◆ 2026年度 Buffet Menu － 朝食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	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 クルトン：食パン(国内製造)、植物油脂 / イーストフード、酸化防止剤 (ビタミンE)、ビタミンC (一部に小麦・大豆を含む)
	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	トマトとキャベツの さっぱり和風煮込み	トマト、キャベツ、昆布だし：食塩(国内製造)、砂糖、風味原料(こんぶ粉末、こんぶエキス) /グルタミン酸ナトリウム、塩化カリウム、マンニット、リボヌクレオタイドナトリウム、コハク酸ナトリウム、 食塩：海水(配合比100%)、片栗粉：馬鈴薯
3	さんまの甘露煮	サンマ(国産)、砂糖、醤油(大豆・小麦を含む)、食塩
4	黒胡椒がきいた ウインナーソテー	畜肉(豚肉 (輸入)、牛肉)、豚脂肪、馬鈴薯澱粉、糖類(水飴、砂糖、ぶどう糖)、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	ロースハム	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、加工デンプン、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	筑前煮	ニンジン(中国)、鶏もも肉、レンコン水煮、ゴボウ、タケノコ水煮、こんにゃく、椎茸、砂糖、発酵調味料、 醤油、植物油、鶏脂、魚醤(魚介類)、和風だし、風味調味料、酵母パウダー /調味料(アミノ酸等)、グリシン、 酢酸Na、水酸化Ca、pH調整剤、糊料(カラギーナン) (一部に小麦・卵・乳成分・サバ・大豆・鶏肉・魚醤 (魚介類) を含む)

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

No	内容	原材料
7	カマンベールチーズ オムレツ	全卵、チーズ、砂糖、でん粉、植物油脂、醸造酢、食塩、発酵調味料、 カツオ節エキス調味料、しょうゆ、こんぶエキス調味料 /加エデンプン、乳化剤、pH調整剤、カロチノイド色素 （一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む） 【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
8	フライドポテトのチーズ焼き	ジャガイモ（遺伝子組み換えでない）、植物油脂、ブドウ糖 /ピロリン酸Na、 ミックスチーズ：ナチュラルチーズ、セルロース （一部に乳成分を含む）、パセリ、 マヨネーズ：食用植物油脂、 卵、醸造酢、砂糖類（粉末水あめ、砂糖）、食塩、調味料（アミノ酸）、 香辛料抽出物（一部に 卵・小麦・大豆を含む）、 角柱ベーコン：豚バラ肉、ぶどう糖、食塩、水あめ、 大豆たん白、卵たん白、カゼイン Na、リン酸塩(Na)、 グルタミン酸Na、L-アスコルビン酸Na、カラギナン製剤、粉末油脂、コチニール色素製剤、ラック色素製剤、 亜硝酸Na、シリコーン樹脂製剤、水、トランスグルタミナーゼ製剤 （一部に卵・乳成分・大豆・豚肉を含む）
9	チキンナゲット	チキンナゲット：鶏肉、鶏皮、でん粉、大豆たん白、植物油脂、チキンコンソメ、しょうゆ、食塩、コショウ、 ニンニク、衣（小麦粉、コーングリッツ、でん粉、食塩、脱脂粉 乳、ぶどう糖、香辛料）、揚げ油（なたね油、 コーン油）、調味料（アミノ酸等）、リン酸塩 (Na)、着色料（カロチノイド、カラメル）、甘味料 （カンゾウエキス） （一部に乳成分・小麦・大豆・鶏肉を含む）、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 サトイモ、葉ダイコン	サトイモ、葉ダイコン、 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	きのこのポタージュ	でん粉（国内製造）、クリーミングパウダー、砂糖、食塩、デキストリン、食用加工油脂、 全粉乳、マッシュルーム、ジャガイモ、 乳糖、バターソテーオニオンパウダー、チーズ、酵母エキス、 オニオンパウター、粉末しょうゆ、ポルチーニ、 乳たん白、香辛料、しいたけ、うきみ（パセリ） /調味科（アミノ酸等）、酸味料（一部に 小麦 ・乳成分・大豆を含む）、パセリ
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）
	湯種もっちり食パン	小麦粉 （国内製造）、砂糖、水飴、マーガリン、 乳等を主要原料とする食品、パン酵母、食塩、発酵種、 液卵/増粘剤 （アルギン酸エステル）（一部に 小麦・卵・乳成分・大豆を含む）
	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(カロテン)（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B － 原材料表 【3/1～】

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）
	グレープフルーツ	グレープフルーツ
	フルーツカクテル	果実（黄モモ、洋ナシ、パインアップル、ブドウ、サクランボ）、砂糖、酸味料、着色料（赤色　3号）
16	ドリンクバー ブドウジュース	ブドウ（輸入）/ 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）