

	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
スパゲッティボロネーゼ	スパゲティ(乾)	デュラム小麦のセモリナ、強力小麦粉			●					
	食用調合油	食用ひまわり油、食用オリーブ油								
	合びきミンチ	牛肉、豚肉								牛肉・豚肉
	たまねぎ									
	にんじん									
	干しいたけ									
	サラダ油	食用大豆油、食用なたね油、シリコーン								大豆
	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								
	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								
	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								
	トマト水煮缶	トマト、トマトジュース、クエン酸								
	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)								
	ハヤシフレーク	小麦粉、豚脂、食塩、砂糖、トマトパウダー、香辛料、脱脂大豆、ミルクパウダー、オニオンパウダー、カラメルⅠ、L-グルタミン酸ナトリウム		●	●					大豆・豚肉
	コンソメ	食塩、デキストリン、砂糖、たん白加水分解物、食用植物油脂、野菜エキスパウダー(玉ねぎ、人参)、ビーフエキスパウダー、香辛料、香料、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素								大豆・牛肉
砂糖										
ローリエ	月桂樹									
パセリ										
青のりポテトビーンズ	カットポテト	じゃがいも、植物油脂、ぶどう糖								大豆
	水煮大豆	国産大豆、海洋深層水、酸化防止剤(ビタミンC)								大豆
	小麦粉	小麦			●					
	片栗粉	馬鈴薯でん粉								
	青のり	あおさ								
	味塩	海水、グルタミン酸ナトリウム								
	サラダ油	※上記参照								大豆
ほうれん草のゴママヨ和え	ほうれん草									
	小松菜									
	キャベツ									
	にんじん									
	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
	マヨネーズ	食用植物油脂、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
	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
	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
	塩									
白ゴマ	ゴマ								ゴマ	
果物	オレンジ 又は みかん	オレンジ 又は みかん								オレンジ
	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