

	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
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							
チキンカツ	チキンカツ	鶏肉、食塩、しょう油、リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、おろし生姜、冷水、バター粉、パン粉、料理酒(米、水あめ、アルコール、食塩、米麴、クエン酸)、小麦粉(小麦)、卵、味付け塩こしょう(食塩、こしょう、砂糖、L-グルタミン酸ナトリウム)、食塩(海水)、パン粉(小麦粉、イースト、ショートニング、食塩、イーストフード、V. C、水)	●	●	●				鶏肉 大豆
	サラダ油	食用なたね油、食用大豆油、シリコーン							大豆
ソース	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							りんご
	砂糖								
マカロニサラダ	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ			●				
	にんじん								
	きゅうり								
	玉ねぎ								
	ゆで卵	卵	●						
	マヨネーズ	食用植物油(大豆)、醸造酢(りんご)、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、水	●						大豆・りんご
	穀物酢	穀類(小麦、米、コーン)、アルコール、食塩、酒かす			●				
	砂糖								
	食塩	※上記参照							
	うすくちしょうゆ	アミノ酸液、食塩、脱脂加工大豆、小麦、果糖ぶどう糖液糖、サッカリンNa、ビタミンB1			●				大豆
味付け塩こしょう	食塩、こしょう、砂糖、L-グルタミン酸ナトリウム								
温野菜	キャベツ								
	にんじん								
	味付け塩こしょう	※上記参照							
野菜トマトスープ	玉ねぎ								
	にんじん								
	キャベツ								
	豚肉	豚肉							豚肉
	ダイストマト(缶)	トマト、トマトピューレー、クエン酸							
	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、野菜エキスパウダー(玉ねぎ、にんじん)、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、(原材料の一部に大豆を含む)							大豆 牛肉
	味付け塩こしょう	※上記参照							
デザート	オレンジゼリー(ゼリーの素)	糖類(砂糖、粉飴、ぶどう糖)、寒天、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、ビタミンC、アナー色素、カロチン色素							
	みかん(缶)	みかん、砂糖、酸味料、クエン酸、安定剤(メチルセルロース)、水							
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