

◆ 2025年度 Buffet Menu - 夕食B - 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	ツナのチョレギサラダ	<p>葉野菜、かいわれ菜、キュウリ、わかめ:湯通し塩蔵わかめ (韓国産)</p> <p>ニンジン、ツナ:キハダマグロ、植物油脂、食塩、野菜エキス、調味料 (アミノ酸等)、 (一部に<b>大豆</b>を含む)、醤油:食塩、脱脂加工 <b>大豆</b>、<b>小麦</b>、<b>大豆</b>、アルコール、(一部に<b>小麦</b>、<b>大豆</b>を含む) <b>ごま油</b>:食用<b>ごま</b>油、食用<b>大豆</b>油、食用こめ油、(一部に<b>ごま</b>、<b>大豆</b>を含む)、酢:穀類(<b>小麦</b>、米、コーン)、 アルコール(国内製造)、食塩、酒かす、(一部に<b>小麦</b>を含む)、上白糖:原料糖(さとうきび、てん菜)100% おろしニンニク:ニンニク(中国)、ph調整剤、白<b>ごま</b>:白いり<b>ごま</b>(国内製造)、食塩:海水(配合比:100%)</p>
2	カボチャのサラダ	<p>葉野菜</p> <p>カボチャサラダ:カボチャ、ドレッシング (食用植物油脂、<b>鶏卵</b>、醸造酢、食塩、砂糖、香辛料、 ミルク風味シロップ、レモン果汁パウダー)、砂糖、<b>卵白</b>粉末、<b>乳</b>たんぱく、グリシン、酢酸 Na、増粘多糖類、 酸味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物、(一部に<b>卵</b>、<b>乳</b>成分、<b>小麦</b>、<b>大豆</b>を含む)</p>
3	鰯の南蛮漬け	<p>アジ、醸造酢、タマネギ、砂糖、パーム油、醤油、<b>小麦</b>粉、パン粉、澱粉、調味だし、ニンジン、カツオエキス、 <b>ごま油</b>、唐辛子/調味料(アミノ酸等)、(一部に<b>小麦</b>、<b>ごま</b>、<b>サバ</b>、<b>大豆</b>を含む)</p> <p>かいわれ菜</p>
4	鶏団子の白菜 柚子あん	<p>鶏団子:<b>鶏肉</b>(九州産)、鶏皮(九州産)、植物油脂、つなぎ(でん粉、パン粉)、果糖ブドウ糖液糖、 鶏ガラスープ、タマネギ、醤油、食塩、<b>卵</b>殻粉、発酵調味料、香辛料、酵母エキスパウダー (一部に<b>小麦</b>、<b>卵</b>、<b>鶏肉</b>、<b>大豆</b>を含む)</p> <p>白菜、ユズ</p> <p>めんつゆ:醤油、砂糖混合異性化液糖、食塩、みりん、かつおぶし、こんぶ、調味料 (アミノ酸等)、 アルコール、水、(一部に<b>小麦</b>、<b>大豆</b>を含む)</p>
5	豚肉のスタミナグリル	<p><b>豚肉</b>、タマネギ、ニンジン、白味噌:<b>大豆</b>、米、食塩、酒精、ビタミン B2</p> <p>濃口醤油:食塩、脱脂加工 <b>大豆</b>、<b>小麦</b>、<b>大豆</b>、アルコール、(一部に<b>小麦</b>・<b>大豆</b>を含む)</p> <p>おろしニンニク:ニンニク(中国)、pH調整剤、おろしショウガ:ショウガ(中国)/酸化防止剤(V.C)、pH調整剤</p> <p>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</p>
6	鶏のから揚げ 甘辛ソース	<p>ネギ、唐揚げ:<b>鶏</b>モモ肉、澱粉、醤油、<b>大豆</b>油、酒、ショウガペースト、<b>鶏</b>ガラスープ、砂糖、食塩、香辛料、 (一部に<b>小麦</b>、<b>大豆</b>、<b>鶏肉</b>を含む)、白絞油:食用なたね油/シリコーン</p> <p>甘辛揚げソース:ぶどう糖果糖液糖(国内製造)、醤油、水飴、砂糖(中ざら糖、加工黒糖)、味醂、醸造酢、食塩、 醤油加工品、<b>魚</b>醤、香辛料、ニンニク末、酵母エキス、味噌加工品、寒天、コショウ末 / 増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、(一部に<b>小麦</b>、<b>大豆</b>を含む)</p>

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

No	内容	原材料
7	えびフライ	エビフライ:パナメイ <b>エビ</b> 、パン粉、 <b>小麦粉</b> 、砂糖、澱粉、食塩、乾燥 <b>卵</b> 白、粉末植物油、ショートニング、 全 <b>卵</b> 粉末、 <b>大豆</b> 粉/加工デンプン、調味料(アミノ酸)、増粘剤(グァーガム)、リン酸塩(Na)、膨張剤、乳化剤、 アナトー色素、(一部に <b>エビ</b> 、 <b>小麦</b> 、 <b>卵</b> 、 <b>大豆</b> を含む)、白絞油:食用なたね油 /シリコーン タルタルソース:食用植物油、タマネギ、ピクルス、醸造酢、 <b>卵</b> 、砂糖、食塩、シーズニング、乾燥パセリ、 増粘多糖類、調味料(アミノ酸)、酸味料、香辛料抽出物、香料、(一部に <b>卵</b> 、 <b>小麦</b> 、 <b>大豆</b> を含む)
8	彩り野菜炒め	キャベツ、タマネギ、ピーマン、パプリカ、ニンジン、えだまめ ( <b>大豆</b> ) 酒:米、米こうじ、醸造アルコール、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) 濃口醤油:食塩、脱脂加工 <b>大豆</b> 、 <b>小麦</b> 、 <b>大豆</b> 、アルコール、(一部に <b>小麦</b> 、 <b>大豆</b> を含む) 食塩:海水(配合比:100%)、ブラックペッパー、オリーブ油:食用オリーブ油 上白糖:原料糖(さとうきび、てん菜)100%
9	ポテトフライ	フレンチシューストポテト:ジャガイモ、植物性油脂、ぶどう糖、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、タマネギ、香辛料、香辛料抽出物、水
10	ナポリタン	スパゲッティ:デュラム <b>小麦</b> のセモリナ、ラード: <b>豚脂</b> (国内製造)/酸化防止剤(ビタミンE) 食塩:海水(配合比:100%)、ブラックペッパー トマト煮込みソース:トマトペースト(外国製造)、ダイストマト、ぶどう発酵調味料、砂糖、ソテーオニオン、 植物油、おろしニンニク、食塩、醸造酢、チキンエキス、タマネギエキス、酵母エキス、蛋白加水分解物、 コショウ末、香辛料、セロリパウダー /酒精、増粘剤(加工デンプン)、調味料(アミノ酸等)、 (一部に <b>小麦</b> ・ <b>乳成分</b> ・ <b>大豆</b> ・ <b>鶏肉</b> ・ <b>リンゴ</b> を含む) ケチャップ:トマト、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、食塩、タマネギ、香辛料
11	玉子のチリソース	玉子のチリソース: <b>全卵</b> (国産)、トマトケチャップ、米発酵調味料、砂糖、豆板醤、清酒、ショウガ、 おろしニンニク、でん粉、食酢、食塩 /調味料(アミノ酸)、酸味料、(一部に <b>小麦</b> 、 <b>卵</b> を含む) 上白糖:原料糖(さとうきび、てん菜)100%、ネギ
12	ご飯	精米
13	中華点心ステーション	
	揚げ餃子	揚げ餃子: <b>豚肉</b> 、キャベツ、 <b>小麦粉</b> 、 <b>豚脂</b> 、澱粉、タマネギ、砂糖、ニンニク油、ニンニク、ニラ、食塩、 ラード、 <b>小麦</b> グルテン、醤油、ショウガ、オイスターソース、紹興酒、香辛料、菜種油 /調味料(アミノ酸)、 トレハロース、かんすい、カラメル色素、(一部に <b>小麦</b> 、 <b>大豆</b> 、 <b>豚肉</b> を含む)、白絞油:食用なたね油 /シリコーン
	小籠包	小籠包: <b>豚肉</b> 、 <b>小麦粉</b> 、タマネギ、 <b>大豆</b> 蚕白、ネギ、 <b>豚</b> 骨スープ、オイスターソース、醤油、 <b>ごま</b> 油、砂糖、 ショウガ、食塩、L-グルタミン酸ナトリウム、こしょう、水 (一部に <b>小麦</b> 、 <b>豚肉</b> 、 <b>大豆</b> 、 <b>ごま</b> を含む)
	焼き焼売	焼き焼売:タマネギ、食肉( <b>豚肉</b> 、 <b>鶏肉</b> )、つなぎ(パン粉、澱粉)、 <b>豚脂</b> 、粒状植物性たん白、砂糖、しょうゆ、 おろしショウガ、食塩、発酵調味料、たん白加水分解物、香辛料、マッシュルームエキス、 皮( <b>小麦粉</b> 、食塩)、加工デンプン、調味料(アミノ酸)、水、(一部に <b>小麦</b> 、 <b>大豆</b> 、 <b>鶏肉</b> 、 <b>豚肉</b> を含む) 濃口醤油:食塩、脱脂加工 <b>大豆</b> 、 <b>小麦</b> 、 <b>大豆</b> 、アルコール、(一部に <b>小麦</b> 、 <b>大豆</b> を含む)

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

No	内容	原材料
14	赤だしの味噌汁 タマネギ、キャベツ	タマネギ、キャベツ、赤味噌: <b>大豆</b> 、米、食塩、酒精、ビタミン B2 赤だし味噌: 米みそ(米、 <b>大豆</b> 、食塩)、豆みそ( <b>大豆</b> 、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	ミニエクレア	生クリーム、 <b>卵</b> 、チョコレート、高果糖液糖、砂糖、 <b>小麦粉</b> 、植物油、コーンシロップ、ホエイパウダー、脱脂粉 <b>乳</b> 、ぶどう糖、食塩、加エデンブ、カゼイン Na、香料、乳化剤、安定剤(アルギン酸Na)、炭酸Ca、カロチン色素(一部に <b>卵</b> ・ <b>乳</b> 成分・ <b>小麦</b> ・ <b>大豆</b> を含む)
16	手作りベリームース	砂糖(国内製造)、 <b>ゼラチン</b> 、デキストリン、イチゴパウダー、クランベリーパウダー、食物繊維 /酸味料、ベニコウジ色素、野菜色素、香料、(一部に <b>オレンジ</b> 、 <b>ゼラチン</b> を含む) 牛 <b>乳</b> :生 <b>乳</b> 100%(国産)、上白糖:原料糖(さとうきび、てん菜) 100%
17	抹茶わらび餅	砂糖(グラニュー糖(国内製造)、黒糖、三温糖)、うぐいす粉、レンコンでん粉、寒天、抹茶、本わらび粉 /トレハロース、加エデンブ、黄色 4号、青色 1号、(一部に <b>大豆</b> を含む)
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(国内製造)、砂糖、脱脂粉 <b>乳</b> 、デキストリン/カゼイン 乳化剤( <b>大豆</b> 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)