







食品名	原料等	アレルギー物質								
		卵	乳	小麦	大豆	落花生	えび	かに	そば	その他
ポークしゅうまい(冷凍)	豚肉 たまねぎ パン粉 でん粉(じゃがいも) しょうが 砂糖 食塩 酵母エキス ポークエキス 香辛料 【皮】 小麦粉 還元水あめ 水			○						豚肉
ホールコーン(冷凍)	とうもろこし									
ほっけの竜田揚げ(冷凍)	ほっけ でん粉(じゃがいも) しょうゆ 酒 しょうが			○	○					
メンチカツ(冷凍)	豚肉 パン粉 たまねぎ 小麦粉 パン粉 粒状大豆たんぱく でん粉 なたね油 粉末状大豆たんぱく 砂糖 貝Ca 食塩 ブドウ糖 香辛料 酵母粉末 水			○ ○ ○	○ ○ ○					豚肉
ゆず果汁(冷凍)	ゆず									
洋梨カット(冷凍)	洋梨 砂糖 酸味料									
れんこん水煮(いちょう切り)	れんこん pH調整剤 酸化防止剤(ビタミンC) 水									

### ～その他のアレルギー関連注意事項～

- 調理場・調理従事者・調理機器・器具・食器はアレルギー専用ではありません。注意して調理しておりますが、同じ調理場内で調理しておりますのでご了承ください。
- 揚げ油は、ろ過して数回使用しているため、アレルギーを含む原材料及び加工食品も調理しております。
- 丸ごと食べられる魚は魚卵を含む場合がございます。また、魚介類(ちりめんじゃこ等の小魚)や海藻類には収穫の際に、えび、かに、いか等の混入の可能性があります。それらを調理過程において、完全に除去することはできませんのでご了承ください。
- 最終加工品における特定原材料等の総タンパク質量が数 $\mu\text{g/ml}$ の濃度レベル又は数 $\mu\text{g/mg}$ 含有レベルに満たない食品についても、アレルギー物質を原材料として使用していることから、極微量であっても食物アレルギー症状が起きるのを避けるために表示しております。