

## ◆ 2025年度 Buffet Menu - 朝食C - 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	新鮮野菜のサラダバー	葉野菜、トッピング (クルトン:食パン(国内製造)、植物油脂/イーストフード、酸化防止剤(ビタミンE)、ビタミンC、(一部に小麦・大豆を含む)、コーン:スイートコーン、食塩、ミニトマト 蒸し野菜(キャベツ、レンコン:レンコン、クエン酸 )
	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)、おろしタマネギ、醸造酢、おろしニンジン、砂糖、タマネギ、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、タマネギ、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 ワインーソテー	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、マースパウダー、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	若鶏のグリル 焦がし醤油	鶏肉、食用オリーブ油、ブロッコリー 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)、米麹(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)、上白糖:原料糖(さとうきび、てん菜) 100%
5	豚肉と青菜の炒め物 生姜の香り	豚肉、小松菜、タマネギ、おろしショウガ:ショウガ(中国)/酸化防止剤(V.C)、pH調整剤 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)、米麹(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)
6	鮭の塩焼き	カラフトマス、食塩 /キシロース、(一部にサケを含む)

◆ 2025年度 Buffet Menu - 朝食C - 原材料表【8/1~】

No	内容	原材料
7	出汁焼き玉子 野菜あんかけ	卵、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、そだかつおぶし粉末) /調味料(アミノ酸等)、食塩:海水(配合比:100%) 薄口醤油:食塩(国内製造、韓国製造)、脱脂加工 <b>大豆</b> 、 <b>小麦</b> 、砂糖、 <b>大豆</b> 、米/アルコール、 小松菜、ニンジン、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)、米麹(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)、片栗粉:馬鈴薯、白絞油:食用なたね油 /シリコーン
8	ごろっと野菜の筑前煮	ニンジン(中国)、鶏もも肉、レンコン水煮、ゴボウ、筍水煮、こんにゃく、しいたけ、砂糖、発酵調味料、醤油、 植物油、鶏脂、魚醤(魚介類)、和風だし、風味調味料、酵母パウダー /調味料(アミノ酸等)、グリシン、酢酸Na、 水酸化Ca、pH調整剤、糊料(カラギーナン)、(一部に <b>小麦</b> ・ <b>卵</b> ・ <b>乳成分</b> ・ <b>サバ</b> ・ <b>大豆</b> ・ <b>鶏肉</b> ・魚醤(魚介類)を含む)
9	ガーリックポテト	ばれいしょ(インカのめざめ)、タマネギ、食用オリーブ油、ガーリックパウダー:ガーリック パセリ、食塩:海水(配合比:100%)、ブラックペッパー
10	ご飯	精米
11	全粒粉ミニ食パン	<b>小麦</b> 粉(国内製造)、 <b>小麦</b> 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	<b>小麦</b> 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、 <b>乳</b> 糖、 動物油脂、脱脂粉 <b>乳</b> )、砂糖、パン酵母、脱脂粉 <b>乳</b> 、液卵、食塩/香料、乳化剤、V. C、着色料(カロチン)、 (一部に <b>小麦</b> ・ <b>卵</b> ・ <b>乳成分</b> ・ <b>大豆</b> を含む)
	クッペ	<b>小麦</b> 粉(国内製造)、ライ麦全粒粉(ドイツ製造)、食塩、モルト、パン酵母、モルトエキス
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 <b>乳</b> 、チーズ/乳化剤、香料、 着色料(カロテン)、(一部に <b>乳成分</b> ・ <b>大豆</b> 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 長ネギ、油揚げ	長ネギ 油揚げ: <b>大豆</b> (米国またはカナダ産)、食用植物油脂、凝固剤、消泡剤、水 白味噌: <b>大豆</b> 、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、そだかつおぶし粉末) /調味料(アミノ酸等)

◆ 2025年度 Buffet Menu - 朝食C - 原材料表【8/1~】

No	内容	原材料
14	オニオンスープ	タマネギ、パセリ オニオンスープベース:食塩、ビーフエキス、オニオンエキス、オニオンパウダー、配合調味料、香辛料 調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料(一部に小麦、牛肉、大豆を含む)
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	柚子ゼリー	糖類(ぶどう糖、果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、ユズ果汁、乳酸Ca、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、ビタミンC、香料
17	フルーツカクテル	果実(黄モモ、洋ナシ、パインアップル、ブドウ、サクランボ)、砂糖、酸味料、着色料(赤色3号)
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、かつおエキス、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 ミカンジュース 烏龍茶 牛乳	うんしゅうミカン(九州産) / 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 ステイックシュガー: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)