

	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
とりカツ	鶏肉									鶏肉
	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								
	塩									
	パン粉	小麦、イースト、ショートニング、食塩、イーストフード、V.C			●					
	小麦粉	小麦			●					
	卵		●							
甘辛ソース	サラダ油	食用大豆油、食用なたね油、シリコーン								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
	みりん風調味料	水あめ、醸造酢、酸味料、米および米麴の醸造調味料								
	料理酒	※上記参照								
	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								大豆・りんご
	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								
	砂糖									
温野菜	キャベツ									
ごまネーズ和え	にんじん									
	ほうれん草									
	小松菜									
	レンコンスライス	レンコン、漂白剤(次亜硫酸Na)、ph調整剤(クエン酸)、酸化防止剤(V.C)								
	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
	甘酢	穀物酢(穀類(小麦、米、コーン)、アルコール、食塩、酒かす)、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)、砂糖、塩			●					大豆
	こいくちしょうゆ	※上記参照			●					大豆
白ゴマ	ゴマ								ゴマ	
豆乳うどん	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。)			●	▲				
	玉ねぎ									
	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
	鶏皮									鶏肉
	ネギ									
	白だし	食塩、しょうゆ(本醸造)、砂糖、米発酵調味料、かつおぶし、こんぶエキス、しいたけ、かつおエキス、たん白加水分解物、しいたけエキス、調味料(アミノ酸等)、酒精、酸味料、甘味料(甘草)、カラメル色素、香料、(原材料の一部に小麦、大豆、ゼラチンを含む)			●					大豆・ゼラチン
	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
	調整豆乳	大豆、砂糖、米油、天日塩、乳酸カルシウム、乳化剤、糊料(カラギナン)、香料								大豆
	白ゴマ	※上記参照								ゴマ
ご飯	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								
デザート	いちごゼリー	【ゼリーの素】糖類(砂糖、ぶどう糖、粉飴)、寒天、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、ビタミンC、紫コーン色素 【みかん(缶)】みかん、砂糖、クエン酸、安定剤(メチルセルロール)								
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