

<ランチA> 月曜日・土曜日

2020年1月25日改訂

商品名	食材名	原材料・添加物	アレルギー
白飯	白飯	白飯	—
黒ごま	黒ごま	黒ごま	ごま
マカロニサラダ	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦
	人参	人参	—
	ハム	豚肉、卵たん白、でん粉、植物性たん白、食塩、水あめ、砂糖、ホーケキス、香辛料、酵母エキス、乳たん白、加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、リン酸塩Na、増粘多糖類、酸化防止剤(VC)、発色剤(亜硝酸Na)、コチニール色素	小麦・卵・乳 豚肉・大豆
	調合マヨネーズ	食用植物油、醸造酢、卵、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(増粘多糖類、加工でん粉)、香辛料、香辛料抽出物	卵・大豆・りんご
	102Sマヨネーズ	食用植物油、卵、醸造酢、砂糖、食塩、増粘剤(タマリンド)、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物	卵・大豆・りんご
	うまみ酢	糖類(砂糖、果糖ブドウ糖液糖)、りんご酢、食塩、魚醤(魚介類)、昆布、たん白加水分解物、調味料(アミノ酸等)	りんご・魚介類 大豆・セラチン
※出し巻	液卵	鶏卵	卵
	みりん	水あめ、醸造調味料(米、米こうじ、食塩)、たんぱく加水分解物、酒精	—
	淡口しょうゆ	アミノ酸液、食塩、砂糖、調味料(アミノ酸)、酢酸、甘味料(サッカリンNa)	大豆
	だし	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)	乳
	上白糖	上白糖	—
	アシッドG	卵白リゾチーム	卵
	コーンスターチ	とうもろこし	—
	フィチン酸	pH調整剤	—
	油	大豆	大豆
出し巻 (あじかん)	玉子焼S	鶏卵、砂糖、醤油、ブドウ糖果糖液糖、みりん、食塩、食酢、鰹エキス、加工澱粉、調味料(アミノ酸等)、甘味料(ステビア) リン酸塩(Na)、着色料(カロゲン)	卵・小麦・大豆
出し巻 (あじかん)	冷凍厚焼玉子S	鶏卵、砂糖、植物油、でん粉分解物、食酢、醤油、食塩、だし、加工澱粉、ソルビット、リン酸塩Na、調味料(アミノ酸等)、着色料(カロゲン)	卵・小麦・大豆
焼そば	焼そば麺	小麦粉、かんすい、VB2、塩、食油(サラダ油)	小麦
	焼きそばソース	糖類(ぶどう糖果糖液糖・砂糖)、醸造酢、野菜・果実(トマト、玉ねぎ、りんご、人参、その他)、醤油、食塩、アミノ酸液、香辛料、オイスターエキス、マッシュルームエキス、肉エキス、酵母エキス、魚肉エキス、ホタテエキス、昆布、ヒエエキス、カラメル色素 増粘剤(加工でん粉、タマリンド)、調味料(アミノ酸等)	小麦・えび・大豆 鶏肉・豚肉 もも・りんご
	チャツネ	果実類(パイナップル、レーズン)、砂糖、ぶどう糖、香辛料、食塩、醸造酢、酸味料、カラメル色素、香辛料抽出物	—
	油	食用なたね油、植物レシチン、乳化剤、ソリコソ	大豆
焼そば (冷凍の場合)	焼そば	めん(小麦粉、粉末状植物性たん白、食塩、なたね油、卵白粉、かんすい、カロチノイド色素)、野菜(キャベツ、人参)、中濃ソース、豚肉、植物油(大豆油、なたね油)、粉末ソース、炒め油(なたね油、大豆油)、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工でん粉、タマリンド)	小麦・卵・えび 大豆・豚肉・りんご もも・鶏肉
白身魚フライ	白身魚フライ	タラ、衣(パン粉、小麦粉、小麦粉でん粉、食塩)、調味料(アミノ酸)、増粘剤(ゲアガム)、乳化剤	小麦・大豆
	油	なたね油	—
タルタルソース (自家製)	玉ねぎ	玉ねぎ	—
	らっきょう	らっきょう、醸造酢、ぶどう糖果糖液糖、食塩、酸味料、調味料(アミノ酸等)、甘味料(スクロース)	大豆
	マヨネーズ205	食用植物油、醸造酢、卵、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物	卵・大豆
	パセリ	パセリ	—
	こしょう	コーンフラワー、こしょう、デキストリン、リン酸カルシウム	—
	一味唐辛子	赤唐辛子	—
	玉子	鶏卵(国産)、醸造酢、食塩、pH調整剤	卵・小麦
らっきょう酢	醸造酢、砂糖、食塩、たん白加水分解物、調味料(アミノ酸等)	大豆	
タルタルソース (既製品の場合)	タルタルソース	食用植物油、ビュル、卵、醸造酢、砂糖、食塩、香辛料、増粘多糖類、調味料(アミノ酸)、レモンジュースパウダー、酸味料 香辛料抽出物、香料	卵・小麦・大豆
肉団子の 甘酢あんかけ	ミートボール	鶏肉、玉ねぎ、つなぎ(パン粉、卵白、粉末状植物性たん白)、粒状植物性たん白、砂糖、醤油、チキン野菜エキス、食塩、香辛料、揚げ油(なたね油)、加工でん粉、調味料(アミノ酸)	卵・乳・小麦 大豆・鶏肉
	油	なたね油	—
タレ	三温糖	三温糖	—
	酢	醸造酢(アルコール)、合成酢(酢酸)、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)保存料(バラオキシ安息香酸)、カラメル色素	—
	黒酢	玄米	—
	吟醸しょうゆ	脱脂加工大豆、小麦(とうじ麦)、食塩	小麦・大豆
	ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料	—
	でん粉	加工でん粉	—
	胡麻油	食用ごま油、食用大豆油	ごま・大豆
野菜	玉ねぎ	たまねぎ	—
	椎茸	椎茸	—
	人参	人参	—
	油	なたね油	—
大根生酢	大根	だいこん	—
	人参	人参	—
	上白糖	上白糖	—
	淡口しょうゆ	アミノ酸液、食塩、アルコール、砂糖、調味料(アミノ酸)、酢酸、甘味料(サッカリンNa)	大豆
	酢	醸造酢(アルコール)、合成酢(酢酸)、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、保存料(バラオキシ安息香酸)、カラメル色素	—
	塩	食塩	—
魚型しょうゆ	しょうゆ	アミノ酸液、食塩、脱脂加工大豆、小麦、砂糖、アルコール、カラメル色素、甘味料(ステビア、甘草)、調味料(アミノ酸等)	小麦・大豆

※出し巻には ほうれん草・ネギ・ひじきが入る場合があります。(アレルギー 卵・小麦・さば・大豆)

<ランチB> 火曜日・日曜日

2020年1月25日改訂

商品名	食材名	原材料・添加物	アレルギー
白飯	白飯	白飯	—
黒ごま	黒ごま	黒ごま	ごま
ポテトサラダ	じゃが芋	じゃが芋	—
	ハム	豚肉、卵たん白、でん粉、植物性たん白、食塩、水あめ、砂糖、ホーケキス、香辛料、酵母エキス、乳たん白、加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、リン酸塩Na、増粘多糖類、酸化防止剤(VC)、発色剤(亜硝酸Na)、コチニール色素	小麦・卵・乳 豚肉・大豆
	人参	人参	—
	調合マヨネーズ	食用植物油、醸造酢、卵、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(増粘多糖類、加工でん粉)、香辛料、香辛料抽出物	卵・大豆・りんご
スパゲティ	スパゲティ麺	デュラムセモリナ粉	小麦
	ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料	—
	ナポリタンソース	トマト、玉葱、人参、砂糖、大豆油、にんにく、食塩、香辛料抽出物、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工でん粉)、クエン酸、パプリカ色素	大豆
	塩	食塩	—
	こしょう	コーンフラワー、こしょう、デキストリン、リン酸カルシウム	—
	にんにく	にんにく	—
	油	なたね油	大豆
※出し巻	液卵	鶏卵	卵
	みりん	水あめ、醸造調味料(米、米こうじ、食塩)、たんぱく加水分解物、酒精	—
	淡口しょうゆ	アミノ酸液、食塩、砂糖、調味料(アミノ酸)、酢酸、甘味料(サッカリンNa)	大豆
	だし	調味料(アミノ酸等)、食塩、砂糖類(クラニュー糖、乳糖)、風味原料(かつおぶし粉末、かつおエキス)	乳
	上白糖	上白糖	—
	アシッドG	卵白リゾチーム	卵
	コーンスターチ	とうもろこし	—
	フィチン酸	pH調整剤	—
	油	大豆	大豆
出し巻 (あじかん)	玉子焼S	鶏卵、砂糖、醤油、ブドウ糖果糖液糖、みりん、食塩、食酢、鰹エキス、加工澱粉、調味料(アミノ酸等)、甘味料(ステビア)、リン酸塩(Na)、着色料(カロゲン)	卵・小麦・大豆
出し巻 (あじかん)	冷凍厚焼玉子S	鶏卵、砂糖、植物油、でん粉分解物、食酢、醤油、食塩、だし、加工澱粉、ソルビット、リン酸塩Na、調味料(アミノ酸等)、着色料(カロゲン)	卵・小麦・大豆
とんかつ	とんかつ60g	豚肉、パン粉、米粉、甘藷でん粉、ぶどう糖、小麦たん白、食塩、香辛料、衣(パン粉、でん粉、大豆粉、植物油)、増粘多糖類、乳化剤、pH調整剤、	小麦・乳 豚肉・大豆
	油	なたね油	—
トンカツソース	トンカツソース	野菜・果物(りんご、トマト、玉葱)、砂糖、食塩、醸造酢、アミノ酸液、でん粉、香辛料、カラメル色素、酸味料、調味料(アミノ酸等)、保存料(パラオキシ安息香酸)	りんご・大豆
ポークウィンナー	腸詰ポークウィンナー	豚肉、豚脂肪、でん粉、糖類(ぶどう糖、砂糖)、植物性たん白、食塩、香辛料、蛋白加水分解物、pH調整剤、リン酸塩Na、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤(VC)、発色剤(亜硝酸Na)	小麦・豚肉 大豆
	油	なたね油	—
しゅうまい	しゅうまい	野菜(玉葱、グリーンピース)、食肉(鶏肉、豚肉)、つなぎ(小麦粉、ゼラチン、卵白)、豚脂、粒状植物性たん白、糖類(砂糖、ぶどう糖)、食塩、醤油、蛋白加水分解物、香辛料、エキス(チキン、ポーク)、皮(小麦粉、でん粉、粉末状たん白)、調味料(アミノ酸等)	卵・小麦・鶏肉 豚肉・大豆・ゼラチン
漬物	つぼ漬	干し大根、漬け原材料【ぶどう糖果糖液糖、しょうゆ、アミノ酸液、食塩、醸造酢、みりん、粉末状植物性たん白、唐辛子】、ソルビトール、酒精、調味料(アミノ酸等)、酸味料、保存料(ソルビン酸K)、甘味料(ステビア)、着色料(黄4、黄5)	小麦・大豆
魚型しょうゆ	しょうゆ	アミノ酸液、食塩、脱脂加工大豆、小麦、砂糖、アルコール、カラメル色素、甘味料(ステビア、甘草)、調味料(アミノ酸等)	小麦・大豆

※出し巻には ほうれん草・ネギ・ひじきが入る場合があります。(アレルギー 卵・小麦・さば・大豆)

<ランチC> 水曜日

2020年1月25日改訂

商品名	食材名	原材料・添加物	アレルギー
白飯	白飯	白飯	—
黒ごま	黒ごま	黒ごま	ごま
ひじき煮	ひじき	ひじき	—
	たけのこ	たけのこ	—
	こんにゃく	こんにゃく芋製粉、海藻粉、水酸化Ca	—
	刻み揚げ	大豆、植物油、塩化Mg、果糖ぶどう糖液糖、醤油、醸造酢、食塩、着色料(カラメル、E110)	小麦・大豆
	大豆	大豆	大豆
	蓮根	蓮根、pH調整剤、酸化防止剤(VC)、漂白剤(次亜硫酸Na)	—
	人参	人参	—
	三温糖	三温糖	—
	吟醸しょうゆ	脱脂加工大豆、小麦(こし麦)、食塩	小麦・大豆
	淡口しょうゆ	アミノ酸液、食塩、砂糖、調味料(アミノ酸)、酢酸、甘味料(サッカリンNa)	大豆
	みりん	米(米麴)、液糖、アルコール、食塩	—
だし		さば	
油	なたね油	大豆	
スパゲティ	スパゲティ麺	デュラムセモリナ粉	小麦
	塩	食塩	—
	こしょう	コーンフラワー、こしょう、デキストリン、リン酸カルシウム	—
	淡口しょうゆ	アミノ酸液、食塩、砂糖、調味料(アミノ酸)、酢酸、甘味料(サッカリンNa)	大豆
	油	なたね油	大豆
肉コロッケ	肉コロッケ	じゃが芋、砂糖、乾燥マッシュポテト、しょうゆ、鶏肉、食塩、粒状植物性たん白、卵白粉、粉末チキンコンソメ、香辛料、衣(パン粉、でん粉、小麦粉、粉末水あめ、脱脂粉乳)、調味料(アミノ酸)、着色料(カロチノイド、カラメル)、甘味料(ステビア)、酸味料、香料	卵・乳・小麦・牛肉 さば・大豆・鶏肉 豚肉・ゼラチン
	油	なたね油	—
※出し巻	液卵	鶏卵	卵
	みりん	水あめ、醸造調味料(米、米こうじ、食塩)、たんぱく加水分解物、酒精	—
	淡口しょうゆ	アミノ酸液、食塩、砂糖、調味料(アミノ酸)、酢酸、甘味料(サッカリンNa)	大豆
	だし	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)	乳
	上白糖	上白糖	—
	アシッドG	卵白リゾチーム	卵
	コーンスターチ	とうもろこし	—
	フィチン酸	pH調整剤	—
油	大豆	大豆	
出し巻 (あじかん)	玉子焼S	鶏卵、砂糖、醤油、ブドウ糖果糖液糖、みりん、食塩、食酢、鰹エキス、加工澱粉、調味料(アミノ酸等)、甘味料(ステビア)、リン酸塩(Na)、着色料(カロチン)	卵・小麦・大豆
出し巻 (あじかん)	冷凍厚焼玉子S	鶏卵、砂糖、植物油脂、でん粉分解物、食酢、醤油、食塩、だし、加工澱粉、ソルビット、リン酸塩Na、調味料(アミノ酸等)、着色料(カロチン)	卵・小麦・大豆
エビフライ	SVエビフライ	衣(パン粉、小麦粉、卵白粉、食塩、植物油脂、小麦たん白)、えび、食塩、砂糖、加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、貝Ca、ハアリカ色素、膨張剤、香辛料抽出物	卵・小麦・えび
	油	なたね油	—
焼鳥	鶏肉	鶏肉	鶏肉
	三温糖	三温糖	—
	吟醸しょうゆ	脱脂加工大豆、小麦(こし麦)、食塩	小麦・大豆
	酒	醸造アルコール、米、米麴、糖類、小麦たん白分解物、調味料(アミノ酸等)、酸味料	小麦
	みりん	米(米麴)、液糖、アルコール、食塩	—
	スパイス焼のり	醤油、米発酵調味料、糖類(砂糖、水あめ)、にんにく、玉葱、りんご、香辛料、食用植物油脂、ごま、食塩、チキンエキス、ホーケキス、増粘剤(加工でん粉、増粘多糖類)、調味料(アミノ酸等)、ハアリカ色素	小麦・大豆・りんご 鶏肉・豚肉
	仕上げ用照りタレ	醗酵調味料、糖類(砂糖、水あめ)、醤油、アミノ酸液、増粘剤(加工でん粉、キサンタン)、カラメル色素	小麦・大豆
	大根生酢	大根	—
大根生酢	だいこん	だいこん	—
	人参	人参	—
	上白糖	上白糖	—
	酢	醸造酢(アルコール)、合成酢(酢酸)、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、保存料(パラオキシ安息香酸)、カラメル色素	—
	塩	食塩	—
	淡口しょうゆ	アミノ酸液、食塩、アルコール、砂糖、調味料(アミノ酸)、酢酸、甘味料(サッカリンNa)	大豆
魚型しょうゆ	しょうゆ	アミノ酸液、食塩、脱脂加工大豆、小麦、砂糖、アルコール、カラメル色素、甘味料(ステビア、甘草)、調味料(アミノ酸等)	小麦・大豆

※出し巻には ほうれん草・ネギ・ひじきが入る場合があります。(アレルギー 卵・小麦・さば・大豆)

<ランチD> 木曜日

2020年1月25日改訂

商品名	食材名	原材料・添加物	アレルギー
白飯	白飯	白飯	—
黒ごま	黒ごま	黒ごま	ごま
千切り大根煮	千切大根	千切大根	—
	干し椎茸	干し椎茸	—
	刻み揚げ	大豆、植物油、塩化Mg、果糖ぶどう糖液糖、醤油、醸造酢、食塩、着色料(カラメル、モナスカス)	小麦・大豆
	人参	人参	—
	三温糖	三温糖	—
	淡口しょうゆ	アミノ酸液、食塩、砂糖、調味料(アミノ酸)、酢酸、甘味料(サッカリンNa)	大豆
	吟醸しょうゆ	脱脂加工大豆、小麦、食塩、	小麦・大豆
	だし		さば
	油	なたね油	大豆
TSV	醸造酢、食塩、酢酸Na、グリシン	—	
スパゲティ	スパゲティ麺	デュラムセモリナ粉	小麦
	ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料	—
	ナポリタンスソース	トマト、玉葱、人参、砂糖、大豆油、にんにく、食塩、香辛料抽出物、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工でん粉)、クエン酸、パプリカ色素	大豆
	塩	食塩	—
	こしょう	コーンフラワー、こしょう、デキストリン、リン酸カルシウム	—
	にんにく	にんにく	—
	油	なたね油	大豆
	オムレツ	オムレツ	鶏卵、だし汁、でん粉、砂糖、食塩
白身魚フライ	白身魚フライ	タラ、衣(パン粉、小麦粉、小麦粉でん粉、食塩)、調味料(アミノ酸)、増粘剤(ゲアーガム)、乳化剤	小麦・大豆
	油	なたね油	—
ハンバーグ	VSハンバーグ	鶏肉、玉葱、粒状植物性たん白、パン粉、牛脂、醤油、砂糖、植物油、食塩、粉末状植物性たん白、酵母エキス、粉末状混合調味料、香辛料、乾燥卵白、調味料(アミノ酸等)、加工でん粉、リン酸塩Na、着色料(カラメル、ココア)、安定剤(ゲアーガム)	卵・乳・小麦・牛肉 大豆・鶏肉・豚肉
デミグラスソース	デミグラスソース	小麦粉、トマトペースト、豚脂、食肉(マトン、牛肉)、野菜(玉葱、人参)、赤ワイン、砂糖、エキス(ビーフ、ポーク、酵母)、食塩、牛脂、たん白加水分解物、香辛料、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(ゲアーガム)、香辛料抽出物、香料	小麦・大豆 牛肉・豚肉
	ウスターソース	醸造酢、砂糖、野菜(トマト、玉葱、にんにく)、たん白加水分解物、食塩、香辛料、酒精、カラメル色素、酸味料、調味料(アミノ酸) 甘味料(甘草、サッカリンNa、ステビア)	大豆
	ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料	—
	コンソメ	食塩、砂糖、乳糖、食用油脂、醤油、チキンエキス、酵母エキス、香辛料、野菜エキス、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料	乳・小麦・大豆・鶏肉
	バター	バター、食用植物油、食用精製加工油脂、無糖練乳、乳化剤、香料、着色料(カロテン)	乳・大豆
	チャツネ	果実類(パイナップル、レーズン)、砂糖、ぶどう糖、香辛料、食塩、醸造酢、酸味料、カラメル色素、香辛料抽出物	—
	玉葱		—
	油	なたね油	大豆
	カラメル	カラメル色素	—
	でん粉	加工でん粉	—
漬物	つぼ漬	干し大根、漬け原材料【ぶどう糖果糖液糖、しょうゆ、アミノ酸液、食塩、醸造酢、みりん、粉末状植物性たん白、唐辛子】、ソルビトール、酒精、調味料(アミノ酸等)、酸味料、保存料(ソルビン酸K)、甘味料(ステビア)、着色料(黄4、黄5)	小麦・大豆
魚型しょうゆ	しょうゆ	アミノ酸液、食塩、脱脂加工大豆、小麦、砂糖、アルコール、カラメル色素、甘味料(ステビア、甘草)、調味料(アミノ酸等)	小麦・大豆

<ランチE> 金曜日

2020年1月25日改訂

商品名	食材名	原材料・添加物	アレルギー
白飯	白飯	白飯	—
黒ごま	黒ごま	黒ごま	ごま
千切り大根煮	千切大根	千切大根	—
	干し椎茸	干し椎茸	—
	刻み揚げ	大豆、果糖ぶどう糖液糖、砂糖、醤油、食塩、加工でん粉、塩化Mg、着色料(カラメル)、調味料(アミノ酸)	大豆
	人参	人参	—
	三温糖	三温糖	—
	淡口しょうゆ	アミノ酸液、食塩、脱脂加工大豆、小麦、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、アルコール	小麦・大豆
	吟醸しょうゆ	アミノ酸液、食塩、脱脂加工大豆、小麦、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、アルコール、カラメル色素、甘味料(甘草)	小麦・大豆
	だし		さば
	昆布	昆布	
	油	なたね油	大豆
	TSV	醸造酢、食塩、酢酸Na、グリシン	—
スパゲティ	スパゲティ麺	デュラムセモリナ粉	小麦
	ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料	—
	ナポリタンソース	トマト、玉葱、人参、砂糖、大豆油、にんにく、食塩、香辛料抽出物、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工でん粉)、クエン酸、パプリカ色素	大豆
	塩	食塩	—
	こしょう	コーンフラワー、こしょう、デキストリン、リン酸カルシウム	—
	にんにく	にんにく	—
	油	なたね油	大豆
	※出し巻	液卵	鶏卵
みりん	水あめ、醸造調味料(米、米こうじ、食塩)、たんぱく加水分解物、酒精	—	
淡口しょうゆ	アミノ酸液、食塩、砂糖、調味料(アミノ酸)、酢酸、甘味料(サッカリンNa)	大豆	
だし	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)	乳	
上白糖	上白糖	—	
アシッドG	卵白リゾチーム	卵	
コーンスターチ	とうもろこし	—	
フィチン酸	pH調整剤	—	
油	大豆	大豆	
出し巻 (あじかん)	玉子焼S	鶏卵、砂糖、醤油、ブドウ糖果糖液糖、みりん、食塩、食酢、鰹エキス、加工澱粉、調味料(アミノ酸等)、甘味料(ステビア) リン酸塩(Na)、着色料(カラメル)	卵・小麦・大豆
出し巻 (あじかん)	冷凍厚焼玉子S	鶏卵、砂糖、植物油脂、でん粉分解物、食酢、醤油、食塩、だし、加工澱粉、ソルビトール、リン酸塩Na、調味料(アミノ酸等)、 着色料(カラメル)	卵・小麦・大豆
鶏の唐揚げ	鶏肉	鶏もも肉	鶏肉
	吟醸しょうゆ	アミノ酸液、食塩、脱脂加工大豆、小麦、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、アルコール、カラメル色素、甘味料(甘草)	小麦・大豆
	淡口しょうゆ	アミノ酸液、食塩、脱脂加工大豆、小麦、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、アルコール	小麦・大豆
	酒	酒精、水あめ、米、食塩、米こうじ、pH調整剤	—
	卵白	卵白、増粘多糖類	卵
	胡麻油	食用ごま油、食用なたね油	ごま
	下味粉H	リン酸塩Na、卵白粉末、調味料(アミノ酸等)、デキストリン、食塩、香辛料、酵母エキス	卵
	ハイミックス20-40H	でん粉、とうもろこし粉、加工でん粉、膨張剤	—
	上白糖	上白糖	—
	にんにく	にんにく	—
	しょうが	しょうが	—
	でん粉	馬鈴薯	—
	だし		さば
油	なたね油	—	
しゅうまい	しゅうまい	野菜(玉葱、グリーンピース)、食肉(鶏肉、豚肉)、つなぎ(小麦粉、セラチン、卵白)、豚脂、粒状植物性たん白、糖類(砂糖、ぶどう糖)、 食塩、醤油、蛋白加水分解物、香辛料、エキス(チキン、ホーウ)、皮(小麦粉、でん粉、粉末状たん白)、調味料(アミノ酸等)	卵・小麦・鶏肉 豚肉・大豆・セラチン
漬物	つぼ漬	干し大根、漬け原材料【ぶどう糖果糖液糖、しょうゆ、アミノ酸液、食塩、醸造酢、みりん、粉末状植物性たん白、唐辛子】、 ソルビトール、酒精、調味料(アミノ酸等)、酸味料、保存料(ソルビン酸K)、甘味料(ステビア)、着色料(黄4、黄5)	小麦・大豆
魚型しょうゆ	しょうゆ	アミノ酸液、食塩、脱脂加工大豆、小麦、砂糖、アルコール、カラメル色素、甘味料(ステビア、甘草)、調味料(アミノ酸等)	小麦・大豆

※出し巻には ほうれん草・ネギ・ひじきが入る場合があります。(アレルギー 卵・小麦・さば・大豆)