

◆ 2026年度 屋外 カレー / BBQ / ほうとうMenu 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。

【Menu-1】カレー作り

No	内容	原材料
1	カレールー	小麦粉(国内製造)、パーム油・なたね油混合油脂、砂糖、食塩、カレー粉、でん粉、酵母エキス、香辛料、たん白加水分解物(ゼラチン)、焙煎香辛料(香辛料、コーン油)、ソースパウダー、香辛料オイル / 調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、(一部に 小麦・大豆・ゼラチンを含む)
2	具材	肉: 豚肉 野菜: ジャガイモ、ニンジン、タマネギ
3	ご飯	精米

【Menu-2】バーベキュー

No	内容	原材料
1	肉	【切り身】: 牛肉、豚肉 【ウインナー】: 豚肉、豚脂肪、ジャガイモでん粉、デキストリン、食塩、糖類(砂糖、ブドウ糖)、香辛料 / リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤(V.C)、発色剤(亜硝酸Na)(一部に 豚肉を含む) 【厚切りベーコン】: 豚肉、食塩、砂糖、しょうゆ、ワイン、香辛料、ニンニク/酸味料(クエン酸)、調味料(アミノ酸等)、発色剤(亜硝酸Na)、ブドウ糖、グルコノデルタラクトン、L-アスコルビン酸Na、L-グルタミン酸Na、クエン酸(結晶)、亜硝酸Na(一部に 大豆・小麦を含む) 【ゴロゴロ炭火チキン】: 鶏モモ肉、大豆油、澱粉、醤油、酒、砂糖、粉末状 大豆たん白、醸造酢、食塩、酵母エキス/ソルビトール、ポリリン酸Na、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、(一部に 小麦・大豆・鶏肉を含む)
2	野菜	タマネギ、キャベツ、カボチャ、ピーマン、エリンギ
3	タレ	醤油(国内製造)、砂糖、アミノ酸液、リンゴパルプ、発酵調味料、リンゴ酢、食塩、ゴマ油、ニンニク、白ゴマ、香辛料/カラメル色素(一部に 小麦・ゴマ・大豆・リンゴを含む)
4	焼き目もち	もち米(国内)、加工でん粉
5	ご飯	精米

【Menu-3】ほうとう作り

No	内容	原材料
1	麺	小麦粉: 小麦
2	スープ	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)
3	具材	ダイコン、ニンジン、ジャガイモ、ゴボウ、カボチャ、長ネギ、油あげ(丸 大豆、植物油、豆腐用凝固剤)
4	おにぎり	精米、塩、のり