

	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
し 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								
さ ば の 漬 け 焼 き	サバフィーレ	サバ								サバ
	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
	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								
	おろししょうが	しょうが、食塩、酒精、酸味料								
五 目 煮	水煮大豆	国産大豆、海洋深層水、酸化防止剤(ビタミンC)、水								大豆
	ミックスベジタブル	にんじん、とうもろこし、グリーンピース								
	高野豆腐	大豆、豆腐凝固剤、重曹								大豆
	こんにゃく	こんにゃく芋精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水								
	鶏皮	鶏皮								鶏肉
	サラダ油	食用なたね油、食用大豆油、シリコーン								大豆
	料理酒	※上記参照								
	みりん風調味料	※上記参照								
蒸 シ ュ ー マ イ	砂糖									
	こいくちしょうゆ	※上記参照			●					大豆
	シューマイ	鶏肉、豚脂、たまねぎ、粒状植物性たん白、砂糖、フレンチフライドポテト、つなぎ(粉末状植物性たん白、でん粉)、しょうゆ、オイスターソース、食塩、ごま油、チキンエキスパウダー、こしょう、しょうがペースト、皮(小麦粉)/調味料(アミノ酸等)、甘味料(ソルビット)、pH調整剤、着色料(紅麴、フラボノイド、ラック)、一部に小麦、ごま、大豆、鶏肉、豚肉、魚醤、(魚介類)を含む。			●					大豆・鶏肉・豚肉・ごま・魚介類(いわし)
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、そだかつおぶし粉末、昆布粉末、昆布エキス、かつおエキス)		●						
	豆腐	大豆、(遺伝子組み換えではない)、にがり(塩化マグネシウム)								大豆
	わかめ(乾)	湯通し塩蔵わかめ								
漬 物	ねぎ									
	しば漬け	胡瓜、茄子、生姜、漬け原材料(食塩、しょうゆ)、酸味料、調味料(アミノ酸等)、乳酸Ca、保存料(ソルビン酸K)、香料、着色料(赤106、赤102)、甘味料(ステビア)(原材料の一部に大豆、小麦を含む)			●					大豆
の り	味付けのり	乾のり、砂糖、しょうゆ、食塩、焼酎、たん白加水分解物、水あめ、みりん、干えび、うるめいわし煮干、あじ煮干、宗太かつお節、昆布、醸造酢、調味料(アミノ酸等)、甘味料(ソルビトール、甘草)、香辛料抽出物、着色料(カラメル)			●		●	▲	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