

アレルギーリスト(朝食)			
メニュー	内容	原材料	特定原材料7品目
和食	ご飯		
	塩鮭	銀鮭・天日塩・酸化防止剤(V・C)	
	卵焼き	鶏卵・植物油脂・でん粉・砂糖・食塩・でん粉発酵調味料・かつお節パウダー調味料(アミノ酸等)・増粘多糖類・清水	卵
	サニーレタス		
	煮物	じゃがいも・醤油(※2)・砂糖・みりん・ほんだし(※1)・グリーンピース	小麦
	味噌汁	ほんだし(※1)・自家製味噌(米・大豆・食塩・みりん)・カットわかめ豆腐(丸大豆・でん粉・豆腐用凝固剤)・あさつき	
	たくあん	だいこん、漬け原材料(食塩、米ぬか/調味料(アミノ酸)、酒精、酸味料酸化防止剤(V.C)、甘味料(サッカリンNa、ステビア)、保存料(ソルビン酸K)着色料(黄4)	
	梅干し	梅・漬け原材料[食塩・還元水飴・発酵調味料・魚醤油・醸造酢・こんぶエキスたん白酵素分解物・着色料(赤102号)]	
パン食	ロールパン(※3)	小麦粉・砂糖・ショートニング・バター・加工油脂・クリーム(乳製品)・卵パン酵母・食塩・クチナシ色素・香料・原材料の一部に大豆、ゼラチンを含む	小麦・乳・卵
	ロールパン(※3)	小麦粉・果糖ぶどう糖液糖・ショートニング・パン酵母・加工油脂・砂糖・卵乳等を主要原料とする食品・食塩・乳化剤・イーストフード・香料・ビタミンC原材料の一部に大豆を含む	小麦・乳・卵
	プレーンオムレツ	鶏卵・でん粉・砂糖・焼成油(なたね油、とうもろこし油)・植物油脂・食塩甘味料(ソルビトール)・PH調整剤・カロチノイド色素・水	卵
	ウインナー	鶏肉・魚肉(まぐろ・かじき)・結着材料(でん粉・大豆たん白・乳たん白卵たん白)・豚脂肪・砂糖・食塩・香辛料・オニオンエキス・くん液調味料(アミノ酸等)・保存料(ソルビン酸)・リン酸塩(Na、K)・PH調整剤香辛料抽出物・着色料(赤104・カロチノイド)・水・コラーゲンケーシング	乳・卵
	ブロッコリー(マヨネーズ付き)	ブロッコリー・食用植物油・卵黄・醸造酢・水あめ・食塩・香辛料調味料(アミノ酸等)	卵
	レタス	レタス	
	イチゴジャム	砂糖類(水あめ・砂糖)・いちご・ゲル化剤(ペクチン)・酸味料・蒸発水	
	マーガリン	食用精製加工油脂・植物油脂・脱脂粉乳・食塩・乳化剤(大豆由来)酸化防止剤(V・E)・香料・カロチノイド色素・ビタミンA・ビタミンD	
	パックジュース	オレンジ・香料	

※1	ほんだし	食塩・砂糖類(砂糖、乳糖)・風味原料(かつお節粉末、かつおエキス)酵母エキス/調味料(アミノ酸等)・(一部に乳成分を含む)	乳
※2	醤油	食塩・小麦・脱脂加工大豆(遺伝子組換えでない)大豆(遺伝子組換えでない)・ぶどう糖・小麦たんぱく・米・アルコール	小麦

※3	ロールパンはどちらかになります。		
----	------------------	--	--