

◆ 2026年度 Buffet Menu - 夕食B - 原材料表【8/2～】



●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、パプリカ、コーン:スイートコーン、食塩、 グリンチキン: 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(加エデンプン、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	卵 、食塩: 海水 (配合比100%)、タマネギ、 ゴマ 油: 食用 ゴマ 油、食用 大豆 油、食用こめ油 トマトケチャップ: トマト、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、食塩、タマネギ、香辛料、片栗粉: 馬鈴薯 豆板醤: 唐辛子(塩漬け)、乾燥唐辛子、米酒、そら豆みそ、米酢、塩(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%、濃口醤油: 食塩、脱脂加工 大豆 、 小麦 、 大豆 、アルコール
6	若鶏の オープン焼き	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【8/2～】

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・乳糖成分・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	揚げかまぼこ	魚肉(輸入)、砂糖、でん粉(タピオカ)、卵白、米油、食塩、大豆たん白、みりん、魚介エキス(エビ)、椎茸だし 白絞油:食用なたね油 /シリコーン
10	鶏の塩唐揚げ	鶏肉(もも)、しょうゆ、粉末状植物性たん白、でん粉、砂糖、食塩、ショウガ汁、粉末卵白、ニンニク、衣(でん粉、小麦粉、大豆たん白、しょうゆ、砂糖) 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、加エデンブ、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【8/2～】

No	内容	原材料
14	点心コーナー 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)、加エデンプン、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(加エデンプン)、(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、加エデンプン、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
	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 クリーミーポーシェン: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)