◆ 2026年度 Buffet Menu － 夕食B － 原材料表【3/1～】

●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	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、 リンゴ、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【3/1～】

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、カツオ風味調味料、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【3/1～】

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
	焼き焼売	【焼売】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
	ロールケーキ	全卵（国内製造）、乳等を主要原料とする食品、砂糖、 小麦粉、油脂加工品、チーズ、加糖 卵黄、牛乳、クリーム、 粉糖、酵母エキス/加工デンプン、乳化剤、ソルビトール、香料、ベーキングパウダー、安定剤（増粘多糖類）、 カロチノイド色素、（一部に 小麦・卵・乳成分・大豆・ゼラチンを含む）
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）