

◆ 2026年度 Buffet Menu - 夕食B - 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	チョレギ風サラダ	葉野菜、アーリーレッド、パプリカ、コーン:スイートコーン、食塩、 グリルチキン: 鶏肉 、チキンブイヨン、ブドウ糖、醤油、清酒、食塩、香辛料 /キシロース、ポリリン酸 Na (一部に 小麦・大豆・鶏肉 を含む) チョレギドレッシング:食用植物油脂(国内製造)、砂糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖)、醸造酢、食塩、 ガーリックペースト、しょうゆ、みそ、 ゴマ 、こんぶエキス、香味食用油 /調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物、 増粘剤(キサンタンガム)(一部に 小麦・ゴマ・大豆 を含む)
2	スパゲッティサラダ	葉野菜、スパゲティ、ドレッシング(食用植物油脂、鶏 卵 、醸造酢、砂糖、食塩、 乳たんぱく)、 ニンジン、粉末水あめ、砂糖、食塩、醸造酢、食用植物油脂、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、 調味料(アミノ酸等)、酵素、香辛料抽出物(一部に 卵・乳成分・小麦・大豆 を含む)
3	チンゲン菜と 油揚げの煮びたし	チンゲン菜、油揚げ、しょうゆ、みりん、麦芽糖、かつおだし、砂糖、 pH調整剤製剤(一部に 小麦・大豆 を含む)
4	野菜ときのこの煮物 精進風	ダイコン、サトイモ、ニンジン、ゴボウ マイタケ、シメジ、片栗粉:馬鈴薯、食塩:海水 (配合比100%)、上白糖:原料糖(さとうきび、てん菜)100%、 椎茸粉末:椎茸
5	玉子のチリソース	全 卵 (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 小麦・卵 を含む)、 上白糖:原料糖(さとうきび、てん菜)100%
6	若鶏の オーブン焼き	鶏肉 、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、レモン汁:レモン(アルゼンチン、イスラエル) /酸味料、香料、 保存料(パラオキシ安息香酸、安息香酸 Na、亜硫酸塩)
7	蟹クリームコロッケ	小麦 粉、牛 乳 、 カニ 、植物油脂、 乳 等を主要原料とする食品、バター、粉末 卵 白、砂糖、 タマネギ、 ゼラチン 、 カニ エキス、食塩、繊維状植物性たん白、ブイヨン、香辛料、 エビ エキス、 衣[パン粉(国内製造)、 小麦 粉、脱脂粉 乳 、ファットスプレッド、食塩、香辛料] /調味料(アミノ酸等)、 カゼインNa、乳化剤、着色料(紅麹、カロチノイド)、酸味料、香辛料抽出物 (一部に エビ・カニ・小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉・ゼラチン を含む)、白絞油:食用なたね油 /シリコーン 【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、 りんご 、ニンニク)、食塩、 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

◆ 2026年度 Buffet Menu - 夕食B - 原材料表

No	内容	原材料
8	ローストポーク 香味野菜ソース	豚肉(デンマーク)、食塩、砂糖、乳糖、ぶどう糖、粉末酢、香辛料、卵粉末、乾燥タマネギ、コショウ末、乾燥ニンニク、セロリパウダー／リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V.C)、増粘多糖類、(一部に卵・乳成分・豚肉を含む)、ネギ ソース:醤油(国内製造)、砂糖、ソテーオニオン、ぶどう糖果糖液糖、タマネギ、味醂、食塩、醸造酢、オニオンパウダー、植物油、ビーフエキス、ワイン、小麦発酵調味料、タマネギエキス、ニンニク末、蛋白加水分解物、香辛料／調味料(アミノ酸)、増粘剤(キサンタン)(一部に小麦・牛肉・大豆・ゼラチンを含む)
9	海鮮ハンバーグ	魚介すり身、タマネギ、イカ、エビ、でん粉、卵白、食塩、調味料(アミノ酸)、粗製海水塩化マグネシウム、青のり:アナアオサ(※原材料由来のコンタミネーション: エビ・カニ)
10	鶏の塩唐揚げ	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 (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、レモン
11	旨出汁ロールキャベツ	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、しょうゆ、食塩、かつオ風味調味料、トマトピューレ、清酒、ショウガペースト、加工デンプン、調味料(アミノ酸等)(一部に小麦・卵・大豆・豚肉を含む)、パセリ、 特選つゆ:しょうゆ(国内製造)、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(一部に小麦・大豆を含む)、上白糖:原料糖(さとうきび、てん菜)100%
12	ご飯	精米
13	赤だしの味噌汁 タマネギ、ゴボウ	タマネギ、ゴボウ、クエン酸、 赤味噌:大豆、米、食塩、酒精、ビタミンB2、 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、 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)

◆ 2026年度 Buffet Menu - 夕食B - 原材料表

No	内容	原材料
14	中華コーナー 中華そば	【めん・具】小麦粉、小麦たん白、かんすい、クチナシ色素、ネギ、ワカメ:湯通し塩蔵わかめ 【スープ】醤油(こいくち、たまり)(国内製造)、食塩、加工油脂、チキンエキス、砂糖、動物油脂、 ポークエキス、酵母エキス、蛋白加水分解物、ガーリックペースト、タマネギエキス、ニボシエキス、香辛料 / 調味料(アミノ酸等)、酒精、カラメル色素、増粘剤 (キサンタン)、香料、香辛料抽出物、 (一部に小麦・ゴマ・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む)
	揚げ餃子	豚肉、キャベツ、小麦粉、豚脂、澱粉、タマネギ、砂糖、ニンニク油、ニンニク、ニラ、食塩、ラード、 小麦グルテン、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(一部に小麦・大豆・豚肉を含む)、 白絞油:食用なたね油 /シリコーン
	焼き焼壳	【焼壳】タマネギ、食肉(豚肉、鶏肉)、つなぎ(パン粉、でん粉)、豚脂、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(小麦粉、食塩)、 加工デンプン、調味料(アミノ酸等)(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む) 【濃口醤油】食塩、脱脂加工 大豆、小麦、大豆、アルコール
15	オリジナルあんみつ	【ゆであずき】砂糖、小豆、食塩、甘味料(ソルビトール)、増粘剤(加工デンプン)、(加工助剤) 【白玉】もち米粉、加工でん粉、水、[加工助剤(β-アミラーゼ)](一部に大豆を含む) 【ミカン】ミカン、砂糖、酸味料、安定剤(メチルセルロース)、(加工助剤) 【抹茶わらび】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、加工デンプン、黄色4号、青色1号(一部に大豆を含む) 【黒蜜】水飴、果糖ぶどう糖液糖、黒糖、糖みつ、カラメル色素
	グレープフルーツ	グレープフルーツ
16	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)