

	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、米ぬかろう、ビタミンB1、クエン酸、乳化剤、糊料(アカシア)、ビタミンB2								
	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								
	鶏ミンチ	鶏肉								鶏肉
	ごぼう									
	砂糖									
	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、								
	風味調味料	食塩、調味料(アミノ酸等)、砂糖類(グラニュー糖、乳糖)、風味原料(かつおぶし粉末、そうだかつおぶし粉末、昆布粉末、昆布エキス、かつおエキス)		●						
	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	食用なたね油、食用大豆油、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、酢酸でん粉、ソルビトール、酢酸ナトリウム、グリシン、アジピン酸、カロチン	●		●					大豆	
きざみ海苔	乾のり(のりはエビ・カニが生息する水域で採取されます。)						▲	▲		
きゅうりとわかめの酢物	わかめ(乾)	湯通し塩蔵わかめ(わかめはエビ・カニが生息する水域で採取されます。)						▲	▲	
	にんじん									
	えのき									
	きゅうり									
	甘酢	穀物酢、砂糖、塩、うすくちしょうゆ			●					大豆
	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
塩とん汁	豚肉									豚肉
	サラダ油	※上記参照								大豆
	たまねぎ									
	にんじん									
	キャベツ又は白菜									
	高野豆腐	大豆、豆腐凝固剤、重曹								大豆
	鶏ガラスープ	食塩、デキストリン、チキンエキス、野菜エキス(オニオンエキス、キャベツエキス、ニンジンエキス)、食用油脂、たん白加水分解物、香辛料、酵母エキス、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤								鶏肉
塩										
デザート	ミニおはぎ	大納言小豆、もち米、砂糖、水飴、食塩、トレハロース、乳化剤、酵素、重曹(一部に乳成分・大豆を含む)		●					大豆	
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