

	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
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(調味用)、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)、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)、卵、食塩、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)	●	●	●					鶏肉・大豆
	サラダ油	食用なたね油、食用大豆油、シリコン								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)								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									
	卵		●							
	マヨネーズ	食用植物油脂(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	●							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									
	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									
ミートボール	ミートボール	鶏肉、鶏軟骨、玉ねぎ、鶏皮、冷水、パン粉、酢酸デンプン、豚脂、粒状大豆たん白、粉末状大豆たん白、液卵、還元水飴、食塩、L-グルタミン酸ナトリウム、香辛料、調味料(アミノ酸等)、L-アスパラギン酸ナトリウム、DL-アラニン、グリシン、5'-リボヌクレオチドナトリウム他、砂糖	●		●					鶏肉・豚肉 大豆
	玉ねぎ									
	にんじん									
	鶏皮スープ									鶏肉
	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	コンソメ	食塩、デキストリン、砂糖、たん白加水分解物、食用植物油脂、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								大豆・牛肉
	味付け塩こしょう	※上記参照								
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								
ふりかけ	たまごふりかけ	調味顆粒(麦芽糖、小麦粉、砂糖、食塩、鰹節粉、抹茶、食用油脂、醤油、鰹節エキス、酵母エキス)、ごま、フレーク(小麦粉、でん粉、食塩、砂糖、植物油脂)、たまごそぼろ、海苔、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、カロチノイド色素、酸化防止剤(ビタミンE)、ウコン色素、酸味料	●		●				ごま・大豆	
デザート	マスカットゼリー(ゼリーの素)	糖類(砂糖、ぶどう糖、粉飴)、寒天、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、ビタミンC、クチナシ色素								
	ぶどう(冷)	ぶどう								
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

|
|
|