

	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	
ミニハンバーグ	ミニハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、粒状大豆たん白、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、(一部に小麦、乳成分、大豆、鶏肉、豚肉を含む)		●	●						大豆・鶏肉・豚肉
	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)ウスターソース(野菜・果実(トマト、玉ねぎ、りんご、その他)、醸造酢、砂糖、食塩、アミノ酸液、香辛料、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、グルタミン酸Na、コハク酸2Na、5'-リボヌクレオチド2Na、香辛料抽出物、香料)									大豆・りんご
	料理酒	米、水あめ、アルコール、食塩、米麴、クエン酸									
	砂糖										
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									
	サラダ油	食用なたね油、食用大豆油、シリコーン									大豆
	味塩	海水、グルタミン酸ナトリウム									
切干大根煮	切干大根										
	にんじん										
	丸天	魚肉、でん粉、砂糖、粉末状植物性たん白、発酵調味料、食塩、植物油、なたね油、加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、キシロース、水産練り製品用品質改良剤									大豆
	枝豆										
	サラダ油	※上記参照									大豆
	こいくちしょうゆ	アミノ酸液、脱脂加工大豆、小麦、食塩、カラメル色素、サッカリンNa、パラオキシ安息香酸、ビタミンB1			●						大豆
	うすくちしょうゆ	アミノ酸液、脱脂加工大豆、小麦、食塩、果糖ぶどう糖液糖、サッカリン酸Na、パラオキシ安息香酸			●						大豆
	砂糖										
	料理酒	※上記参照									
みそ汁	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、									
	いりこ	かたくちいわし、食塩、(えび、かにが混ざる漁法で捕獲されます。)							▲	▲	
	こんぶ										
	合せみそ	大豆、大麦、米、食塩、酒精、調味料(アミノ酸等)、甘味料(ステビア、甘草)、漂白剤(次亜硫酸Na)、ビタミンB2									大豆・ゼラチン
	風味調味料	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)		●							
	たまねぎ										
	油揚げ	大豆、植物油、凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、炭酸マグネシウム、レシチン)									大豆
ごはん	ねぎ										
	米										
納豆	強化米	白米、食用油脂、でん粉、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									
	ミニ納豆	納豆(大豆、納豆菌)、たれ(ぶどう糖果糖液糖、食塩、経節エキス、醤油、発酵調味料、醸造酢、魚醤、調味料(アミノ酸等))、(原材料の一部に小麦、サバ、大豆、りんご、魚介類を含む)、からし(からし、食塩、醸造酢、麦芽糖、着色料(ウコン)、酸味料(クエン酸)、香辛料抽出物)			●						サバ・大豆・りんご・魚介類
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