

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	
星型コロッケ(冷凍)	じゃがいも たまねぎ 鶏肉 豚肉 砂糖 豚脂 乾燥マッシュポテト 塩 香辛料 酵母エキス 【衣】 パン粉 小麦粉 コーンフラワー デキストリン 植物油脂 還元水あめ でん粉 水 炭酸Ca ピロリン酸鉄 調味料(無機塩)			○ ○							鶏肉 豚肉 豚肉
ムースシュー(冷凍)	加糖脱脂練乳 液卵 ショートニング ファットスプレッド 小麦粉 脱脂粉乳 ゼラチン 加糖卵黄 砂糖 洋酒 塩 乳化剤 安定剤(増粘多糖類) 香料 膨張剤 着色料(V.B2、カラメル、カロチン) 水	○ ○	○ ○ ○	○ ○	○					ゼラチン	
ムースシュー(冷凍)のアレルギ代替食 みかんゼリー(冷凍)	みかんシロップ漬け みかん果汁 グラニュー糖 果糖 ポリデキストロース ブドウ糖果糖液糖 トレハロース ゲル化剤(増粘多糖類) 香料 酸味料 着色料(アントシアニン) 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 $\mu\text{g/ml}$ 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をしております。