

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
うずら卵(レトルト)	うずら卵 食塩 水	○								
エリンギ(冷凍)	エリンギ									
オイスターソース	すりつぶしかき(かき、塩) 水あめ しょうゆ 砂糖液糖 塩 水 加工でん粉 酒精 しょうゆ中のアルコール			○	○					
きくらげ	きくらげ									
クローブ	クローブ									
クリームコーン(冷凍)	とうもろこし									
ショルダーベーコン(短冊)	豚かた肉 塩 砂糖 香辛料(ナツメグ、コリアンダー、 カルダモン、オールスパイス)									豚肉
スクランブルエッグ(冷凍)	鶏卵 植物油脂 還元水あめ でん粉 醸造酢 塩 加工でん粉 水	○			○ ○					
タイム(粉)	タイム									
たけのこ(水煮・せん切り)	たけのこ									
たけのこ(レトルト)	たけのこ									
たらうおフライ(冷凍)	太刀魚 【衣】 パン粉 小麦粉 塩 増粘剤(加工助剤) 水			○ ○	○					
たら角切り(でん粉付き・冷凍)	すけとうだら でん粉(じゃがいも)									
チーズ春巻(冷凍)	チーズ 植物油脂 小麦粉 チーズフード ルー ショートニング 砂糖 加工油脂 ゼラチン 塩 【皮】 小麦粉 植物油脂 コーンフラワー 粉あめ ショートニング 塩 グルテン 酵母エキスパウダー 酒精 増粘剤 (加工でん粉、キサンタンガム) 加工でん粉 調味料(アミノ酸) グリセリン脂肪酸エステル 膨張剤 セルロース 乳化剤 着色料(カロチノイド) その他キャリアーオーバー等 水		○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○					ゼラチン

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	
チョコレートケーキ(冷凍)	鶏卵	○									
	乳又は乳製品を主要原料とする食品		○								
	砂糖										
	小麦粉			○							
	チョコレート		○								
	ココアパウダー										
	水あめ										
	粉末油脂										
	準チョコレート				○						
	こんにやく加工品										
	水										
	加工でん粉										
	乳化剤		○		○						
	膨脹剤										
	カゼインNa		○								
	炭酸Ca										
	カカオ色素										
チョコレートケーキ(冷凍)のアレルギー代替食 (米粉のチョコレートケーキ(冷凍))	ピロリン酸第二鉄				○						
	ホエイソルト		○								
	pH調整剤		○								
	香料		○		○						
	豆乳				○						
	砂糖										
	加工油脂										
	ココアパウダー										
	米粉										
	水あめ										
	大豆粉				○						
	植物油										
	清涼飲料水										
	こんにやく加工品(水あめ、 こんにやく粉、でん粉)										
	水										
	加工でん粉										
	トレハロース										
でん粉(じゃがいも)	乳化剤				○						
	増粘剤(カードラン、 アルギン酸エステル)										
	炭酸Ca										
	膨脹剤										
	セルロース										
	安定剤(増粘多糖類)										
	香料										
	ピロリン酸第二鉄				○						
	メタリン酸Na										
	でん粉(じゃがいも)										
	トック	米(上新粉)									
		でん粉									
		塩									
		酒精									
		水									
	ハンバーグ(冷凍・もみの木型)	鶏肉									鶏肉
		たまねぎ									
豚脂											
粒状植物性たんぱく											
豚肉										豚肉	
砂糖					○						
水溶性食物繊維											
酵母エキス											
塩											
トマトペースト											
ブドウ糖											
にんにくペースト											
香辛料											
しょうがペースト											
水											
加工でん粉											
炭酸Ca											
セルロース											
ピロリン酸第二鉄				○							
パンプキンペースト(冷凍)	かぼちゃ										

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
一口ぎょうざ(冷凍)	小麦粉			○						
	キャベツ									
	豚肉									豚肉
	ニラ									
	精製ラード				○					豚肉
	砂糖									
	食用大豆油				○					
	にんにく									
	でん粉									
	香辛料									
	しょうゆ			○	○					ごま
	植物油脂				○					
	塩									
	ねぎ									
	しょうが									
フライドチキンスパイス	発酵調味料									
	ブドウ糖									
	加工でん粉									
	トレハロース									
	ブラックペッパー									
	ガーリック									
ふわとろたまご(冷凍)	ジンジャー									
	パプリカ									
	ナツメグ									
	タイム									
	鶏卵	○								鶏肉、豚肉
	植物油脂				○					
	塩									
	乾燥卵白	○								
	乳たんぱく		○							
	香味油				○					
	でん粉発酵調味料									
	砂糖									
	チキンエキスパウダー									
	加工でん粉									
	増粘多糖類									
	乳化剤									
	リン酸塩(Na)									
	酢酸ナトリウム									
	グリシン									
ベーキングパウダー	調味料(アミノ酸等)									
	香辛料抽出物									
	水									
	炭酸水素ナトリウム									
	グルコノデルタラクトン									
	酸性ピロリン酸ナトリウム									
	第一リン酸カルシウム									
ホールコーン(冷凍)	d-酒石酸水素カリウム									
	ステアリン酸カルシウム									
	コーンスターチ									
ゆず果汁(冷凍)	ゆず									
レモン汁(国産・冷凍)	レモン									
わかさぎフリッター(冷凍)	わかさぎ									
	しょうゆ			○	○					
	【衣】									
	小麦粉			○						
	オキアミ									
	でん粉(とうもろこし)									
	砂糖									
	米粉									
	塩									
	あおさ									
	水									
	ベーキングパウダー									
	揚げ油(大豆油)				○					

～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μg/mlの濃度レベル又は数μg/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をしております。