

	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
ご飯	米									
	強化米	白米、食用油脂、でんぷん、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								
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、水 (※同工場で豚肉を扱っている)	●	▲	●					大豆・鶏肉・ゼラチン ▲豚肉
	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)・中濃ソース(醸造酢、糖類(ぶどう糖果糖液糖・砂糖)、野菜・果実(トマト・たまねぎ・りんご・にんじん)、食塩、香辛料、増粘剤(加工澱粉)、カラメル色素、調味料(アミノ酸)、水)・砂糖・片栗粉(馬鈴薯でん粉)								りんご
炒めウインナー	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
	サラダ油	食用なたね油、食用大豆油、シリコーン								大豆
ごぼうの金平	ささがきごぼう	ごぼう								
	にんじん									
	料理酒	米、水あめ、アルコール、食塩、米麴、クエン酸								
	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、食塩、脱脂加工大豆、小麦、カラメル色素、サッカリンNa、ビタミンB1			●					大豆
	サラダ油	※上記参照								大豆
	ごま油	食用ごま油、食用大豆油								大豆・ごま
	白ごま	ごま								ごま
	一味唐辛子	赤唐辛子								
グリーンピース	グリーンピース									
温野菜	キャベツ									
	にんじん									
	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								
ふりかけ	鮭ふりかけ	鮭風味顆粒(乳糖、食塩、砂糖、鮭パウダー、コーンスターチ)、ごま、味付ごま(ごま、食塩、砂糖、その他)、のり、調味料(アミノ酸等)、着色料(紅麹、クチナシ、紅花黄)(原材料の一部に小麦、大豆を含む)	▲	●	●			▲	▲	大豆・鮭・ごま
味噌汁	こんぶ	こんぶ								
	煮干し	かたくちいわし、酸化防止剤(抽出ビタミンE)、食塩								
	合せ味噌	大豆、大麦、米、食塩、酒精、L-グルタミン酸Na、調味料(アミノ酸等(ゼラチン))、甘味料(ステビア、甘草)、漂白剤(次亜硫酸Na)、ビタミンB2、水								大豆・ゼラチン
	昆布とかつおだしの素	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)		●						
	切り干し大根	大根								
	刻み油揚げ	大豆、植物油、凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、炭酸マグネシウム、レシチン)								大豆
ねぎ										
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