

◆ 2025年度 Buffet Menu - 夕食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  | 豚肉と根菜<br>水菜のサラダ      | 豚肉、ダイコン、ニンジン、水菜<br>ごまドレッシング: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、<br>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  | 出汁香る<br>菜の花の辛子和え     | 菜の花の辛し和え:柔の花(中国)、からし和えの素/砂糖(国内製造)、ごま、食塩、からし、粉末醤油、<br>ホースラディッシュ、たん白加水分解物、唐辛子/調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物、<br>(一部に小麦・ごま・大豆を含む)<br>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)                                                         |
| 3  | 胡瓜の和え物<br>ごまの風味      | キュウリ、食塩:海水(配合比:100%)、白ごま:白いりごま(国内製造)<br>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)<br>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)、<br>アルコール、水、(一部に小麦、大豆を含む)                                                                                |
| 4  | 手羽元黒胡椒焼き             | 鶏肉(手羽元)、澱粉、醤油、砂糖、大豆油、黒胡椒、食塩、ニンニク末、唐辛子/加エデンブ、<br>ポリリン酸ナトリウム、調味料(アミノ酸等)、パプリカ色素、(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む)<br>白絞油:食用なたね油/シリコーン                                                                                                                     |
| 5  | 鶏の塩から揚げ              | 唐揚げ:鶏モモ肉、澱粉、醤油、大豆油、酒、ショウガペースト、鶏ガラスープ、砂糖、食塩、香辛料、<br>(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む)、白絞油:食用なたね油/シリコーン<br>ブロッコリー                                                                                                                                        |
| 6  | 和風ロールキャベツ            | ロールキャベツ:キャベツ、豚肉、タマネギ、豚脂、卵白、パン粉、でん粉、卵白粉末、粉末状植物性たん白、<br>醤油、食塩、かつお風味調味料、トマトピューレ、清酒、ショウガペースト、加エデンブ、<br>調味料(アミノ酸等)、(一部に卵・小麦・大豆・豚肉を含む)、上白糖:原料糖(さとうきび、てん菜)100%<br>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)、<br>アルコール、水、(一部に小麦、大豆を含む)、ネギ |
| 7  | サクッと白身魚のフライ<br>特製ソース | 白身魚のフライ:衣(パン粉、澱粉、コーン粉末、砂糖、食塩、植物性たん白、香辛料、ニンニク)、<br>ホキ/加エデンブ、増粘多糖類、調味料(アミノ酸等)、膨張剤、カロチノイド色素、乳化剤、<br>(一部に小麦・大豆を含む)、白絞油:食用なたね油/シリコーン<br>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、<br>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    |
| 8  | エビのガーリックグリル          | エビ(パナメイ、養殖)、食塩、レモン、食用オリーブ油、おろしニンニク:ニンニク(中国)、pH調整剤<br>食塩:海水(配合比:100%)、ブラックペッパー、フライドガーリック:ニンニク、パーム油/酸化防止剤(V.E)<br>白絞油:食用なたね油/シリコーン                                                                                                      |

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

| No | 内容                    | 原材料                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 9  | スパニッシュオムレツ<br>マヨマソース  | 卵、ジャガイモ、タマネギ、パセリ、食塩：海水（配合比：100%）、食用オリーブ油<br>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)、<br>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、<br>亜硝酸 Na、シリコーン樹脂製剤、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）<br>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、<br>（一部に卵、小麦、大豆を含む）<br>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 |
| 10 | 小松菜と切り干し大根<br>の和風煮びたし | 小松菜、切干大根：青首ダイコン<br>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）<br>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）、<br>アルコール、水、（一部に小麦、大豆を含む）                                                                                                                                                                                   |
| 11 | ごま油と醤油の香り<br>春雨炒め     | 春雨：緑豆澱粉、えんどう豆澱粉、タマネギ、パプリカ、キャベツ、<br>白ごま：白いりごま（国内製造）、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）<br>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）<br>酒：米、米こうじ、醸造アルコール、食塩：海水（配合比：100%）、ブラックペッパー<br>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）、<br>糖類（国内製造）、上白糖：原料糖（さとうきび、てん菜）100%<br>白絞油：食用なたね油 /シリコーン                                  |
| 12 | ご飯                    | 精米                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 13 | ラーメンステーション            | 麺：めん（小麦粉、小麦たん白、かんすい、クチナシ色素）（一部に小麦を含む）<br>味噌スープ：味噌（国内製造）、ポークエキス、砂糖、チキンエキス、食塩、ニンニク加工品、ねぎごま、<br>酵母エキス、加工油脂、植物油（香味油）、蛋白加水分解物、タマネギエキス /調味料（アミノ酸等）、酒精、<br>カラメル色素、増粘剤（キサンタン）、香辛料抽出物、（一部に小麦、ごま、大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチンを含む）<br>もやし、鶏ミンチ肉<br>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）、<br>アルコール、水、（一部に小麦、大豆を含む）<br>ネギ                                  |

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

| No | 内容                | 原材料                                                                                                                                                                                                                                             |
|----|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 14 | 赤だしの味噌汁<br>白菜、長ネギ | 白菜、長ネギ、<br>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)<br>/調味料(アミノ酸等)、赤味噌：大豆、米、食塩、酒精、ビタミン B2、<br>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                                                                                                       |
| 15 | 手作りプリン            | プリンミックス：砂糖(国内製造)、粉末油脂、ぶどう糖、乳加工品、卵粉末、食塩/ゲル化剤(増粘多糖類)、硫酸Ca、<br>香料、リン酸塩(Na)、乳化剤、カロチン色素、甘味料(ステビア)、(一部に卵、乳成分を含む)<br>牛乳：生乳100%(国産)                                                                                                                     |
| 16 | ラズベリーケーキ          | 乳等を主要原料とする食品(食用植物油、乳製品、乳脂肪、加糖卵黄)(国内製造)、上掛けゼリー(水飴、砂糖、<br>ラズベリー、還元水飴、ブラックカラント濃縮果汁)、鶏卵、砂糖、小麦粉、牛乳、ラズベリーソース、<br>ココアパウダー、還元水飴、加工油脂、加糖卵黄、洋酒、マーガリン、澱粉/乳化剤、糊料(増粘多糖類)、香料、<br>酸味料、膨張剤、着色料(紅麴、アントシアニン、カロテノイド)、pH調整剤、乳酸Ca、酸化防止剤(V.E)、<br>(一部に小麦、卵、乳成分、大豆を含む) |
| 17 | 桃のタルト             | 砂糖(国内製造)、豆乳、米粉(国産)、モモピューレー(国産モモ)、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、ショートニング、<br>コーンフラワー、水溶性食物繊維、植物油、水あめ、大豆粉、こんにゃく加工品、水、加エデンプン、炭酸 Ca、<br>ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、乳化剤、膨脹剤、ビタミン C、ピロリン酸第二鉄、増粘剤(キサンタンガム)、<br>酸化防止剤(ビタミンC)、紅麴色素、香料、(一部に大豆、モモを含む)                                    |
| 18 | ホットドリンク<br>コーヒー   | コーヒー豆<br>スティックシュガー：原料糖<br>クリーミーポーション：植物油(国内製造)、砂糖、脱脂粉乳、デキストリン/カゼイン<br>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)                                                                                                                                                                                                                                 |