

連泊の食事メニュー表(改定)

令和8年5月10日現在

A 夕食		
メニュー	アレルギー(特原・準特原)	原材料名
鶏もも竜田揚げ	卵・乳成分・小麦・大豆・鶏肉	鶏もも肉・しょう油・生姜ペースト・砂糖・食塩・酒・米粉・香辛料・揚げ油(パーム油)・加工でん粉・調味料(アミノ酸)・ポリリン酸Na・増粘多糖類・衣【でん粉・鶏卵・食塩・砂糖・小麦粉・植物油・粉末鶏卵・脱脂粉乳】
さつまいも甘露煮	無し	さつまいも・砂糖・食塩・メタリン酸Na・くちなし色素・L-アスコルビン酸
小松菜のナムル	大豆・牛肉・ごま	小松菜・麦芽糖・ごま油・おろしにんにく・ごま・食塩・砂糖・ピーツパウダー(乳成分・大豆・牛肉含む)/調味料(アミノ酸等)・香料・pH調整剤・甘味料(キシロース)
ハンバーグステーキ (デミグラスソース)	卵・乳成分・小麦・大豆・牛肉・豚肉・ゼラチン	食肉(豚肉・牛肉)・たまねぎ・ソテーオニオン(玉ねぎ・植物油)・豚脂・牛脂・食塩・卵殻粉・糖加工品・フオンドボー・植物油・砂糖・香辛料・乳清たん白濃縮物・加工油脂・ビーフェキス・ゼラチン・カラメル色素・つなぎ【パン粉・鶏卵・粉末卵白・でん粉】 ※デミグラスソース(別表参照)
デミグラスソース	小麦・大豆・豚肉・牛肉	小麦粉・たまねぎ・ラード・トマトペースト・牛肉・赤ワイン・酵母エキス・砂糖・ビーフェキス・食塩・ビーフ風味エキス・香辛料・たん白加水分解物・ポークエキス・カラメル色素・調味料(アミノ酸等)・増粘剤(加工でん粉)
なめこ汁	大豆	なめこ【なめこ・食塩・酸味料・酸化防止剤】・長ネギ・豆腐・みそ【大豆・米・食塩・かつおエキス・昆布エキス・酒糟・アミノ酸等】
ヨーグルト	乳	生乳・砂糖・乳製品・乳たんぱく質・寒天・香料

A 朝食		
メニュー	アレルギー(特原・準特原)	原材料名
シヤケの塩焼	さけ	さけ・食用油脂・食塩
法蓮草としめじのおひたし	小麦・大豆・さば	ほうれん草・しめじ・つゆ【しょう油・砂糖・食塩・削りぶし(かつお、さば)・発酵調味料・にぼし/調味料(アミノ酸等)カラメル色素】
厚焼玉子	卵・小麦・大豆	鶏卵(国産)・砂糖・みりん・食塩・しょう油・かつおだし・植物油(なたね油、大豆油)/加工でん粉・調味料(アミノ酸)・pH調整剤・カロテン色素
しそ桜	—	大根・しそ・食塩・梅酢・醸造酢/調味料(アミノ酸)・酸味料・保存料(ソルビン酸K)・甘味料・香料・赤色106号
納豆	小麦・大豆	丸大豆・米粉・納豆菌・からし(マスタード)・醸造酢・食塩・植物油・酸味料・右近・ビタミンC・増粘剤・調味料(アミノ酸等)・香辛料・たれ【植物性たん白加水分解物・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・しょう油・食塩・醸造酒・鰹エキス・調味料(アミノ酸等)・アルコール・ビタミンB1】
味付けのり	小麦・大豆・さば・えび	乾のり(国内産)・調味料(アミノ酸等)・甘味料(カンゾウ)・香辛料抽出物・調味液【砂糖・みりん・たまりしょう油・濃い口しょう油・食塩・水あめ・米発酵調味料・混合厚削り節(さば節・むろあじ節)・だし(干しエビ・昆布)・その他】
たまごふりかけ	卵・乳成分・小麦・大豆・ごま・鶏肉	乳糖・いりごま・小麦粉・砂糖・食塩・卵黄粉末・加工油脂・すりごま・大豆加工品・還元水あめ・こしあん・鰹削り節、エキス(チキン、酵母、魚介、鰹節)・鶏肉粉末・みそ・海藻カルシウム、のり、しょう油・鶏脂・乳製品・ぶどう糖果糖液糖・イースト・あおさ・みりん・抹茶・デキストリン/調味料(アミノ酸)・卵殻カルシウム・酸化防止剤(ビタミンE)・カロチノイド色素・香料
豚汁	豚肉・大豆	豚バラ肉・大根・人参・里芋・牛蒡・豆腐・油揚げ・こんにゃく・みそ(白、赤)・本だし

A 昼食		
メニュー	アレルギー(特原・準特原)	原材料名
牛丼	小麦・牛肉・豚肉・鶏肉・大豆	牛肉・たまねぎ・牛脂・水あめ・ねぎ・はくさい・人参液植物油、ガーリックベース・調味料・たれ【しょう油・砂糖・発酵調味料・肉エキス・液体塩こうじ・着色料・アシ酸等・酸味料・甘味料】
メンチカツ	卵・乳成分・小麦・大豆・豚肉・鶏肉	食肉(鶏肉・豚肉)・たまねぎ・つなぎ【パン粉・卵白・でん粉】・豚脂・粒状大豆たん白・しょう油・砂糖・食塩・香辛料・衣(パン粉・大豆粉・植物油)・加工でん粉・味料(アミノ酸等)・増粘多糖類・着色料(カラメル、紅麴・ラック)
ポテトサラダ	卵・大豆	じゃが芋・マヨネーズ・たまねぎ・人参・砂糖・食塩・還元水あめ・水あめ・醸造酢・卵黄・酵母エキス・調味料(アミノ酸等)・酢酸ナトリウム・グリシン・増粘剤(キサンタンガム)・香辛料抽出物
玉子スープ	卵・小麦・大豆・さば	卵・タマネギ・ニラ・創味つゆ【しょう油(本醸造)・砂糖・食塩・削りぶし(かつお、さば)・醗酵調味料・にぼし、調味料(アミノ酸等)・カラメル色素】・赤かまぼこ
オレンジ		オレンジ

共通事項	◎キャベツ・レタス・水菜のいずれかとミニトマト(A昼食はオレンジ)がすべてに付きます。	◎調味料等の材料については、全部表示してありません。
	◎製造施設及び調理施設は、コンタミネーションに対応していません。	

連泊の食事メニュー表(改定)

令和8年5月10日現在

B 夕食		
メニュー	アレルギー(特原・準特原)	原 材 料 名
ヒレカツ	乳成分・小麦・大豆・豚肉	豚肉・パン粉・でん粉・食用油脂・食塩・大豆粉・香辛料・植物繊維・加工デンプン・増粘多糖類
グリルチキン	鶏肉・大豆	鶏肉・でん粉(とうもろこし)・岩塩・オリーブ油・砂糖・香辛料・しょう油・水あめ・チキンミートパウダー・調味料(アミノ酸等)・ポリリン酸Na
餃子	小麦・鶏肉・豚肉・大豆・ごま	鶏肉・キャベツ・豚脂・粒状植物性たん白・粉末状植物性たん白・乾燥マッシュポテト・しょう油・おろしにんにく・砂糖・食塩・ポークエキス・ごま油・おろししょうが・こしょう・皮【小麦粉・食塩・加工油脂】/加工でん粉・調味料(アミノ酸)
つぼ漬	小麦・大豆	だいこん・しょう油・食塩・たん白加水分解物・調味料(アミノ酸等)・酸味料・甘味料(ステビア)・保存料(ソルビン酸K)・着色料(黄色4・黄色5)
ロールケーキとちあいか苺	卵・乳・小麦・ゼラチン・大豆	全卵・乳等を主原料とする食品・砂糖・小麦粉・油脂加工品・いちごピューレ(いちご、砂糖)・粉糖・ラズベリー濃縮果汁・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・着色料【紅麴、ラック、ニコチール、カロチノイド】・酸味料・安定剤(増粘多糖類)
味噌汁	大豆	野菜(キャベツ、たまねぎ、ほうれん草)・みそ【大豆・米・食塩・かつおエキス・昆布エキス・酒精・調味料(アミノ酸等)】
グレープゼリー	りんご	ぶどう糖果糖液糖・ぶどう果汁・りんご果汁・食塩・ゲル化剤(増粘多糖類)・酸味料・着色料(クチナシ)・香料・消泡シリコーン(加工助剤)

B 朝食		
メニュー	アレルギー(特原・準特原)	原 材 料 名
赤魚の煮付け	小麦・大豆	赤魚・味噌・みりん・酒粕・糖類(砂糖、麦芽糖、果糖)・清酒・食塩・しょうゆ/酒精・調味料(アミノ酸等)キシロース
ミニオムレツ	卵・大豆	鶏卵・砂糖・醸造酢・食塩・植物油(なたね・大豆)/加工でん粉・カルテノイド色素
カレーコロッケ	小麦・乳・大豆・牛肉・鶏肉・大豆・りんご	小麦粉・粒状植物性たん白・ショートニング・たまねぎ・砂糖・果糖・トマトペースト・香辛料・肉エキス・アミノ酸液・食塩・カレールー・チキンブイヨン・牛肉/衣(パン粉・植物油・還元水あめ・小麦粉・でん粉・粉末状植物たん白)
菊菜白和え	小麦・牛肉・ゼラチン・ごま・大豆	充填豆腐(牛肉、ゼラチン、大豆を含む)・春菊・こんにゃく・人参・砂糖・還元澱粉糖化物・しょう油(小麦、大豆を含む)・ごま・食塩/安定剤(加工でん粉、調味料(アミノ酸)・凝固剤・水酸化Ca
わかめスープ	小麦・大豆・さば	わかめ・玉ねぎ・赤板付・小松菜・レタス・創味つゆ【しょう油・砂糖・食塩・削りぶし(かつお、さば)・醗酵調味料・にぼし・調味料(アミノ酸等)/カラメル色素】

B 昼食		
メニュー	アレルギー(特原・準特原)	原 材 料 名
中華丼	卵・小麦・えび・かに・いか・豚肉・鶏肉・大豆・ごま	白菜(中国)・竹の子(中国)・人参・海老・いか・清酒・さやえんどう・大豆油・ごま油・砂糖・食塩・魚介エキス調味料・ポークエキス調味料・香辛料・ねぎ・ホタテエキス調味料・粉末えび調味料・卵白・きくらげ・しょう油・でん粉・ラー油・増粘剤(加工でん粉)・調味料(アミノ酸等)・重曹(一部にえび、卵を含む)
白身魚フライ	小麦・大豆	たら・パン粉(小麦粉・ショートニング・ブドウ糖・イースト・食塩)・バター(小麦粉・小麦でん粉・食塩)・レグルタミン酸・グァーガム・グリセリン脂肪酸エステル・打粉(小麦粉)
マカロニサラダ	卵・小麦・大豆	マカロニ・マヨネーズ・人参・たまねぎ・砂糖・食塩・還元水あめ・水あめ・醸造酢・卵黄・香辛料・酵母エキス/増粘剤(加工でん粉・キサンタンガム)・調味料(アミノ酸等)グリシン・香辛料抽出物
わかめの味噌汁	大豆	野菜(たまねぎ、小松菜)・わかめ・みそ【大豆・米・食塩・かつおエキス・昆布エキス・酒精・調味料(アミノ酸等)】

共通事項	◎キャベツ・レタス・水菜のいずれかとミニトマト(A昼食はオレンジ)がすべてに付きます。 ◎製造施設及び調理施設は、コンタミネーションに対応していません。	◎調味料等の材料については、全部表示してありません。
-------------	---	----------------------------

連泊の食事メニュー表(改定)

令和8年5月10日現在

C 夕食		
メニュー	アレルギー(特原・準特原)	原材料名
チキンカツ	小麦・大豆・鶏肉	鶏肉・衣【パン粉・小麦粉・コーンスターチ・食塩・大豆たん白・砂糖・こしょう】・安定剤(加工でん粉)・調味料(アミノ酸)・ポリリン酸Na・増粘剤(グアーガム)・炭酸水素Na・着色料(パプリカ色素)
麻婆豆腐	小麦・大豆・ごま・鶏肉・豚肉	豆腐・豚ひき肉・鶏肉・しょう油・食塩・ごま油・エキス(チキン・酵母・ポーク)・醸造酢・大豆油・味噌・たん白加水分解物・にんにくペースト・豆板醤・生姜ペースト・鶏油・生姜粉末・豚脂・たまねぎ粉末・小麦粉・アミノ酸等・加工でん粉・カラメル・カロチノイド
ひじき煮	小麦・大豆	ひじき・人参・れんこん・しょうが・しょう油・砂糖・砂糖混合ブドウ糖果糖液糖・油揚げ・本みりん・食塩・醸造酢・かつお節調味エキス・かつお風味調味料
しそ桜	—	大根・しそ・食塩・梅酢・醸造酢／調味料(アミノ酸)・酸味料・保存料(ソルビン酸K)・甘味料・香料・赤色106号
味噌汁	大豆	野菜(キャベツ・たまねぎ・ほうれん草)・みそ【大豆・米・食塩・かつおエキス・昆布エキス・酒精・調味料(アミノ酸等)】
プリン	卵・牛乳・ゼラチン	ぶどう糖果糖液糖・乳製品・植物油脂・コーンスターチ・水飴・卵黄・ゼラチン・寒天・ゲル化剤

C 朝食		
メニュー	アレルギー(特原・準特原)	原材料名
あじフライ	小麦・大豆	真アジ・しょう油・長ねぎ・みりん・食塩・おろししょうが・調味料(アミノ酸)・でん粉
創味 甘酢あん	小麦・鶏肉・りんご・大豆	糖類(砂糖・果糖ぶどう糖液糖)・しょう油・醸造酢・トマトケチャップ・たん白加水分解物・畜肉エキス・増粘剤(加工でん粉・キサンタンガム)・調味料(アミノ酸)・酸味料・(一部に小麦・大豆・鶏肉・りんごを含む)
チキンレモンハーブ	鶏肉・大豆	鶏肉・コーンフラワー・でん粉・植物油脂・食塩・レモンジュースパウダー・しょう油・香辛料・パセリ・加工でん粉・ポリリン酸Na・酸味料・調味料(アミノ酸)・香料
スクランブルエッグ	卵・乳・小麦・大豆	ベーコン・鶏卵・植物油脂(大豆油・なたね油)・食塩・バター・加工でん粉(小麦由来)・トレハロース・増粘剤(キサンタンガム)・調味料(アミノ酸)・ピロリン酸Na・カロチン色素
切干大根	小麦・大豆	切り干し大根・人参・しょうゆ・砂糖・水飴・油揚げ・なたね油・かつお風味調味料・調味料(アミノ酸等)・乳酸カルシウム・豆腐用凝固剤
味付けのり	小麦・大豆・さば・えび	乾のり(国内産)・調味液【砂糖・みりん・たまりしょう油・濃い口しょう油・食塩・水あめ・米発酵調味料・混合厚削り節(さば節・むろあじ節)・だし(干しエビ・昆布)・その他】・調味料(アミノ酸等)・甘味料(カンゾウ)・香辛料抽出物
きのこの味噌汁	大豆	野菜(たまねぎ・小松菜)・きのこmix【なめこ・ひらたけ・あわび茸・なら茸・食塩・酸味料・酸化防止剤・リン酸塩・漂白剤】・みそ【大豆・米・食塩・かつおエキス・昆布エキス・酒精・調味料(アミノ酸等)】

C 昼食		
メニュー	アレルギー(特原・準特原)	原材料名
カレー	乳・小麦・大豆・豚肉・バナナ・りんご	人参・たまねぎ・豚肉・ルー【小麦粉・食用油脂(牛脂・豚脂)・カレー粉・食塩・砂糖・バナナ・ソテードオニオン・乳糖・フォンドボーソース・ソースパウダー・香辛料・脱脂粉乳・ぶどう糖・カラメル色素・調味料(アミノ酸等)・酸味料】
コロッケ(牛肉)	卵・乳・小麦・大豆・牛肉	ばれいしょ・たまねぎ・砂糖・牛肉・粒状植物性たん白・小麦粉・食塩・香辛料・パン粉・植物油脂・粉末卵白・ショートニング・加工でん粉・調味料(アミノ酸)・増粘多糖類・カロチノイド色素
ポテトサラダ	卵・大豆	じゃが芋・マヨネーズ・たまねぎ・人参・砂糖・食塩・還元水あめ・水あめ・醸造酢・卵黄・酵母エキス・調味料(アミノ酸等)・酢酸ナトリウム・グリシン・増粘剤(キサンタンガム)・香辛料抽出物
福神漬	小麦・ごま・大豆	大根・きゅうり・なす・しょうが・ごま・漬け原材料【しょう油・食塩・醸造酢・たん白加水分解物】・調味料(アミノ酸等)・酸味料・甘味料(ステビア)・保存料(ソルビン酸K)・着色料・香料
りんごゼリー	りんご	ぶどう糖果糖液糖・りんご果汁・はちみつ・ゲル化剤(増粘多糖類)・酸味料・香料・消泡シリコーン(加工助剤)

共通事項	◎キャベツ・レタス・水菜のいずれかとミニトマト(A昼食はオレンジ)がすべてに付きます。	◎調味料等の材料については、全部表示してありません。
	◎製造施設及び調理施設は、コンタミネーションに対応していません。	

連泊の食事メニュー表(改定)

令和8年5月10日現在

卓上ソース類		
メニュー	アレルゲン(特原・準特原)	原 材 料 名
中濃ソース	りんご	野菜果物(トマト、人参、りんご、たまねぎ、にんにく)・醸造酢(さとうきび、キャッサバ、とうもろこし)・糖類(砂糖・ぶどう糖)・食塩・コースターチ・香辛料・カラメル色素 ・増粘材(タマリンド)甘味料(甘草)・調味料(アミノ酸)
シーザードレッシング	大豆・りんご	食用植物油脂・醸造酢・チーズ・レモン果汁・砂糖・食塩・チーズ加工品・にんにく・調味料(アミノ酸等)・香辛料・卵黄・酵母エキスパウダー・アンチヨビーソース ・増粘剤(キサンタンガム)・香辛料抽出物
ごまドレッシング	卵・小麦・大豆・ごま	食用植物油脂・しょう油・醸造酢・ごま・砂糖・食塩・卵黄・しいたけエキスパウダー・調味料(アミノ酸)・香辛料・卵黄・酵母エキスパウダー・アンチヨビーソース ・増粘剤(キサンタンガム)・香辛料抽出物
本醸造しょう油	小麦・大豆	ぶどう糖、食塩・調味料(アミノ酸等)・風味原料(かつおぶし粉末・そだかつおぶし粉末・かつおエキス・乾しいたけ粉末・こんぶ粉末) ・たん加水分解物脱脂加工大豆(遺伝子組換えでない)・小麦・食塩・砂糖・大豆(遺伝子組換えでない)・アルコール・調味料(アミノ酸等)

※ 宿泊の状況によって、初日のメニューがずれることがあります。

長野県望月少年自然の家様向け 原材料表 - 2026年度用 - 【望月弁当】

メニュー	原材料	特定原材料等
白飯	ご飯(長野県産コシヒカリ)、ごま塩(いりごま(国内製造)、食塩、でん粉、海藻カルシウム) / 調味料(アミノ酸等)、(一部にごまを含む)	ごま
小梅漬	小梅、漬け原材料(食塩、醸造酢) / ソルビット、酒精、調味料(アミノ酸等)、酸味料、赤色102号	—
きんぴらごぼう	ごぼう(国産)、にんじん、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、しょうゆ、ごま、植物油、ごま油、食塩、食酢、かつおエキス、唐辛子 / 調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、メタリン酸Na、(一部に小麦・大豆・ごまを含む)	小麦・大豆・ごま
海老フライ	衣(パン粉、小麦粉、卵白粉末、食塩、植物油)、えび、食塩 / 加工デンプン、pH調整剤、アナトー色素、糊料(グァーガム)、調味料(アミノ酸)、ベーキングパウダー、乳化剤、貝殻焼成カルシウム、香辛料抽出物、(一部に小麦・卵・えびを含む)	小麦・卵・えび ※
野菜コロッケ	野菜(ばれいしょ、にんじん)、砂糖、香辛料、衣(パン粉、小麦粉、コーンフラワー、食塩) / 調味料(アミノ酸等)、増粘剤(グァーガム)、パプリカ色素、(一部に小麦・大豆を含む)	小麦・大豆 ※
春巻	野菜(キャベツ、にんじん、たけのこ、にら、しょうが)、豚脂、ぶどう糖、しょうゆ、ごま油、でん粉、オイスターソース、食塩、香辛料、皮(小麦粉、植物油、食塩、ぶどう糖) / 増粘剤(加工デンプン)、調味料(アミノ酸)、(一部に小麦・ごま・大豆・豚肉を含む)	小麦・ごま・大豆・豚肉 ※
肉団子	鶏肉(国産)、タレ(砂糖、しょうゆ、発酵調味料、醸造酢)、パン粉、粒状大豆たん白、たまねぎ、豚脂、でん粉、粉末状大豆たん白、食塩、砂糖、香辛料 / 増粘剤(加工デンプン)、酒精、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、リン酸塩(Na、K)、pH調整剤、酸味料、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉を含む)	小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉
玉子焼き	鶏卵(国産)、砂糖、オリゴ糖、植物油、食酢、発酵調味料、しょうゆ、食塩、かつお節エキス、風味調味料 / 加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、(一部に卵・小麦・大豆を含む)	卵・小麦・大豆
ウィンナーソーセージ	畜肉(豚肉(国産)、鶏肉(国産))、食塩、ぶどう糖、香辛料 / 増粘剤(加工デンプン)、調味料(アミノ酸)、リン酸塩(Na、K)、保存料(ソルビン酸(K))、酸化防止剤(V.C)、pH調整剤、発色剤(亜硝酸Na)、着色料(アナトー、赤3)、(一部に豚肉・鶏肉を含む)	豚肉・鶏肉
鶏唐揚げ	鶏肉、しょうゆ、粉末状大豆たん白、でん粉、砂糖、食塩、しょうが、卵白粉、んにく、衣(小麦粉、でん粉、しょうゆ、粉末状大豆たん白、砂糖、みりん、黒こしょう、食塩、大豆油)、揚げ油(大豆油) / 調味料(アミノ酸)、ポリリン酸Na、パプリカ色素、(一部に小麦・卵・大豆・鶏肉を含む)	小麦・卵・大豆・鶏肉 ※
つぼ漬	だいこん、漬け原材料(食塩、しょうゆ) / 調味料(アミノ酸等)、酸味料、甘味料(サッカリンNa)、保存料(ソルビン酸K)、着色料(黄4、黄5)、(一部に小麦・大豆を含む)	小麦・大豆
中濃ソース	醸造酢(国内製造)、糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖)、野菜・果実(トマト、たまねぎ、りんご)、食塩、でん粉、香辛料 / カラメル色素、増粘剤(キサンタン)、調味料(アミノ酸)、(一部にりんごを含む)	りんご

■揚げ油について

特定原材料等の欄に「※」印のあるものは、揚げ油として以下の油を使用しています。

・大豆油【食用大豆油 / シリコーン】

■コンタミネーションについて

調理施設がコンタミネーションに対応していませんので、アナフィラキシー等の症状を起こす可能性のある方の対応食は承ることができません。

長野県望月少年自然の家様向け 原材料表 - 2026年度用 - 【おにぎり弁当】

メニュー	原材料	特定原材料等
おにぎり(ゆかり)	ご飯(長野県産米)、まぜごはんのもと(塩蔵赤しそ(赤しそ(中国、日本)、食塩、梅酢)、食塩、砂糖)、焼き海苔 /調味料(アミノ酸等)、酸味料	—
おにぎり(菜飯)	ご飯(長野県産米)、まぜごはんのもと(塩蔵青菜(塩蔵広島菜(中国製造、国内製造)、塩蔵京菜、塩蔵大根葉)、砂糖、食塩、昆布エキス、粉末みそ、鰹削り節粉末)、焼き海苔 /調味料(アミノ酸等)、加工でん粉、(一部に大豆を含む)	大豆
玉子焼き	鶏卵(国産)、砂糖、オリゴ糖、植物油脂、食酢、発酵調味料、しょうゆ、食塩、かつお節エキス、風味調味料 /加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、(一部に卵・小麦・大豆を含む)	卵・小麦・大豆
ウィンナーソーセージ	畜肉(豚肉(国産)、鶏肉(国産))、食塩、ぶどう糖、香辛料 /増粘剤(加工デンプン)、調味料(アミノ酸)、リン酸塩(Na、K)、保存料(ソルビン酸(K))、酸化防止剤(V.C)、pH調整剤、発色剤(亜硝酸Na)、着色料(アナトー、赤3)、(一部に豚肉・鶏肉を含む)	豚肉・鶏肉
鶏唐揚げ	鶏肉、しょうゆ、粉末状大豆たん白、でん粉、砂糖、食塩、しょうが、卵白粉、にんにく、衣(小麦粉、でん粉、しょうゆ、粉末状大豆たん白、砂糖、みりん、黒こしょう、食塩、大豆油)、揚げ油(大豆油) /調味料(アミノ酸)、ポリリン酸Na、パプリカ色素、(一部に小麦・卵・大豆・鶏肉を含む)	小麦・卵・大豆・鶏肉 ※
フライドポテト	ばれいしょ、植物油脂、ぶどう糖	※

■揚げ油について

特定原材料等の欄に「※」印のあるものは、揚げ油として以下の油を使用しています。

・大豆油【食用大豆油 /シリコーン】

■コンタミネーションについて

調理施設がコンタミネーションに対応していませんので、アナフィラキシー等の症状を起こす可能性のある方の対応食は承ることができません。