

	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	くるみ	その他	
竜田揚げ	鶏肉											鶏肉
	穀物酢											
	料理酒	米、水あめ、アルコール、食塩、米こうじ、クエン酸										
	おろししょうが	しょうが、食塩、酒精、酸味料、酸化防止剤(V. C)、pH調整剤、増粘剤(キサンタンガム)										
	おろしにんにく	にんにく、食塩/酸味料、pH調整剤										
	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
	味付け塩こしょう	食塩、ブラックペッパー、砂糖、Lグルタミン酸ナトリウム										
	小麦粉				●							
	片栗粉	馬鈴薯でん粉										
サラダ油	食用なたね油、食用大豆油、シリコーン										大豆	
牛肉コロッケ	牛肉コロッケ	野菜(ばれいしょ(北海道産)、たまねぎ)、牛肉、小麦粉加工品、砂糖、牛脂、粒状大豆たん白、パン粉、ビーフ香味調味料、食塩、香味油、香辛料、たん白加水分解物、衣(パン粉、小麦粉、でん粉、ぶどう糖)/着色料(パプリカ粉末、カラメル)、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、(一部に小麦、乳成分、牛肉、大豆、鶏肉を含む)		●	●							牛肉 大豆 鶏肉
	サラダ油	食用なたね油、食用大豆油、シリコーン										大豆
炒めスパゲティ	スパゲティ(乾)	デュラム小麦のセモリナ			●							
	味付け塩こしょう	食塩、ブラックペッパー、砂糖、Lグルタミン酸ナトリウム										
サラダ油	食用なたね油、食用大豆油、シリコーン										大豆	
フロッキー	フロッキー											
ごぼうと鶏皮のしぐれ煮	ごぼう											
	にんじん											
	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
	料理酒	米、水あめ、アルコール、食塩、米こうじ、クエン酸										
	みりん風調味料	水あめ、米および米こうじの醸造調味料、醸造酢、酸味料										
	砂糖											
	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
おろししょうが	しょうが、食塩、酒精、酸味料、酸化防止剤(V. C)、pH調整剤、増粘剤(キサンタンガム)											
えだまめ											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										
ごま塩	黒ごま、食塩、デキストリン、でん粉、調味料(アミノ酸等)	▲	▲	▲					▲		ごま	
漬け物	桜漬け	大根、漬け原料(食塩)、調味料(アミノ酸)、酸味料、保存料(ソルビン酸K)、甘味料(アスパルテーム、L-フェニルアラニン化合物)、着色料(赤106)										

※ 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