

	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	
喜多久の皿うどん	皿うどん麺	小麦粉、植物油脂、食塩、かんすい、クチナシ色素、酸化防止剤(ビタミンE)、パプリカ色素、(原材料の一部に大豆を含む)			●						大豆
	豚肉										豚肉
	ムキエビ						●	▲			
	コーン	とうもろこし									
	キャベツ又は白菜	キャベツ又は白菜									
	にんじん										
	玉ねぎ										
	チンゲンサイ										
	きくらげ										
	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
	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									
	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
	砂糖										
	中華コンソメ	ポークチキンエキス、食塩、砂糖、食用油脂、香辛料、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、(牛肉、大豆、ゼラチンを原材料の一部に含む)									大豆・牛肉・豚肉・鶏肉・ゼラチン
	塩										
	サラダ油	食用大豆油、食用なたね油、シリコーン									大豆
ごま油	食用ごま油、食用大豆油									大豆・ゴマ	
片栗粉	馬鈴薯でん粉										
豚キムチご飯	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(アカシア)、クエン酸									
	豚肉										豚肉
	ペチュキムチ	白菜、唐辛子、玉ねぎ、にんにく、魚醤(イワシの塩から)、食塩、L-グルタミン酸Na(アミノ酸)、砂糖、長ネギ、もち米粉、しょうが									
	にんじん										
	ごま油	※上記参照									大豆・ゴマ
	料理酒	※上記参照									
	こいくちしょうゆ	※上記参照			●						大豆
	ネギ										
	白ゴマ	ゴマ									ゴマ
きゅうりの酢の物	インゲン										
	きゅうり										
	にんじん										
	わかめ(乾)	湯通し塩蔵わかめ									
	えのき茸										
	穀物酢	穀類(小麦、米、コーン)、アルコール、食塩、酒かす			●						
	砂糖										
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	
果物	オレンジ	オレンジ									オレンジ
	又は みかん	みかん									
	又は パナナ	パナナ									パナナ
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