

◆ 2026年度 Buffet Menu - 夕食C - 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	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	豚肉と玉子の炒め物	豚肉、卵、 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【8/2～】

No	内容	原材料
8	エビマヨ	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、 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、 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、 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 (一部に卵・乳成分・大豆・リンゴ・ゼラチンを含む)
9	牛肉の甘辛ブルコギ	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、 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、 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) (一部に小麦・牛肉・ゴマ・大豆・豚肉・リンゴを含む)、ネギ
10	本格麻婆豆腐	絹豆腐:大豆、凝固剤、消泡剤、水、 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、 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、 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 (一部に小麦・乳成分・牛肉・ゴマ・大豆・鶏肉・豚肉を含む)、 ゴマ油:食用ゴマ油、食用大豆油、食用こめ油
11	牛肉とトマトの ラグーペンネ	ペンネ:デュラム小麦のセモリナ、 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、 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、 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)、 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) (一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む)
12	ご飯	精米
13	赤だしの味噌汁 キノコ、ホウレンソ草	シメジ、マイタケ、ホウレン草、 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C - 原材料表【8/2～】

No	内容	原材料
14	焼き鳥コーナー 焼き鳥ももタレ	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)
	焼き鳥つくね塩	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)
15	オレンジ	オレンジ
	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)
	プリン	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
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)