸Na、甘草、グァーガム、パラオキシ安息香酸			●					大豆
	サラダ油	食用大豆油、食用なたね油、シリコーン								大豆
	枝豆									大豆
錦糸卵	鶏卵、砂糖、みりん、食塩、植物油、酢酸でんぷん、ソルビトール、酢酸ナトリウム、グリシン、アジピン酸、カロテン		●	●					大豆	
きざみのり								▲	▲	
キャベツとツナのマヨネーズ和え	キャベツ									
	にんじん									
	ひじき	ひじき								
	ツナフレーク	まぐろ、大豆油、野菜スープ(じゃがいも、玉ねぎ、キャベツ、にんじん、ネギ)、食塩、調味料(アミノ酸等)								大豆
	マヨネーズ	食用植物油、醸造酢、卵黄、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料、香辛料抽出物、(原材料の一部に大豆を含む)	●							大豆
	穀物酢	穀類(小麦、米、コーン)、アルコール、食塩、酒かす			●					
	砂糖									
	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
	白ゴマ									ゴマ
ミニうどん	うどん麺	小麦粉、食塩(この製品の製造ラインでは、そばを含む製品を製造しています。)			●	▲				
	かまぼこ	魚肉(たら、いとより)、でん粉、砂糖、卵白、発酵調味料、食塩、粉末状植物性たん白、濃縮ホエイ(乳製品)、たん白加水分解物、調味料(アミノ酸等)、炭酸カルシウム、リン酸塩(Na)、保存料(ソルビン酸)、着色料(赤106)、着色料(β-カロテン)	●	●	●					大豆
	わかめ(乾)	湯通し塩蔵わかめ								
	えのき茸									
	昆布									
	削り節	かつおのふし								
	かつお節	かつおのふし								
	うすくちしょうゆ	※上記参照			●					大豆
	こいくちしょうゆ	※上記参照			●					大豆
	塩									
果物	オレンジ 又は みかん 又は バナナ	オレンジ } みかん } どれか一つ バナナ }								オレンジ バナナ
	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