

◆ 2025年度 Buffet Menu - 朝食A - 原材料表



●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	新鮮野菜のサラダバー	葉野菜、トッピング(枝豆:えだまめ(大豆)、コーン:スイートコーン、食塩、ミニトマト)、 蒸し野菜(ブロッコリー、ジャガイモ)
	ドレッシング5種 野菜ドレッシング	食用植物油脂(国内製造)、おろしたまねぎ、醸造酢、おろしニンジン、砂糖、たまねぎ、醤油、食塩、 米発酵調味料、ソテーキャロット、蜂蜜、チキンエキス、コショウ末 /調味料(アミノ酸等)、酸味料、増粘多糖類、 セルロース、加工デンプン、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉を含む)
	イタリアンドレッシング	食用植物油脂、砂糖、醸造酢、食塩、発酵調味料、たまねぎ、香味食用油、酵母エキスパウダー、香辛料、 トマト、酸味料、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)
	フレンチドレッシング(白)	食用植物油脂、醸造酢、砂糖類(砂糖・ぶどう糖果糖液糖、水あめ、粉末水あめ)、食塩、卵、 増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物(一部に卵・小麦・大豆・ゼラチンを含む)
	ノンオイルドレッシング柚子	醤油、砂糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液糖)、醸造酢、ユズ果皮、ユズ果汁、食塩、かつお節エキス、すだち果汁、 魚介エキス、濃縮レモン果汁、酵母エキスパウダー、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、香料、 (一部に小麦・大豆を含む)
	あらびき胡麻ドレッシング	食用植物油脂、醤油、砂糖、醸造酢、ごま、しいたけエキス、卵黄、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、 増粘剤(キサンタンガム)、(一部に卵・小麦・ごま・大豆を含む)
2	黒胡椒がきいた ウインナーソーテ	畜肉(豚肉(輸入)、牛肉)、豚脂肪、馬鈴薯澱粉、糖類(水飴、砂糖、ぶどう糖)、食塩、還元水飴、昆布エキス、 ポークエキス、香辛料、メースパウダー、卵粉末、おろしニンニク、コショウ末、コリアンダーパウダー、 ジンジャーパウダー、ナツメグパウダー /調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、トレハロース、発色剤(亜硝酸Na)、 (一部に卵・牛肉・豚肉を含む)、食塩:海水(配合比:100%)、ブラックペッパー、食用オリーブ油
3	じっくり焼いたベーコン	豚ばら肉、食塩、たん白加水分解物、大豆たん白、水あめ、卵たん白、ポークコラーゲン、乳たん白、粉末油脂、 加工デンプン、リン酸塩(Na)、pH調整剤、調味料(有機酸等)、増粘多糖類、カゼインNa、酸化防止剤(ビタミンC)、 くん液、発色剤(亜硝酸Na)、(一部に卵、乳成分、大豆、豚肉を含む)
4	チキンナゲット	鶏肉、鶏皮、でん粉、大豆たん白、植物油脂、チキンコンソメ、醤油、食塩、コショウ、ニンニク、 衣(小麦粉、コーングリッツ、でん粉、食塩、脱脂粉乳、ぶどう糖、香辛料)、揚げ油(なたね油、コーン油)、 調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、着色料(カロチノイド、カラメル)、甘味料(カンゾウエキス)、 白絞油:食用なたね油 /シリコーン トマトケチャップ(小袋):トマト、糖類(果糖、砂糖)、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料、香辛料抽出物、水
5	肉じゃが	ジャガイモ(国産)、たまねぎ、ニンジン、牛肉、こんにゃく、醤油、砂糖、米発酵調味料、植物油、魚介エキス /調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、水酸化カルシウム、(一部に小麦、牛肉、サバ、大豆、リンゴを含む)

◆ 2025年度 Buffet Menu - 朝食A - 原材料表

No	内容	原材料
6	鶏と白菜のさっぱり煮	鶏肉、白菜、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) ポン酢：醤油(小麦・大豆を含む)(国内製造)、果糖ぶどう糖液糖、かんきつ果汁、醸造酢、食塩 / 調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料、上白糖：原料糖(さとうきび、てん菜) 100% 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)、酒：米、米こうじ、醸造アルコール、 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)、おろしショウガ：ショウガ(中国)/酸化防止剤(V.C)、pH調整剤、 白絞油：食用なたね油/シリコン、片栗粉：馬鈴薯、食塩：海水(配合比：100%)
7	鯖の塩焼き	サバ、食塩：海水(配合比：100%)
8	ホテルメイド スクランブルエッグ	卵、牛乳：生乳100%(国産) 食塩：海水(配合比：100%)、ホワイ太白 Pepper、食用オリーブ油
9	フライドポテトのチーズ焼き	ナチュラルカットポテト：ジャガイモ(遺伝子組み換えでない)、植物油脂、ぶどう糖 /ピロリン酸Na 角柱ベーコン：豚ばら肉、ぶどう糖、食塩、水あめ、大豆たん白、卵たん白、カゼインNa、リン酸塩(Na)、 グルタミン酸Na、L-アスコルビン酸Na、カラギナン製剤、粉末油脂、コチニール色素製剤、ラック色素製剤、 亜硝酸Na、シリコン樹脂製剤、水、トランスグルタミナーゼ製剤(一部に卵・乳成分・大豆・豚肉を含む) マヨネーズ：食用植物油脂、卵、醸造酢、砂糖類(粉末水あめ、砂糖)、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、 (一部に卵・小麦・大豆を含む)、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) 乾燥パセリ：パセリ
10	ご飯	精米
11	全粒粉ミニ食パン	小麦粉(国内製造)、小麦全粒粉(国内製造)、砂糖、大麦粉、オリーブオイル、パン酵母、食塩、モルトエキス
	クロワッサン	小麦粉(国内製造)、加工油脂(精製加工油脂、植物油脂、発酵バター、食塩、バターミルクパウダー、乳糖、 動物油脂、脱脂粉乳)、砂糖、パン酵母、脱脂粉乳、液卵、食塩/香料、乳化剤、V. C、着色料(カロチン)、 (一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む)
	はちみつ豆乳パン	小麦粉(国内製造)、豆乳、はちみつ、砂糖、菜種油、パン酵母、食塩、モルトエキス(一部に小麦・大豆を含む)
12	マーガリン	食用植物油脂(国内製造)、食用精製加工油脂、食塩、クリーム、脱脂粉乳、チーズ/乳化剤、香料、 着色料(カロチン)、(一部に乳成分・大豆を含む)
	メープルシロップ	果糖ぶどう糖液糖、水飴、調味料(アミノ酸)、増粘剤(アラビアガム)、砂糖、保存料(安息香酸Na、 パラオキシ安息香酸ブチル)、着色料(カラメル)、香料
13	お味噌汁 ほうれん草、長ネギ	ほうれん草、長ネギ 白味噌：大豆、米、食塩、酒精、ビタミンB2 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)

◆ 2025年度 Buffet Menu - 朝食A - 原材料表

No	内容	原材料
14	コーンと玉子のスープ	卵 コーンスープ: スイートコーン (日本又はアメリカ又はニュージーランド)、小麦粉、デキストリン、 クリーミングパウダー、砂糖、でん粉、食塩、乳糖、食用加工油脂、チーズ、酵母エキス、香辛料、 酵母エキス調味料、調味料 (アミノ酸等)、増粘剤 (グァーガム)、香料 (一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆を含む) 食塩: 海水 (配合比: 100%)、片栗粉: 馬鈴薯
15	ヨーグルト	生乳 (国産)、乳製品 上白糖: 原料糖 (さとうきび、てん菜) 100%
16	ブドウゼリー ナタデココ	ブドウゼリー: 糖類 (果糖ぶどう糖液糖、砂糖、ぶどう糖)、ブドウ果汁、ゲル化剤 (増粘多糖類)、酸味料、香料、 着色料 (クチナシ、紅麹)、ビタミンC、クエン酸鉄Na 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)、ブドウ濃縮果汁、酸味料、香料、水
17	パイナップル	パイナップル
18	フルーツグラノーラ	オーツ麦 (オーストラリア又はフィンランド又はその他)、ライ麦粉、砂糖、小麦粉、乾燥果実 (パパイヤ、 レーズン、リンゴ、イチゴ)、ココナッツ、デキストリン、植物油、米粉、コーンフラワー、水溶性食物繊維、 カボチャの種、アーモンドパウダー、食塩、小麦ふすま、玄米粉、フラクトオリゴ糖シロップ、乳糖/グリセリン、 クエン酸鉄Na、酸味料、酸化防止剤 (ビタミンE、ビタミンC、ローズマリー抽出物)、加工デンプン、ナイアシン、 パントテン酸Ca、ビタミンA、ビタミンB6、ビタミンB1、葉酸、ビタミンD、ビタミンB12 (一部に乳成分・小麦・アーモンド・リンゴを含む)
19	納豆	大豆、納豆菌、たれ (醤油、植物性たん白加水分解物、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖、 醸造酢、食塩、みりん、カツオエキス、砂糖)、調味料 (アミノ酸等)、からし (からし、食塩、醸造酢、還元水飴、 着色料 (ウコン)、香辛料、増粘多糖類)、(一部に小麦、大豆を含む)
	味付けのり	乾のり、砂糖、醤油、味醂、食塩、魚介エキス (削り節、エビ、昆布)、調味料 (アミノ酸等)、香辛料抽出物、 (一部に小麦・エビ・サバ・大豆を含む)
20	ドリンクバー リンゴジュース 烏龍茶 牛乳	リンゴ (中国産) / 香料 烏龍茶 (中国産、台湾産)、ビタミンC 生乳100%
	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)