

◆ 2026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、ミニトマト、コーン:スイートコーン、食塩 海藻ミックス:乾燥わかめ(中国製造)、乾燥赤つのまた、乾燥白きくらげ、寒天加工品(寒天、こんにゃく粉)、乾燥茎わかめ、乾燥昆布、乾燥青つのまた、乾燥まふのり /増粘多糖類
	ドレッシング3種 イタリアンドレッシング	食用植物油脂、砂糖、食塩、醸造酢、発酵調味料、香味油、オニオンフレーク、酵母エキスパウダー、香辛料、乾燥トマト、バジル、酸味料、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)
	あらびき胡麻ドレッシング	食用植物油脂、しょうゆ、砂糖、醸造酢、 ゴマ 、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・ゴマ・大豆 を含む)
	柑橘ドレッシング	醸造酢、食用植物油脂、糖類(砂糖、水あめ)、食塩、タマネギ、発酵調味料、たん白加水分解物、ミカン果皮、酵母エキスパウダー、ミカン果汁、 魚醤 、赤ピーマン、こんぶエキス、梅肉、ユズ皮、増粘多糖類、香料
2	ゴロゴロ野菜の ハーブグリル	ズッキーニ、サツマイモ、赤パプリカ、レンコン、ヤングコーン、 クレイジーソルト:岩塩、オニオン、ブラックペッパー、ガーリック、セロリシード、タイム、オレガノ オリーブ油:食用オリーブ油、おろしニンニク:ニンニク(中国)、 pH調整剤
3	さわらの西京焼き	サワラ、白味噌、砂糖、味醂、水飴、澱粉、食塩、還元水飴、 大豆油 、清酒、昆布エキス、醸造酢 /pH調整剤、調味料(アミノ酸)、糊料(キサンタン)、キシロース(一部に 大豆 を含む)
4	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、ぶとう糖)、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)、ブラックペッパー、オリーブ油:食用オリーブ油
5	ローズハム	豚ロース肉 、 大豆 たん白、糖類(砂糖、水あめ)、還元水あめ、食塩、たん白加水分解物、 卵たん白 、ポークコラーゲン、 乳たん白 、しょうゆ、加エデンプン、調味料(有機酸等)、リン酸塩(Na)、増粘多糖類、pH調整剤、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)、着色料(ラック、カラメル)、甘味料(カンゾウ)、(加工助剤)、(食品素材)(一部に 卵・乳成分・小麦・大豆・豚肉 を含む)
6	肉じゃが	ジャガイモ(国産)、タマネギ、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)

◆ 2026年度 Buffet Menu - 朝食A - 原材料表

No	内容	原材料
7	国産野菜入り玉子焼き	全卵、野菜(ニンジン、ピーマン、タマネギ)、水あめ、植物油脂、リンゴ酢、でん粉、コンソメパウダー、食塩、香辛料/加エデンプン、ソルビトール、pH調整剤、トレハロース、調味料(アミノ酸等)、乳化剤、ウコン色素、香料、酸味料(一部に小麦・卵・大豆・鶏肉・リンゴを含む)
8	ジャーマンポテト	フライドポテト(ジャガイモ(国産)、植物油脂)、タマネギ、ベーコン、マーガリン、植物油脂、ブイヨン、食塩、香辛料、卵白粉/グリシン、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、酸化防止剤(V.C)、酸味料、発色剤(亜硝酸Na)、香料、カロチン色素(一部に小麦・卵・大豆・豚肉を含む)、ブラックペッパー
9	オニオンリングフライ	タマネギ、小麦粉、でん粉、しょうちゆう、大豆油、砂糖、食塩、揚げ油(大豆油)、膨張剤、乳化剤、調味料(核酸等)、増粘剤(キサンタン)、白絞油:食用なたね油 /シリコーン 【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
10	ご飯	精米
11	味噌汁 ハクサイ、ニンジン	ハクサイ、ニンジン、 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)、 白味噌:大豆、米、食塩、酒精、ビタミン B2
12	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)、 パセリ、食塩:海水(配合比100%)
13	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)
	バターロール	小麦粉、砂糖、鶏卵、バター、脱脂粉乳、食塩、酵母、マーガリン(大豆を含む)、でん粉 / 乳化剤、 イーストフード、香料、着色料(β-カロテン)
	マーガリン ストロベリージャム	【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) 【ストロベリージャム】糖類(砂糖、水飴)、イチゴ、洋酒、酸味料、ゲル化剤(ペクチン)

◆ 2026年度 Buffet Menu - 朝食A - 原材料表

No	内容	原材料
14	納豆	大豆、納豆菌、 【たれ】しょうゆ、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) (※この海苔は、エビ・カニが生息する海域で採取しています)
15	ヨーグルト	乳製品(国内製造、オーストラリア製造)、ゼラチン、寒天、乳酸菌(殺菌)/安定剤(ペクチン)、香料 (一部に乳成分・ゼラチンを含む)、上白糖・原料糖(さとうきび、てん菜)100%
	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)、 加エデンプン、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)
	フローズンマンゴー	マンゴー
	ラムネゼリー	砂糖・ぶどう糖果糖液糖(国内製造)、砂糖、ぶどう糖、レモン果汁(濃縮還元)、水、乳酸Ca、 ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、ビタミンC、クエン酸鉄Na、香料、クチナシ青色素、紅花色素
16	ドリンクバー リンゴジュース	リンゴ(中国産)/香料
	烏龍茶	烏龍茶(中国産、台湾産)、ビタミンC
	牛乳	生乳100%
17	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 クリーミーポーシオン:植物油脂(国内製造)、砂糖、脱脂粉乳、デキストリン/カゼインNa、 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)