

◆ 2026年度 Buffet Menu - 朝食B - 原材料表 【10/1～】



●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 / 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、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、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、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	キノコと新鮮野菜の ガーリックグリル	シメジ、マイタケ、タマネギ、キャベツ、パプリカ、オリーブ油:食用オリーブ油 食塩:海水(配合比100%)、ブラックペッパー、おろしにんにく:ニンニク(中国)、pH調整剤
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 ウインナーソーテ	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、ブークエキス、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、加エデンプン、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【10/1～】

No	内容	原材料
7	カマンベールチーズ オムレツ	全卵(国内製造)、乳等を主要原料とする食品、砂糖、植物油、食塩、醸造酢、加工デンプン、ソルビトール、カゼインNa、安定剤(加工デンプン・増粘多糖類)、pH調整剤、酸味料、乳化剤、酢酸(Na)、グリシン、セルロース、香料、調味料(アミノ酸)、着色料(カロチノイド)、調整水等 (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、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、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、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、バターソーオニオンパウダー、チーズ、酵母エキス、オニオンパウダー、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)/調味料(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、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(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【10/1～】

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(パパイア、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)