

アレルギー 一覧表

*（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。

	（品名）	（卵）	（乳）	（小麦）	（そば）	（えび）	（かに）	（落花生）
1	モーモーセット			●				
2	まきばセット	●	●	●				
3	キッズセット	●	●	●				
4	BBQミートセット		●					
5	スクールセット			●				

総務企画部長	食堂長	作成者

作成日 2017年2月28日
 改正日 2020年2月1日(トルネードウィンナー)
 改正日 2020年8月15日(ミートセットのウィンナー)
 改正日 2021年3月8日
 改正日 2022年2月19日(更新)
 改正日 2022年4月16日(キッズセット(ポテト))
 改正日 2022年5月31日(キッズセット(ハンバーグ))

* (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、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、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、食塩、ぶどう糖/ピロリン酸Na、(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)、砂糖、水溶性食物繊維、粉末状植物性たん白、酵母エキス、トマトペースト、ぶどう糖、食塩、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、炭酸Ca、ピロリン酸第二鉄

ゼリー

ぶどう糖果糖液糖、果汁(リンゴ、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40、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 2021年3月6日(ポテト、焼きそばソース、ウィンナー)
 改正日 2022年4月16日(ポテト)
 改正日 2022年5月31日(ハンバーグ)

* (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)

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、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)