

	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	
スパゲティボロネーゼ	スパゲティ(乾)	100%硬質小麦(デュラムセモリナ)			●						
	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	食用なたね油、食用大豆油、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、酸味料、酒精、増粘剤(グアガム)									
	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、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、香料									大豆・牛肉	
砂糖											
ローリエ	月桂樹										
青のりポテトビーンズ	カットポテト	じゃがいも									
	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	ばれいしょでんぷん									
	青のり	あなあおさ									
	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、加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、キシロース									大豆
	マヨネーズ	食用植物油脂、醸造酢、卵、砂糖類(水あめ、砂糖)、食塩、調味料(アミノ酸等)、香辛料、たん白加水分解物、香辛料抽出物	●								大豆・りんご
	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	
フルーツ	バナナ	バナナ									
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