

	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、乳化剤、ビタミンB1、ビタミンB2、糊料(アカシア)、クエン酸								
	こい口しょう油	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	調味料(アミノ酸等)、食塩、砂糖類(グラニュー糖、乳糖)、風味原料(かつおぶし粉末、かつおエキス)		●						
	さしみ正油	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、食塩								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									
きゅうりとわかめの酢物	乾わかめ									
	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		
塩豚汁	豚肉								豚肉	
	サラダ油	食用なたね油、食用大豆油、シリコーン							大豆	
	たまねぎ									
	にんじん									
	キャベツ又は白菜									
	高野トーフ	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										
フルーツ	バナナ								バナナ	
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