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			●				
6	焼きそばセット			●				
7	野菜セット							

総務企画部長	食堂長	作成者

作成日　　2017年2月28日
改正日　　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))
改正日　　2023年2月10日(リニューアル、新メニュー6,7追加)
改正日　　2023年4月29日(焼きそばソース)

＊（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
野菜	たまねぎ、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（国内製造）、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
野菜炒め	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　　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)
改正日　　2023年2月10日(リニューアル)
改正日　　2023年4月29日（焼きそばソース）

＊（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
野菜	たまねぎ、にんじん、とうもろこし
焼き鳥	鶏肉（もも肉）、食塩/リン酸塩（Na）、重曹
ウィンナーソーセージ	鶏肉（国産）、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（国内製造）、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
野菜炒め	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）
改正日　　2023年2月10日（リニューアル）
改正日　　2023年4月29日（焼きそばソース）

＊（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（国内製造）、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（遺伝子組換えでない）、植物油脂、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）
ゼリー	ぶどう糖果糖液糖(国内製造)、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）、pH調整剤、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）
改正日　2023年2月10日（リニューアル）
改正日　2023年4月29日（焼きそばソース）

＊（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)
改正日　2023年2月10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
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
焼きそばソース	砂糖（国内製造）、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
野菜炒め	もやし、きゃべつ、ニンジン、ニラ
ポテト	じゃがいも（遺伝子組換えでない）、植物油脂、ブドウ糖/ピロリン酸Na、（一部に小麦を含む）

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）
改正日　　2023年2月10日(リニューアル）
改正日　　2023年4月29日（焼きそばソース）

＊（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
		●				

⑦　焼きそばセット

食肉	豚肉
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
焼きそばソース	砂糖（国内製造）、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
野菜炒め	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　　2023年2月10日
改正日　　2023年4月29日（焼きそばソース）

＊（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

⑧　野菜セット

野菜	キャベツ、玉ねぎ、にんじん、カットコーン

総務企画部長	食堂長	作成者

作成日　　2023年2月10日