

	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
さばの漬け焼き	サバフィール	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								
れんこんの炒り煮	れんこんスライス	れんこん、GDL(pH調整剤)、クエン酸(pH調整剤)、メタリン酸Na、酸化防止剤(V. C)、次亜硫酸Na								
	鶏肉									鶏肉
	サラダ油	食用なたね油、食用大豆油、シリコーン								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								
	料理酒	※上記参照								
	砂糖									
	みりん風調味料	※上記参照								
	こいくちしょうゆ	※上記参照			●					大豆
白ごま	ごま								ごま	
玉子焼き	玉子焼き	鶏卵、醤油、砂糖、かつお節エキス、植物油、安定剤(加工デンプン)、pH調整剤、キシロース、調味料(アミノ酸等)、甘味料(カンゾウ)、(原材料の一部に小麦、卵、大豆を含む)	●		●					大豆
	こんぶ									
味噌汁	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)		●						
	キャベツ									
	丸天	魚肉、でん粉、砂糖、粉末状植物性たん白、発酵調味料、食塩、植物油、揚げ油(なたね油)、加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、キシロース、水産練り製品用品質改良剤								大豆
	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								
納豆	納豆(大豆、納豆菌)、添付品(たれ)ぶどう糖果糖液糖、食塩、鰹節エキス、醤油、発酵調味料、醸造酢、魚醬、調味料(アミノ酸等)、(原材料の一部に小麦、鯖、大豆、りんご、魚介類を含む)(からし)からし、食塩、醸造酢、麦芽糖、着色料(ウコン)、酸味料(クエン酸)、香辛料抽出物			●					大豆・りんご 鯖・魚介類	
味付けのり	味のり、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)、甘味料(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