

	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
ししやも	からふとししやも									
	食塩									
味噌汁	味噌汁									
れんこんの炒り煮	味噌汁	(たれ)砂糖、しょうゆ、発酵調味料、醸造酢、パン粉、粒状大豆たん白(水戻し)たまねぎ、でん粉、粉末状大豆たん白、食塩、砂糖、香辛料、ノコシ/しょうがペースト、粉末水あめ、増粘剤(加工デンプン)、酒精、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、リン酸塩(Na、K)、ph調整剤、酸味料		●	●					鶏肉・大豆
	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	米、水あめ、アルコール、食塩、米麴、クエン酸								
	砂糖									
	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								
	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
	白ごま	ごま								ごま
味噌汁	こんぶ	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	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)		●						
	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								
	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(アカンア)、ビタミンB2								
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