

	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
ミートオムレツ	ミートオムレツ	鶏卵、野菜(玉ねぎ、にんじん)、鶏肉、ソテーオニオンペースト、しょうゆ、粒状植物性たん白、植物油脂、米・でん粉発酵調味料、砂糖、食塩、ゼラチン、加工でん粉、清水 (※同工場で豚肉を扱っている)	●	▲	●					大豆・鶏肉・ゼラチン ▲豚肉
	サラダ油	食用大豆油、食用なたね油、シリコーン								大豆
	ケチャップソース	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)、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)、砂糖								大豆・りんご
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
ちくわ炒め煮	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
	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								
	いんげん									
	こんぶ									
	鶏皮									鶏肉
	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
	一味唐辛子	赤とうがらし								
サラダ油	※上記参照								大豆	
のり	味付けのり	乾のり、砂糖、しょうゆ、食塩、焼酎、たん白加水分解物、水あめ、みりん、干しえび、うるめいわし煮ぼし、あじ煮ぼし、宗太かつお節、昆布、醸造酢、調味料(アミノ酸)、甘味料(ソルビトール、甘草)、香辛料抽出物、着色料(カラメル)			●			●	▲	大豆
ごはん	米									
	強化米	白米、食用油脂、でん粉、砂糖、米ぬかろう、乳化剤、ビタミンB1、ビタミンB2、糊料(アカンア)、クエン酸								
みそ汁	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)		●						
	麩	小麦粉、小麦グルテン			●					
	玉ねぎ									
お茶	ネギ									
	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