

	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	
焼サバ	サバ塩焼	サバ、食塩、キシロース									サバ
肉だんご	味付肉だんご	鶏肉、タレ(砂糖、しょうゆ、発酵調味料、醸造酢)、パン粉、粒状大豆たん白、たまねぎ、でん粉、粉末状大豆たん白、食塩、砂糖、香辛料(こしょう、しょうがペースト)、粉末水あめ、増粘剤(加工デンプン)、酒精、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、リン酸塩(Na、K)、pH調整剤、酸味料		●	●						大豆・鶏肉
塩金平	れんこん	れんこん、漂白剤、pH調整剤、酸化防止剤(V.C)									
	にんじん										
	青のり	あなあおさ									
	塩										
	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
	風味調味料	調味料(アミノ酸等)、食塩、砂糖類(グラニュー糖、乳糖)、風味原料(かつおぶし粉末、かつおエキス)		●							
	すりごま	ごま									ごま
	サラダ油	食用なたね油、食用大豆油、シリコーン									大豆
玉子焼き	玉子焼き	鶏卵、醤油、砂糖、かつお節エキス、植物油、安定剤、(加工デンプン)、pH調整剤、キシロース、調味料(アミノ酸等)、甘味料(カンゾウ)、(原材料の一部に小麦、卵、大豆を含む)	●		●						大豆
みそ汁	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	※上記参照		●							
	高野豆腐	大豆、凝固剤、重曹、消泡剤									大豆
	わかめ(乾)	湯通し塩蔵わかめ(えび、かにの生息する水域で採取されています。)							▲	▲	
	ねぎ										
ごはん	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									
ふりかけ	ふりかけ(鮭)	調味顆粒(乳糖、食塩、砂糖、鮭パウダー、麦芽糖、小麦粉、鮭エキス、酵母エキス、抹茶、食用油脂)、ごま、わかめ、海苔、調味料(アミノ酸等)、カロチノイド色素、紅麴色素		●	●						ごま・鮭
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