

	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
三色 そば ろご 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								
	にんじん									
	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								
	食塩									
	鶏ミンチ	鶏肉 (※同工場で牛肉・豚肉を扱っている)								鶏肉 ▲牛肉 ▲豚肉
	ごぼう									
	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								
	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)		●						
	さしみしょうゆ	アミノ酸液、食塩、脱脂加工大豆、小麦、砂糖、カラメル色素、アルコール、グァーガム、グルタミン酸Na、甘草、ビタミンB1			●					大豆
	サラダ油	食用なたね油、食用大豆油、シリコーン								大豆
	錦糸玉子	鶏卵、砂糖、みりん、食塩、植物油、増粘剤(加工でんぷん)、ソルビトール、pH調整剤、グリシン、着色料(カロチン)、(原材料の一部に小麦、大豆由来のものを含む)	●		●					大豆
	枝豆									大豆
きざみのり	乾のり							▲	▲	
ほう れん 草 の ご ま マ ヨ 和 え	ほうれん草									
	小松菜									
	キャベツ									
	にんじん									
	ちくわ	魚肉、でん粉、砂糖、食塩、植物性たん白、植物油、ぶどう糖、調味料(アミノ酸)、キシロース、加水								大豆
	マヨネーズ	食用植物油、醸造酢、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	●							大豆・りんご
	こいくちしょうゆ	※上記参照			●					大豆
	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									
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	
すりごま	ごま								ごま	

※ 調理過程で微量の食塩・料理酒を使用しております。

以下次ページへ

●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