

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
オイスターソース	かき 水あめ しょうゆ 砂糖液糖 塩 水 酒精 加工でん粉 しょうゆ中のアルコール			○	○					
オリーブ油	オリーブ油									
かつお節(だし用・厚けずり)	かつお									
川口ウインナー(ほうれんそう)	豚肉 ほうれん草 でん粉(じゃがいも) 塩 砂糖 香辛料									豚肉
川口の麦みそ	水 大豆 大麦(麦麴) 塩(天日塩) 酒精				○					
刻み梅	梅 しそ梅酢 塩									
きびなごフライ(冷凍)	きびなご パン粉(小麦粉、ショートニング、 砂糖、イースト、塩、乳化剤) 小麦粉 でん粉(さつまいも、とうもろこし) 塩 植物性たんぱく 植物性油脂 水			○ ○			○			
キムチ(冷凍)	はくさい たまねぎ ごま だいこん にんじん 昆布 にら りんご にんにく 糖類(砂糖、ブドウ糖果糖液糖、 果糖) 醸造酢 唐辛子 塩 かつお節エキス たんぱく加水分解物 魚しょう 昆布エキス 調味料(アミノ酸等) 酸味料 増粘多糖類 酸化防止剤(ビタミンC) 香料 アナトー色素 パプリカ色素 水									ごま りんご りんご ゼラチン
鶏卵 全卵(生)	鶏卵	○								
小えび(乾)	小えび						○			
埼玉県産厚揚げ(冷凍)	大豆 植物油脂 加工でん粉 トレハロース 安定剤(加工でん粉、塩) 凝固剤 グリシン・酢酸ナトリウム 水 加工助剤(酵素、消泡剤)				○					

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
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
白身魚の香草フライ(冷凍)	ほき 【衣】 パン粉 でん粉 バター粉(小麦粉、でん粉(小麦)、 粉末状大豆たんぱく、 増粘剤(グァーガム)) バジルソース(植物油脂、バジル、 塩、にんにく、砂糖、香辛料、 乾燥赤ピーマン、調味料(アミノ酸)、 酢酸Na、酒精、 増粘剤(キサンタン)) 水			○	○					
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									
チンジャオロースのもと	しょうゆ にんにく 砂糖 かきエキス 発酵調味料 しょうが 香味食用油 豆板醤 ほたてエキス りんご果汁 チキンエキス 魚しょう 増粘剤(加工でん粉) 調味料(アミノ酸等) カラメル色素 酸味料 水			○	○					りんご 鶏肉
でん粉(じゃがいも)	でん粉(じゃがいも)									
トック	米 でん粉 塩 酒精 水									
ひれかつ(冷凍)	豚肉 塩 バター(でん粉、塩、香辛料、 大豆粉、植物油脂、 増粘多糖類、水) パン粉			○	○					豚肉
ナタデココ	ナタデココ 砂糖 難消化性デキストリン (水溶性食物繊維) ぶどう濃縮果汁 酸味料 香料 水									
ハンバーグ(冷凍)	鶏肉 たまねぎ 豚脂 豚肉 粒状植物性たんぱく 砂糖 ブドウ糖 塩 酵母エキス トマトペースト 香辛料 にんにくペースト 小麦不使用しょうゆ 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				○					鶏肉 豚肉 豚肉

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
深谷ねぎようざ(冷凍)	キャベツ ねぎ にら しょうが 鶏肉 豚脂 大豆たんぱく 砂糖 しょうゆ 塩 植物油 チキンエキス 香辛料 調味料(アミノ酸等) 【皮】 小麦粉 水 ブドウ糖 植物油 醗酵調味料 加工でん粉 調味料(有機酸)			○	○	○				鶏肉 豚肉 鶏肉、豚肉、ゼラチン 鶏肉
プレスハム(短冊)	豚もも肉 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
ベーコン(短冊)	豚ばら肉 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
ほうれんそう(冷凍)	ほうれんそう									
ホールコーン(冷凍)	とうもろこし									
水まんじゅう(冷凍)	砂糖(さとうきび、てん菜) こしあん(金時、大手亡、グラニュー糖、てん菜、寒天) 本くず粉 でん粉(わらび) 加工でん粉 寒天 水									
ミニ春巻(冷凍)	豚肉 にんじん たまねぎ キャベツ 植物油 豚脂 しょうゆ 小麦粉 ショートニング はるさめ でん粉 しょうがペースト ポークブイヨン ポークエキス 発酵調味料 酵母エキス 砂糖 乾燥しいたけ たんぱく加水分解物 香辛料 【皮】 小麦粉 植物油 米粉 粉あめ ショートニング 塩 ソルビトール 乳化剤 クエン酸鉄Na 増粘剤(キサンタンガム) 水			○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○			豚肉 豚肉 豚肉 豚肉	

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
むきえび(冷凍)	えび 塩						○			
焼きうどんソース	野菜・果実 (トマト、りんご、たまねぎ) 砂糖類 (砂糖、ブドウ糖果糖液糖) 醸造酢 塩 たん白加水分解物 オイスターエキス 本醸造しょうゆ 香辛料 カツオエキス 酒精 カラメル色素 増粘剤(加工でん粉、 キサンタンガム) 調味料(アミノ酸) 水			○	○					りんご
焼ふ	小麦粉 グルテン 膨張剤			○ ○						
ヨーグルト	砂糖・異性化液糖 乳製品(加糖練乳) 乳製品(脱脂粉乳) イソマルトオリゴ糖シロップ 乳製品(全粉乳) 砂糖 リン酸一水素カルシウム 乳製品(クリーム) 増粘多糖類 乳たんぱく質濃縮物 寒天 香料 ピロリン酸鉄 水		○ ○ ○ ○ ○							
ヨーグルトのアレルギー代替食 ぶどうゼリー	ポリデキストロース(食物繊維) 砂糖 ぶどう果汁(6倍濃縮) 果糖 加工でんぶん 増粘多糖類 酸味料 ビタミンC 香料 ピロリン酸鉄 水									
寄居町みかんゼリー(冷凍)	みかん果汁(ストレート) みかん果汁(6倍濃縮) 砂糖 果糖 増粘多糖類 酸味料 香料 ビタミンC 水									
冷凍みかん	みかん									
レモン汁(国産・冷凍)	レモン									

～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、アレルゲン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 $\mu\text{g}/\text{ml}$ の濃度レベル又は数 $\mu\text{g}/\text{mg}$ 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。