

	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	
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(※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))・砂糖、片栗粉(馬鈴薯でん粉)									りんご
炒めウインナー	ソーセージ	畜肉(豚肉、牛肉)、豚脂肪、馬鈴薯澱粉、糖類(水飴、砂糖、ぶどう糖)、食塩、還元水飴、昆布エキス、ポークエキス、香辛料、メースパウダー、卵粉末、おろしにんにく、コショウ末、コリアンダーパウダー、ジンジャーパウダー、ナツメグパウダー/調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、トレハロース、発色剤(亜硝酸Na)、(一部に卵・牛肉・豚肉を含む)	●								牛肉・豚肉
	サラダ油	食用なたね油、食用大豆油、シリコーン									大豆
切り干し大根の炒め煮	切り干し大根	大根									
	にんじん										
	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
	サラダ油	※上記参照									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									
	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
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	
グリーンピース											
味噌汁	こんぶ										
	いりこ	カタクチイワシ、食塩(カタクチイワシは、エビ、カニが混ざる漁法で捕獲されます)							▲	▲	
	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									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)		●							
	油揚げ	※上記参照									大豆
	オクラ										
	玉ねぎ										
ねぎ											
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									
佃煮	のりの佃煮	しょうゆ、砂糖、水飴、干しヒトエグサ、馬鈴薯でんぷん、はちみつ、カラメル色素、増粘多糖類(原材料の一部として、大豆、小麦を含む)			●					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