

	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
三色そばろご飯	米									
	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								
	こい口しょう油	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
	塩									
	料理酒	米、水あめ、アルコール、食塩、米麴、クエン酸								
	鶏ミンチ									鶏肉
	ごぼう									
	さとう									
	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、								
	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)		●						
	さしみ正油	脱脂加工大豆、小麦、食塩、アミノ酸液、砂糖、カラメル色素、グルタミン酸Na、甘草、グァーガム、パラオキシ安息香酸			●					大豆
	サラダ油	食用なたね油、食用大豆油、シリコーン								大豆
	枝豆	大豆、食塩								大豆
錦糸卵	鶏卵、砂糖、みりん、食塩、植物油、酢酸でん粉、ソルビトール、酢酸ナトリウム、グリシン、アジピン酸、カロチン	●		●					大豆	
きざみ海苔	乾のり									
オクラとコーンの甘酢和え	カットオクラ	おくら								
	コーン	とうもろこし								
	人参									
	甘酢	穀物酢、砂糖、塩、うすくちしょうゆ			●					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Na、パラオキシ安息香酸			●					大豆
	白すりゴマ	ゴマ								ごま
塩豚汁	豚肉									
	玉ネギ									
	人参									
	キャベツ又は白菜									
	高野トーフ	大豆、豆腐凝固剤、重曹								大豆
鶏ガラスープ	鶏骨肉、豚骨肉、野菜、鶏肉、豚脂、魚介エキス、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンE)								大豆・豚肉 鶏肉・さけ ゼラチン	
塩										
フルーツ	オレンジ								オレンジ	
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