

	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
ミートオムレツ	ミートオムレツ	鶏卵、野菜(玉ねぎ、にんじん)、鶏肉、ソテーオニオンペースト、しょうゆ、粒状植物性たん白、植物油脂、米・でん粉発酵調味料、砂糖、食塩、ゼラチン、加工でん粉、清水(※同工場で豚肉を扱っている)	●	▲	●					大豆・鶏肉・ゼラチン ▲豚肉
	サラダ油	食用なたね油、食用大豆油、シリコーン								大豆
	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
	砂糖									
ウインナーソーサー	ポークウインナー	豚肉、豚脂肪、還元水あめ、食塩、たん白加水分解物(ゼラチンを含む)、香辛料、砂糖、調味料(アミノ酸)、リン酸塩(Na、K)、保存料(ソルビン酸)、ph調整剤、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)								豚肉・ゼラチン
	サラダ油	※上記参照								大豆
	味付塩コショウ	食塩、こしょう、砂糖、L-グルタミン酸ナトリウム								
ポイル野菜	キャベツ									
金平こんにやく	金平こんにやく	蒟蒻芋精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム								
	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
	サラダ油	※上記参照								大豆
	インゲン									
	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
	砂糖									
	料理酒	米、水あめ、アルコール、食塩、米麴、クエン酸								
	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、								
ふりかけ	ふりかけ(鮭)	鮭風味顆粒(乳糖、食塩、砂糖、鮭パウダー、コーンスターチ)、ごま、味付ごま(ごま、食塩、砂糖、その他)、のり、調味料(アミノ酸等)、着色料(紅麴、クチナシ、紅花黄)(原材料の一部に小麦、大豆を含む)	▲	●	●			▲	▲	大豆・鮭・ゴマ
	米									
みそ汁	強化米	白米、食用油脂、でん粉、砂糖、乳化剤、ビタミンB1、ビタミンB2、糊料(アカシア)、クエン酸								
	合せ味噌	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
	いりこ	かたくちいわし、食塩、酸化防止剤(抽出ビタミンE)								
	こんぶ									
	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)								
	玉ねぎ									
	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
ネギ										
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