

	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	くるみ	その他	
オムレツ	プレーンオムレツ	鶏卵、加工でん粉(小麦)、調整糖、植物油、食塩、調味料(アミノ酸等)、かつおだし、pH調整剤、天然着色料、清水、(同一ラインで、乳成分、えび、かに、牛肉、さば、鶏肉、豚肉、りんご、ごま、オレンジ、ももを含む食品を製造しております。)	●	▲	●				▲	▲		大豆 ▲牛肉▲さば ▲鶏肉▲豚肉 ▲りんご▲ごま ▲オレンジ ▲もも
	ケチャップソース	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)・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、玉ねぎ、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))、水、砂糖・片栗粉(馬鈴薯でん粉)										りんご
ミニハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、粒状大豆たん白(水戻し)、つなぎ(パン粉、小麦粉、粉末状大豆たん白)、豚脂、食塩、砂糖、しょうゆ、揚げ油(大豆油)、調味料(アミノ酸)、リン酸塩(Na, K)、カラメル色素/粒状大豆たん白内/カラメル色素単体、水、(一部に小麦、乳成分、大豆、鶏肉、豚肉を含む)		●	●								鶏肉 大豆 豚肉
ほうれん草のソテー	ほうれん草											
	コーン	とうもろこし										
	ピーマンミックス											
	丸鶏ガラスープ	食塩、デキストリン、チキンエキス、食用油脂、野菜エキス(オニオンエキス、キャベツエキス、ニンジンエキス)、たん白加水分解物、香辛料、酵母エキス、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤										鶏肉
	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(調味料(アミノ酸))										
	サラダ油	食用なたね油、食用大豆油、シリコーン										大豆
みそ汁	こんぶ											
	いりこ	カタクチイワシ、食塩(カタクチイワシは、えび、かにが混ざる漁法で捕獲されます)							▲	▲		
	合せみそ	大豆、大麦、米、食塩、酒精、L-グルタミン酸Na、配合調味料、ステビア、甘草、次亜硫酸ナトリウム、ビタミンB2、水										大豆 ゼラチン
	切干大根(乾)	青首大根										
	にんじん											
	ねぎ	青ネギ、次亜塩素酸ナトリウム										
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										
のり佃煮	しょうゆ、砂糖、水飴、干しひとえぐさ、でん粉、はちみつ、カラメル色素、増粘多糖類、水、(本品で使用しているひとえぐさは、えび、かにの生息域で採取しています)		●					▲	▲		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