

* (注)なお、当レストランではアレルギー食品を同じ厨房内で使用しています。

| | | | | | | |
|---|---|----|----|----|----|-----|
| 卵 | 乳 | 小麦 | そば | えび | かに | 落花生 |
| | | ● | | | | |

① モーモーセット

食肉

牛肉、豚肉、鶏肉

野菜

たまねぎ、キャベツ、ピーマン、にんじん、とうもろこし

ウィンナーソーセージ(トルネード)

豚肉、豚脂肪、結着材料(でん粉、大豆タンパク)、糖類(砂糖、水あめ)、食塩、香辛料/調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、増粘剤(カラギナン)、酸化防止剤(V.C)、香料、発色剤(亜硝酸Na)、(一部に小麦・豚肉・大豆を含む)

焼きそばソース

砂糖、食塩、ソースパウダー、粉末酢、スパイスミックス、胡椒、植物油脂、オニオンパウダー(小麦を含む)、ガーリック(小麦を含む)、唐辛子/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、炭酸カルシウム

蒸し中華めん

小麦粉、食塩、乳化油脂(大豆由来)、食用植物油、しらこたん白、かんすい、くちなし色素

焼きそば野菜

もやし、きゃべつ、ニンジン、ニラ

| | | |
|--------|-----|-----|
| 総務企画部長 | 食堂長 | 作成者 |
| | | |

作成日 2014年1月27日
改正日 2014年8月26日(焼きそばソース(粉末))
改正日 2018年3月25日(スチームもも串)
改正日 2019年2月1日(ウィンナーソーセージ)
改正日 2021年3月6日(つくね棒、焼きそばソース)
改正日 2022年2月19日(鶏肉追加)

* (注)なお、当レストランではアレルギー食品を同じ厨房内で使用しています。

| | | | | | | |
|---|---|----|----|----|----|-----|
| 卵 | 乳 | 小麦 | そば | えび | かに | 落花生 |
| ● | ● | ● | | | | |

② まきばセット

| | |
|----|----------------------------|
| 食肉 | 豚肉、鶏肉 |
| 野菜 | たまねぎ、キャベツ、ピーマン、にんじん、とうもろこし |

| | |
|------------|--|
| ウィンナーソーセージ | 鶏肉、豚脂肪、豚肉、結着材料(でん粉、卵たん白、大豆タンパク、乳たん白)、食塩、砂糖、香辛料、しょう油/リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、保存料(ソルビン酸)、pH調整剤、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)、着色料(コチニール、ラック)、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆・豚肉・鶏肉を含む) |
|------------|--|

| | |
|---------|--|
| 焼きそばソース | 砂糖、食塩、ソースパウダー、粉末酢、スパイスミックス、胡椒、植物油脂、オニオンパウダー(小麦を含む)、ガーリック(小麦を含む)、唐辛子調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、炭酸カルシウム |
|---------|--|

| | |
|--------|--|
| 蒸し中華めん | 小麦粉、食塩、乳化油脂(大豆由来)、食用植物油、しらこたん白、かんすい、くちなし色素 |
|--------|--|

| | |
|--------|------------------|
| 焼きそば野菜 | もやし、きゃべつ、ニンジン、ニラ |
|--------|------------------|

| | | |
|--------|-----|-----|
| 総務企画部長 | 食堂長 | 作成者 |
| | | |

作成日 2014年1月27日
 改正日 2014年8月26日(焼きそばソース(粉末))
 改正日 2019年2月1日
 改正日 2021年3月6日(つくね棒、焼きそばソース、ウィンナー)
 改正日 2022年2月19日(鶏肉追加)

* (注)なお、当レストランではアレルギー食品を同じ厨房内で使用しています。

| | | | | | | |
|---|---|----|----|----|----|-----|
| 卵 | 乳 | 小麦 | そば | えび | かに | 落花生 |
| ● | ● | ● | | | | |

③ キッズセット

焼きそば

(野菜) キャベツ、たまねぎ、にんじん

(食肉) 豚肉

(蒸し中華麺) 小麦粉、食塩、乳化油脂(大豆由来)、食用植物油、しらこたん白、かんすい、くちなし色素

(焼きそばソース) 砂糖、食塩、ソースパウダー、粉末酢、スパイスミックス、胡椒、植物油脂、オニオンパウダー(小麦を含む)、ガーリック(小麦を含む)、唐辛子調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、炭酸カルシウム

ポテト じゃがいも、植物油脂、食塩、ぶどう糖、(一部に小麦を含む)

野菜 とうもろこし

ウィンナーソーセージ 鶏肉、豚脂肪、豚肉、結着材料(でん粉、卵たん白、大豆タンパク、乳たん白)、食塩、砂糖、香辛料、しょう油/リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、保存料(ソルビン酸)、pH調整剤、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)、着色料(コチニール、ラック)、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆・豚肉・鶏肉を含む)

ハンバーグ 食肉(鶏肉(日本)、豚肉)、たまねぎ、豚脂、粒状植物性たん白(大豆を含む)、水溶性食物繊維、粉末状植物性たん白、砂糖、ぶどう糖、食塩、酵母エキス、にんにくペースト、香辛料、しょうがペースト/加工デンプン、セルロース、貝Ca、ピロリン酸第二鉄

ゼリー ぶどう糖果糖液糖、果汁(りんご、ストロベリー、グレープ、パイナップル、オレンジ、メロン)/ゲル化剤(増粘多糖類)、リン酸二水素カリウム、酸味料、香料、調味料(アミノ酸等)、着色料(赤0、黄5、黄4、青1)、乳化剤、(一部にりんご、オレンジを含む)

| | | |
|--------|-----|-----|
| 総務企画部長 | 食堂長 | 作成者 |
| | | |

作成日 2017年2月28日
 改正日 2019年9月7日(ハンバーグ)
 改正日 2020年9月1日(ゼリー)
 改正日 2021年3月6日(ポテト、焼きそばソース、ウィンナー)

* (注)なお、当レストランではアレルギー食品を同じ厨房内で使用しています。

| | | | | | | |
|---|---|----|----|----|----|-----|
| 卵 | 乳 | 小麦 | そば | えび | かに | 落花生 |
| | ● | | | | | |

④ BBQミートセット

| | |
|----|-------|
| 食肉 | 豚肉、鶏肉 |
|----|-------|

| | |
|-------|--|
| ウィンナー | 豚肉、豚脂肪、でん粉、食塩、糖類(砂糖、ぶどう糖)、香辛料、マルトデキストリン/pH調整剤、調味料(アミノ酸等)ポリリン酸Na、カゼインNa、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)、(一部に乳成分・豚肉・牛肉を含む) |
|-------|--|

| 総務企画部長 | 食堂長 | 作成者 |
|--------|-----|-----|
| | | |

作成日 2016年3月1日
改正日 2019年2月1日
改正日 2020年8月15日(ウィンナー)
改正日 2021年3月7日(ウィンナー)
改正日 2022年2月19日(更新)

* (注)なお、当レストランではアレルギー食品を同じ厨房内で使用しています。

| | | | | | | |
|---|---|----|----|----|----|-----|
| 卵 | 乳 | 小麦 | そば | えび | かに | 落花生 |
| | | ● | | | | |

⑤ スクールセット

| | |
|----------------------|--|
| 食肉 | 豚肉、鶏肉 |
| ウイナーソーセージ (トルネード) | 豚肉、豚脂肪、結着材料(でん粉、大豆タンパク)、糖類(砂糖、水あめ)、食塩、香辛料/調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、増粘剤(カラギナン)、酸化防止剤(V.C)、香料、発色剤(亜硝酸Na)、(一部に小麦・豚肉・大豆を含む) |
| 野菜 | とうもろこし、キャベツ、ニンジン |
| 焼きそばソース | 砂糖、食塩、ソースパウダー、粉末酢、スパイスミックス、胡椒、植物油脂、オニオンパウダー(小麦を含む)、ガーリック(小麦を含む)、唐辛子調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、炭酸カルシウム |
| 蒸し中華めん | 小麦粉、食塩、乳化油脂(大豆由来)、食用植物油、しらこたん白、かんすい、くちなし色素 |
| 焼きそば野菜 | もやし、きゃべつ、ニンジン、ニラ |

| | | |
|--------|-----|-----|
| 総務企画部長 | 食堂長 | 作成者 |
| | | |

作成日 2020年2月1日
改正日 2021年3月6日(つくね棒、焼きそばソース)
改正日 2022年2月19日(鶏肉追加)