

◆ 2026年度 Buffet Menu - 夕食C - 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	カルシウムたっぷり サラダ	葉野菜、切干大根:有機青首ダイコン、ニンジン、コマツナ、 ちりめんじゃこ:いわし稚魚、食塩 (※いわし稚魚は「カニ」「エビ」「イカ」が混ざる漁法で採取しています) ゴマ油:食用ゴマ油、食用大豆油、食用こめ油、白ゴマ:白いりゴマ(国内製造)、 穀物酢:穀類(小麦、米、コーン)、アルコール(国内製造)、食塩、酒かす、 濃口醤油:食塩、脱脂加工大豆、小麦、大豆、アルコール、上白糖:原料糖(さとうきび、てん菜)100%
2	ごぼうサラダ	葉野菜、ゴボウ、ドレッシング(食用植物油脂、しょうゆ、醸造酢、砂糖、カツオエキス、発酵調味料、 卵黄、食塩)、砂糖、ゴマ、ゴマ油、カツオエキス、食塩、七味唐辛子、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、 香辛料抽出物、(一部に卵・小麦・ゴマ・大豆を含む)
3	ほうれん草の胡麻和え	ホウレン草(国産)、すりゴマ、砂糖、いりゴマ、醤油、和風調味料、発酵調味料、本味酢、食塩 /トレハロース、 調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・ゴマ・大豆を含む)
4	白身魚の香味焼き	マダラ、食塩:海水(配合比100%)、おろしニンニク:ニンニク(中国)、pH調整剤、 パセリ、バジル、ローズマリー、オリーブ油:食用オリーブ油
5	豚肉のニラ玉炒め	豚肉、ニラ、液卵(国内製造)、砂糖、食用風味油、食用植物油、食塩 /安定剤(加工デンプン)、グリシン、pH調整剤、 増粘剤(キサンタン)、調味料(核酸)、香料、カロチノイド色素、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む) ゴマ油:食用ゴマ油、食用大豆油、食用こめ油、食塩:海水(配合比100%)、ブラックペッパー、 鶏ガラスープ:食塩(国内製造)、デキストリン、チキンエキス、食用油脂、野菜エキス(オニオンエキス、 キャベツエキス、ニンジンエキス)、たん白加水分解物、香辛料、肉風味調味パウダー、酵母エキス / 調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、(一部に鶏肉を含む)
6	やわらか鶏と キャベツの味噌焼き	鶏肉、キャベツ、ニンジン、タマネギ、えんどう豆醤油:えんどう豆(アメリカ)、食塩 /アルコール、 大豆不使用味噌:米こうじ(国内製造)、玄米、食塩、おろしニンニク:ニンニク(中国)、 pH調整剤、 おろしショウガ:ショウガ(中国) /酸化防止剤(V.C)、pH調整剤、 上白糖:原料糖(さとうきび、てん菜)100%、サラダ油:食用なたね油 (国内製造)
7	イカとパプリカの オイスターソース炒め	イカ、しょうゆ、清酒、ショウガ、還元水あめ、食塩、衣(でん粉、粉末卵白、粉末状植物性たん白)、 加工でん粉、クエン酸(Na)、増粘剤(キサンタン)、炭酸Na、炭酸水素Na(一部に卵・小麦・イカ・大豆を含む) 白絞油:食用なたね油 /シリコーン、パプリカ、 オイスターソース:砂糖、カキエキス、たん白加水分解物、食塩、でん粉、昆布エキス、調味料(アミノ酸等)、 酒精、カラメル色素(一部に大豆を含む)

◆ 2026年度 Buffet Menu - 夕食C - 原材料表

No	内容	原材料
8	エビマヨ	<p>エビ(バナメイ、養殖)、食塩、サラダ油:食用なたね油 (国内製造)、ブロッコリー、</p> <p>エビマヨソース:半固体状ドレッシング(国内製造) 、加糖練乳、トマトケチャップ、スピリッツ、醸造酢、</p> <p>マヨネーズ風調味料、食塩、卵粉末、香辛料、濃縮レモン果汁、チーズ加工品、コショウ末 /ソルビトール、</p> <p>増粘剤(加エデンプン、増粘多糖類)、調味料(アミノ酸等)、酸味料、香辛料抽出物、香料</p> <p>(一部に卵・乳成分・大豆・リンゴ・ゼラチンを含む)</p>
9	牛肉の甘辛ブルコギ	<p>野菜[タマネギ(国産)、ニンジン]、牛肉、しょうゆ、糖類(砂糖、果糖)、植物油脂、濃縮 リンゴ 果汁、</p> <p>発酵調味料、ガーリックペースト(ニンニク、食塩)、ショウガペースト、ビーフエキス、コチジャン、 ゴマ、</p> <p>香辛料/増粘剤(加エデンプン、キサンタンガム)、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)</p> <p>(一部に小麦・牛肉・ゴマ・大豆・豚肉・リンゴを含む)、ネギ</p>
10	本格麻婆豆腐	<p>絹豆腐:大豆、凝固剤、消泡剤、水、</p> <p>ソース:水飴(国内製造)、米発酵調味料、植物油脂、醤油、炒め合挽肉、中華味噌、味噌、</p> <p>みじんニンニク、ショウガ、チキンエキス、醸造酢、ラード、香辛料、酵母エキス、野菜エキス /ソルビトール、</p> <p>増粘剤(加エデンプン、キサンタン) 、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素</p> <p>(一部に小麦・乳成分・牛肉・ゴマ・大豆・鶏肉・豚肉を含む)、</p> <p>ゴマ油:食用ゴマ油、食用大豆油、食用こめ油</p>
11	牛肉とトマトの ラグーペンネ	<p>ペンネ:デュラム小麦のセモリナ、</p> <p>ミートソース:野菜(タマネギ、ニンジン)、牛肉(オーストラリア)、ドミグラスソース、トマトペースト、</p> <p>トマトケチャップ、ニンジンピューレ、砂糖、動物油脂、食塩、おろしニンニク、ワイン、ウスターソース、</p> <p>ビーフエキス、チキンエキス、コショウ末、セロリパウダー、香辛料 /増粘剤(加エデンプン)、</p> <p>調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、パプリカ色素、酸味料、 香辛料抽出物、甘味料(カンゾウ)</p> <p>(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む)</p>
12	ご飯	精米
13	赤だしの味噌汁 キノコ、ホウレンソ草	<p>シメジ、マイタケ、ホウレン草、</p> <p>赤味噌:大豆、米、食塩、酒精、ビタミン B2、</p> <p>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、</p> <p>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)</p> <p>/調味料(アミノ酸等)</p>

◆ 2026年度 Buffet Menu - 夕食C - 原材料表

No	内容	原材料
14	焼き鳥、うどんコーナー 吉田のうどん	<p>【めん・具】小麦粉、食塩、キャベツ、ネギ、油揚げ：大豆、食用植物油脂、凝固剤、消泡剤、水</p> <p>【うどんのつゆ】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）、</p> <p>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）</p> <p>【すりだね】七味（赤唐辛子、ゴマ、山椒、ちんぴ、その他）、香味油（ゴマ油、菜種油、赤唐辛子、その他）、酢（米、アルコール、酒粕）、味噌、山葵、料理酒、醤油、カツオ節、煮干、塩、砂糖、昆布、調味料（アミノ酸等）、酸味料（一部に 小麦・大豆を含む）</p>
	焼き鳥ももタレ	<p>鶏肉、しょうゆ、でん粉、砂糖、みりん、清酒、食塩、植物油脂、そうだかつお節粉末、香辛料、小麦粉/ソルビトール、調味料（アミノ酸）、増粘剤（加工でん粉、キサンタン）、カラメル色素、クエン酸 Na、炭酸Na（一部に 小麦・大豆・鶏肉を含む）</p>
	焼き鳥つくね塩	<p>鶏肉、鶏皮、野菜（タマネギ、ショウガ）、鶏軟骨、パン粉、しょうゆ、砂糖、食塩、植物油脂、みりん、香辛料、全卵/加工でん粉、調味料（アミノ酸）、クエン酸 Na、炭酸Na、塩化K（一部に 小麦・卵・大豆・鶏肉を含む）</p>
15	やわらか杏仁豆腐	<p>杏仁豆腐：乳又は乳製品を主要原料とする食品（国内製造）、水あめ、加糖れん乳、砂糖、ぶどう糖、でん粉、酵母エキス、杏仁パウダー、食塩、（使用添加物）ゲル化剤（加エデンプン、増粘多糖類）、炭酸 Ca、ピロリン酸第二鉄、香料、</p> <p>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）</p>
	安納芋のケーキ	<p>乳等を主要原料とする食品、砂糖、水あめ、全卵、小麦粉、さつまいもペースト（安納芋）、加糖れん乳、加糖卵黄、粉あめ、ゼラチン、油脂加工品、洋酒、ぶどう糖、トレハロース、ゲル化剤（増粘多糖類）、着色料（カロチン）、香料、乳化剤、着色料（紅麹）、増粘剤（ローカスト）、着色料（クチナシ）、膨張剤（一部に 小麦・卵・乳成分・大豆・ゼラチンを含む）</p>
	プリン	<p>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、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）、牛乳：生乳100%、カラメルソース：砂糖、ぶどう糖果糖液糖</p>
16	ホットドリンク コーヒー	<p>コーヒー豆</p> <p>スティックシュガー：原料糖</p> <p>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）</p>
	紅茶	<p>紅茶（インド、ケニア、その他）</p>