

◆ 2025年度 Buffet Menu - 夕食A - 原材料表【8/1～】



●特定原材料8品目(8大アレルギー)、特定原材料に準ずる20品目を赤字にて表記しております。

| No | 内容 | 原材料 |
|----|-------------------|--|
| 1 | カルシウムたっぷり サラダ | 上白糖:原料糖(さとうきび、てん菜) 100%、酢:穀類(小麦 、米、コーン)、アルコール(国内製造)、食塩、 酒かす、(一部に 小麦 を含む)、切干大根:青首ダイコン、小松菜、葉野菜、ニンジン、 濃口醤油:食塩、脱脂加工 大豆 、 小麦 、 大豆 、アルコール、(一部に 小麦 ・ 大豆 を含む) ごま油:食用 ごま 油、食用 大豆 油、食用こめ油、(一部に ごま ・ 大豆 を含む)、白ごま:白いり ごま (国内製造) ちりめんじゃこ:いわし稚魚、食塩 (いわし稚魚は「 カニ 」「 エビ 」「 イカ 」が混ざる漁法で採取しております) |
| 2 | ポテトサラダ | ポテトサラダ:ばれいしょ、ドレッシング (食用植物油脂、鶏 卵 、醸造酢、砂糖、食塩、 乳 たんぱく、食品素材)、 ニンジン、タマネギ、砂糖、香辛料、グリシン、酢酸 Na、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、香辛料抽出物、 (一部に 卵 ・ 乳 成分・ 小麦 ・ サケ ・ 大豆 を含む)、葉野菜 |
| 3 | ほうれん草のごま和え | ほうれん草(国産)、すり ごま 、砂糖、いり ごま 、醤油、和風味料、発酵調味料、本味酢、食塩 /トレハロース、 調味料(アミノ酸等)、(一部に 小麦 ・ ごま ・ 大豆 を含む) |
| 4 | 若鶏のオープン焼き | 鶏肉 、レモン汁:レモン(アルゼンチン、イスラエル)/酸味料、香料、保存料(パラオキシ安息香酸、 安息香酸Na、亜硫酸塩)、食塩:海水(配合比:100%)、ブラックペッパー、食用オリーブ油 ニンニク:ニンニク(中国)、pH調整剤 |
| 5 | 本格麻婆豆腐 | 絹豆腐: 大豆 (分別生産流通管理済み)、凝固剤(塩化マグネシウム(にがり))、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル)、 麻婆ソース:水飴(国内製造)、米発酵調味料、植物油脂、醤油、炒め合挽肉、中華味噌、味噌、みじんニンニク、 ショウガ、チキンエキス、醸造酢、ラード、香辛料、酵母エキス、野菜エキス /ソルビトール、増粘剤 (加工デンプン、キサンタン)、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、ネギ (一部に 小麦 ・ 乳 成分・ 牛肉 ・ ごま ・ 大豆 ・ 鶏肉 ・ 豚肉 を含む) ごま油:食用 ごま 油、食用 大豆 油、食用こめ油、(一部に ごま ・ 大豆 を含む) |
| 6 | 牛肉とトマトの ラグーペンネ | ペンネ:デュラム 小麦 のセモリナ ミートソース:野菜(タマネギ、ニンジン)、 牛肉 (オーストラリア)、ドミグラスソース、トマトペースト、 トマトケチャップ、ニンジンピューレ、砂糖、動物油脂、食塩、おろしニンニク、ワイン、ウスターソース、 ビーフエキス、チキンエキス、コショウ末、セロリパウダー、香辛料 /増粘剤(加工デンプン)、 調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、パプリカ色素、酸味料、香辛料抽出物、甘味料 (カンゾウ)、 (一部に 小麦 ・ 乳 成分・ 牛肉 ・ 大豆 ・ 鶏肉 ・ 豚肉 ・ ゼラチン を含む) |
| 7 | サーモンのグリル バター醤油 | サーモン:銀 サケ (チリ産・養殖)、食塩/酸化防止剤(ビタミンC)、 食塩:海水(配合比:100%)、ブラックペッパー 有塩バター:生 乳 (国産)、食塩 濃口醤油:食塩、脱脂加工 大豆 、 小麦 、 大豆 、アルコール、(一部に 小麦 ・ 大豆 を含む) みりん:もち米(タイ産、国内産)、米(国内産)、米麴(タイ産米、国内産米)、 醸造アルコール(国内製造、ベトナム製造)、糖類(国内製造) |

◆ 2025年度 Buffet Menu - 夕食A - 原材料表【8/1～】

| No | 内容 | 原材料 |
|----|------------------------|---|
| 8 | 海老マヨ | ブロッコリー、サラダ海老: エビ (バナメイ、養殖)、食塩、白絞油: 食用なたね油 /シリコーン、 エビマヨソース: 半固体状ドレッシング (国内製造)、加糖練 乳 、トマトケチャップ、スピリッツ、醸造酢、 マヨネーズ風調味料、食塩、 卵 粉末、香辛料、濃縮レモン果汁、チーズ加工品、コショウ末 /ソルビトール、 増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、調味料(アミノ酸等)、酸味料、香辛料抽出物、香料、 (一部に 卵・乳 成分・ 大豆・リンゴ・ゼラチン を含む) |
| 9 | イカとパプリカの オイスターソース炒め | パプリカ、白絞油: 食用なたね油 /シリコーン、 イカゲソ: イカ 、醤油、清酒、ショウガ、還元水あめ、食塩、衣 (でん粉、粉末 卵 白、粉末状植物性たん白)、 加工でん粉、クエン酸 (Na)、増粘剤(キサンタン)、炭酸Na、炭酸水素Na、(一部に 卵・小麦・イカ・大豆 を含む) オイスターソース: カキエキス (国内製造)、糖類(水あめ、砂糖)、アミノ酸液、食塩、酵母エキス / 調味料(アミノ酸)、増粘剤(加工でん粉)、カラメル色素、(一部に 大豆 を含む) |
| 10 | ハンバーグ ドミグラスチーズソース | ハンバーグ: 鶏肉 (国産)、粒状植物性たん白、タマネギ、パン粉、牛脂、醤油、砂糖、食塩、赤ワイン、 香辛料、植物油脂 /調味料(アミノ酸等)、リン酸塩 (Na)、カラメル色素、(一部に 小麦・乳 成分・ 牛肉・大豆・鶏肉 を含む)、パセリ デミグラスソース: 水飴 (国内製造)、ドミグラスソース、植物油、ワイン、タマネギエキス、トマトペースト、 食塩、ビーフエキス、ブラウンルー、味噌、酵母エキス、コショウ末、香辛料 /ソルビトール、 増粘剤(加工デンプン)、カラメル色素、酸味料、調味料 (アミノ酸等)、チアミン、(一部に 小麦・牛肉・大豆・豚肉・ゼラチン を含む)、ミックスチーズ: ナチュラルチーズ、セルロース、(一部に 乳 成分を含む) |
| 11 | 豚肉と玉子の 中華炒め | 全卵 (国産)、 豚肉 、竹の子水煮、砂糖、醤油、きくらげ、食酢、 大豆 油、ネギ、でん粉、清酒、豆板醤、 米発酵調味料、おろしショウガ、おろしニンニク、チンゲン菜、食塩 /調味料(アミノ酸)、酸味料、 (一部に 小麦、卵、大豆、豚肉 を含む) |
| 12 | ご飯 | 精米 |
| 13 | 串揚げステーション | 鶏ささみ大葉: 鶏肉 (中国産)、大葉、水あめ、でん粉、 大豆 たんぱく、食塩、植物油脂、衣 (パン粉、でん粉、 小麦 粉、食塩、乾燥 卵 白)/加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、リン酸塩 (Na)、乳化剤、香料、 (一部に 小麦・卵・大豆・鶏肉・ゼラチン を含む) うずら玉子: うずら 卵 、糖蜜、衣(パン粉、 小麦 粉、でん粉、食塩)/ソルビトール、調味料(アミノ酸)、 増粘剤(グァーガム)、乳化剤、(一部に 小麦・大豆・卵 を含む) レンコン: レンコン (中国産)、衣(パン粉、 小麦 粉、でん粉、食塩)/調味料(アミノ酸)、増粘剤(グァーガム)、 乳化剤、(一部に 小麦・大豆 を含む) カボチャ: カボチャ (中国産)、衣(パン粉、 小麦 粉、でん粉、食塩)/調味料(アミノ酸)、増粘剤(グァーガム)、 乳化剤、(一部に 大豆、小麦 を含む)、白絞油: 食用なたね油 /シリコーン とんかつソース: 醸造酢、糖類 (砂糖・ぶどう糖果糖液糖)、野菜・果実(トマト、 リンゴ 、ニンニク)、食塩、 香辛料、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素 |

◆ 2025年度 Buffet Menu - 夕食A - 原材料表【8/1～】

| No | 内容 | 原材料 |
|----|--------------------|--|
| 14 | 赤だしの味噌汁 長ネギ、なめこ | 長ネギ、なめこ 赤味噌: 大豆、米、食塩、酒精、ビタミン B2 赤だし味噌: 米みそ(米、大豆、食塩)、豆みそ(大豆、食塩)、カラメル色素、酒精 かつおだし: 食塩(国内製造)、ぶどう糖、風味原料(かつおぶし粉末、そうだかつおぶし粉末) /調味料(アミノ酸等) |
| 15 | プチシュー | 生クリーム、卵、高果糖液糖、小麦粉、植物油脂、コーンシロップ、砂糖、食塩、ホエイパウダー、脱脂粉 乳、 ぶどう糖、増粘剤(加工デンプン)、香料、安定剤(アルギン酸Na、カゼインNa)、カロチン色素、乳化剤、 (加工助剤)(一部に卵・乳成分・小麦・大豆を含む) |
| 16 | 3種のベリー大福 | 砂糖(国内製造)、もち粉、プロセスチーズ、ファットスプレッド、イチゴジャム(イチゴ、砂糖、水飴)、食塩、 ラズベリー果汁加工品、ブルーベリー果汁加工品 /加工デンプン、乳化剤、ベニコウジ色素、グリシン、 ゲル化剤(ペクチン)、酸味料、酵素、香料、コチニール色素、クチナシ色素、酢酸 Na、ラック色素、 酸化防止剤(V. E)、(一部に乳成分・大豆を含む) |
| 17 | グレープフルーツ | グレープフルーツ |
| 18 | ホットドリンク コーヒー | コーヒー豆 スティックシュガー: 原料糖 クリーミーポーション: 植物油脂(国内製造)、砂糖、脱脂粉 乳、デキストリン/カゼイン 乳化剤(大豆由来)、pH調整剤、香料、安定剤(カラギナン) |
| | 紅茶 | 紅茶(インド、ケニア、その他) |