

	食品名	主な配合	アレルギー								
			卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	その他	
チキン南蛮	鶏肉										鶏肉
	料理酒	米、水あめ、アルコール、食塩、米麴、クエン酸									
	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									
	小麦粉	小麦			●						
	サラダ油	食用なたね油、食用大豆油、シリコーン									大豆
	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
	穀物酢	穀類(小麦、米、コーン)、アルコール、食塩、酒かす			●						
	おろししょうが	しょうが、食塩、酒精、酸味料									
	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										
	ごま油	食用ごま油、食用大豆油									大豆・ごま
	片栗粉	馬鈴薯でん粉									
	卵			●							
ベーキングパウダー	コーンスターチ、炭酸水素ナトリウム、ピロリン酸二水素二ナトリウム、グルコノデルタラクトン、フマル酸、リン酸二水素カルシウム、ステアリン酸カルシウム										
タルタルソース	卵	卵	●								
	ピクルス(缶)	きゅうり、漬け原材料(砂糖、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、食塩、香辛料)、酸味料、増粘剤(キサンタンガム)、香辛料、ウコン色素、ミョウバン、フィチン酸									
	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
	砂糖										
	パセリ										
味付け塩こしょう	※上記参照										
ブロッコリー	ブロッコリー										
ハッシュポテト	ハッシュポテト	ばれいしょ、植物油脂、食塩、ぶどう糖、ピロリン酸Na									
	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									
	サラダ油	※上記参照								大豆	
	味塩	海水、グルタミン酸ナトリウム									
ほうれん草のオイル蒸し	ほうれん草										
	にんじん										
	コーン	とうもろこし									
	味付け塩こしょう	※上記参照									
	砂糖										
	食用調合油	食用ひまわり油、食用オリーブ油									
	ワンタン	小麦粉、小麦たん白、食塩、豚肉、野菜(玉ねぎ、生姜)、卵白、醤油、でん粉、コーン油、ごま油、味噌、香辛料、調味料(アミノ酸)、かんすい、クチナシ色素	●		●						大豆・豚肉 ごま
キャベツ											
にんじん											
きくらげ(乾)											
ごま油	※上記参照									大豆・ごま	
中華粒	食塩、ぶどう糖、畜肉エキス、野菜エキス、香辛料、調味料(アミノ酸等) (原材料の一部に小麦を含む)			●						大豆・豚肉 鶏肉 ゼラチン	
こいくちしょうゆ	※上記参照			●						大豆	
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									
デザート	ミニたい焼き	小麦粉、砂糖、とうもろこし粉、植物油脂、ぶどう糖、米粉、食塩、調整水、砂糖、小豆、膨張剤、増粘剤、(グァーガム)(原料の一部に、大豆を含む)			●					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