

	食品名	セ ン タ ー	原材料名	卵	乳	小麦	えび	その他	注意喚起	備考
あ	青のり	共通	アナアオサ							
	赤みそ	共通	大豆 米 食塩 酒糟(さとうきび、とうもろこし、米) 水					大豆		
	赤ワイン	共通	ブドウ果汁(ブドウ) ぶどう糖(とうもろこし澱粉、馬鈴薯澱粉、甘藷澱粉) ブドウ 砂糖(甘藷、てん菜) 添加物: ピロ亜硫酸カリウム<(苛性カリ、硫黄)酸化防止剤として使用							
	厚切りベーコン	共通	豚ばら肉 食塩(海水) 砂糖(さとうきび、甜菜) 香辛料抽出物					豚肉		
	油揚げ	共通	丸大豆 植物油(なたね油、大豆油(大豆)) 豆腐用凝固剤 消泡剤(食品素材、レシチン(大豆)、炭酸マグネシウム)					大豆		
い	アロエ	共通	アロエベラ葉肉部位 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 クエン酸水							
	いちごゼリー	共通	果糖ぶどう糖液糖 砂糖 ぶどう糖 いちご果汁(還元)水 ゲル化剤 乳酸Ca 香料 酸味料 クエン酸鉄Na ビタミンC 着色料							
	一味唐辛子	共通	赤唐辛子							
	糸かつお	共通	かつおのふし							
	糸寒天	共通	寒天 こんにやく粉 増粘多糖類							
	糸こんにやく	共通	こんにやく粉(こんにやく芋) 水酸化カルシウム 水							
	いももち	共通	じゃがいも 加工でん粉 でん粉(馬鈴薯) マッシュポテト 食塩 グルコマンナン 水							
	う	共通								
う	薄口しょうゆ	共通	食塩 脱脂加工大豆 小麦 砂糖 大豆 米 アルコール			小麦		大豆		
	ウスターソース	共通	醸造酢(アルコール、発酵米養源) 砂糖(糖蜜、氷糖蜜、粗糖) 食塩 野菜(たまねぎ、セロリー、にんじん、にんにく、生姜) 香辛料(シナモン、オニオンフレッシュ、ガーリックフレッシュ、ナツメグ、クローブ、タイム、セージ、ローレル、フェネル、唐辛子エキス) 調味料(アミノ酸、リボタイド) 甘味料(甘草) 加水							
	うずら卵水煮	共通	うずら卵(卵) 食塩 (水)	卵						
	うどん	共通	小麦粉(小麦) 小麦たん白(小麦) 加工でん粉(酢酸デンプン) 水			小麦				
	うめちり	共通	しらす ごま 塩蔵梅(梅、食塩、赤しそ液) 塩蔵青じそ ぶどう糖 昆布エキス 酵母エキス 砂糖 食塩 麦芽糖 加工でん粉 酸味料 炭酸カルシウム、酸化防止剤(ビタミンE)、香料、アントシアニン色素					ごま	* 本製品で使用するしらすは、えび、かにが混ざる漁法で捕獲しています。	
お	オールスパイス	共通	オールスパイス							
	オイスターソース	共通	かき 水 あめ(とうもろこし、じゃがいも、さつまいも) 醤油(大豆、海水、小麦、アルコール(キャリアーオーバー)) 砂糖(砂糖液糖)(さとうきび、甜菜) 食塩(海水) 酒糟(さとうきび) 増粘剤(加工でん粉)(とうもろこし) 水			小麦		大豆	* 本製品で使用するかきなどの二枚貝には、かにが共生しているものが含まれます。	
	黄桃缶	共通	黄もも(もも) 砂糖 クエン酸 酸化防止剤(ビタミンC) 水					もも		
	お米のささみカツ	共通	鶏肉(ささみ) <衣> ポテトフレーク 米粉フレーク 食塩 香辛料(ペパー) でん粉(とうもろこし) 植物繊維 酵母エキス(パン酵母) 水 砂糖 植物油(なたね油、パーム油) 食塩 粉末状大豆たん白(大豆) 香辛料(ペパー) 酵母エキス(トルラ酵母) 加工でん粉 増粘剤(加工でん粉) 水					鶏肉・大豆		

	食品名	原材料名	卵	乳	小麦	えび	その他	注意喚起	備考
お	おつゆ麩	小麦粉(小麦) 小麦たんばく(小麦) 水			小麦				
	オリーブオイル	食用オリーブ油(オリーブ)							
か	ガーリックパウダー	<90g> ガーリック							
		<400g> ガーリック でん粉 食塩 調味料(アミノ酸)(L-グルタミン酸ナトリウム) 増粘剤(グァーガム)							
	角切昆布	昆布						* 本商品で使用する昆布は、えび・かにの生息域にて採取しています。	
	片栗粉	馬鈴しよでん粉							
	かまぼこ	いとよりすり身(無リン) 発酵調味料 上白糖 食塩 加工デンプン(タピオカ)						* 原材料の魚(イトヨリダイ)は、えび・かにを食べています。	
	からし粉	からし 着色料(ターメリック)(ウコン)							
	カレー粉	ターメリック コリアンダー クミン フェネグリーク こしょう 赤唐辛子 ちんび シナモン フェンネル ジンジャー スターアニス ガーリック 甘草 クローブ サボリー ナツメグ ローレル オールスパイス オレガノ セージ タイム カルダモン アニスシード ガランガル キュラ ウェイ セロリーシード タラゴン デイルシード バジル パブリカ マジョラム マスタード メース ローズマリー							
	カレールウ	米粉 パーム油 デキストリン カレー粉 砂糖 食塩 酵母エキス トマトペースト ばれいしよでん粉 ココアパウダー パンプキンパウダー 野菜(玉ねぎ、にんにく) 粉末米酢							
き	刻み昆布	昆布						* 本商品で使用する昆布は、えび・かにの生息域にて採取しています。	
	きざみのり	乾のり							
	きな粉	きな粉(大豆)					大豆		
	絹厚揚げ	丸大豆(豆乳)(大豆) でん粉(とうもろこし) ぶどう糖(とうもろこし、ばれいしよ、甘藷) 揚げ油(植物油脂)(なたね) トレハロース 豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム、硫酸カルシウム) 水					大豆		
く	茎わかめ(乾)	湯通し塩蔵茎わかめ						本製品の原料は、えび・かにの生息する海域で採取しています。	
	クミン	クミン							
	グラニュー糖	原料糖(甘蔗原料糖)(さとうきび) 原料糖(てん菜原料糖)(てん菜) <加工助剤>水酸化カルシウム(石灰石) ケイソウ土 パーライト(火成岩) 骨炭(牛骨:特定危険部位を除く部分) イオン交換樹脂 エタノール(さとうきび等)							
	クリームコーン	とうもろこし 食塩(海水) 水							
	黒いりごま	いりごま					ごま		
け	削り節	いわしのふし							
こ	濃口しょうゆ	脱脂加工大豆 小麦 食塩 大豆 アルコール			小麦		大豆		
	高野豆腐	大豆 炭酸カリウム(製造用剤) 塩化カルシウム(豆腐用凝固剤)					大豆		

こ

食品名	セ ン タ ー	原材料名	卵	乳	小麦	えび	その他	注意喚起	備考
ココア	共通	ココアパウダー							
こしょう	共通	ブラックペパー でんぶん(とうもろこし) デキストリン (キャッサバ) ホワイトペパー 炭酸Ca 香辛料抽出物							
コチジャン	共通	みそ(大豆、米、食塩) 水あめ(トウモロコシ澱粉、馬鈴 薯澱粉、甘藷澱粉) 唐辛子 食塩 醸造調味料(米醸 造液、ブドウ糖、水あめ、砂糖・異性化液糖、異性化液 糖、醸造アルコール、食塩、水) 醸造酢(醸造アルコー ル、脱脂米糠、米、水) エタノール(粗留アルコール) L-グルタミン酸ナトリウム(砂糖黍、キャッサバ、甜菜、ト ウモロコシ)、5'-リボヌクレオチドナトリウム(砂糖黍、 タピオカ)、5'-リボヌクレオチドカルシウム(キャッサバ、 トウモロコシ、砂糖黍)					大豆		
粉チーズ	共通	ナチュラルチーズ(乳) 脱脂粉乳(乳) 食塩 セルロー ス 香料		乳					
ごま油	共通	食用ごま油					ごま		
小麦粉	共通	小麦粉			小麦				
米粉マカロニ	共通	米粉							
米粉ミックス	共通	米粉(うるち米)、玄米粉(うるち米)、コーンフラワー(とうも ろこし)、でん粉(キャッサバ) 加工でん粉(ヒドロキシブ ロピル化リン酸架橋デンプン)、膨張剤(グルコノデルタ ラクトン、炭酸水素ナトリウム、フマル酸-ナトリウム、フ マル酸、とうもろこし)、増粘剤(加工でん粉)(ヒドロキシ プロピル化リン酸架橋デンプン)、乳化剤(シヨ糖脂肪酸 エステル)							
米酢	共通	米 アルコール							
コンソメ	共通	食塩 デキストリン 麦芽糖 チキンエキスパウダー(鶏 肉) ぶどう糖 酵母エキスパウダー たん白加水分解 物(鶏肉、豚肉) 鶏脂(鶏肉) チキンコンソメパウダー (鶏肉) 砂糖 魚醤パウダー 香辛料 トマトパウダー オニオンエキスパウダー 香辛料抽出物 酸味料					鶏肉・豚肉		
酒	共通	米 米こうじ 醸造アルコール(さとうきび タピオカ コー ン みかん) 糖類(コーン澱粉 馬鈴薯澱粉 甘藷澱粉 酵素) 酵素 水							
ササミフレーク	共通	鶏肉(ササミ) 植物油(米油) チキンブイヨン(鶏肉)					鶏肉		
さつま揚げ	共通	魚肉 でん粉 砂糖 食塩 ぶどう糖 植物油(菜種) 水 揚げ油:菜種						本品の魚肉に は、えび、かにを 食べている魚を 使用しています。	
三温糖	共通	原料糖(サトウキビ、ビート) ＜加工助剤＞水酸化カルシウム(石灰石) 珪藻土 活 性炭(瀝青炭) イオン交換樹脂(スチレン他) 水酸化 ナトリウム(工業塩) 塩酸(工業塩) クリスタバル石(清 浄剤)							
山菜ミックス	共通	塩蔵わらび(わらび、食塩、水) えのきたけ(えのき) 塩蔵たけのこ(竹の子、食塩、水) 食塩(海水、塩酸、 亜硫酸ナトリウム、中鎖脂肪酸トリグリセリド) pH調整 剤(甘藷澱粉粕、タピオカ澱粉粕、米糠、クエン酸) 酸 化防止剤(ビタミンC)(L-アスコルビン酸) 水							
塩こうじ	共通	米こうじ 食塩 酒糟							
色紙こんにやく	共通	こんにやく粉(こんにやく芋) 海藻粉末(ひじき、かじめ) 水酸化カルシウム 水							
七味唐辛子	共通	赤唐辛子 いり黒ごま(ごま) ちんぴ 山椒 麻の実 け しの実 青のり					ごま	* 原材料の青の りは、えび、かに が生息する水域 で採取していま す。	

し

	食品名	セン ター	原材料名	卵	乳	小麦	えび	その他	注意喚起	備考
し	シュレッド チーズ	共通	ナチュラルチーズ(乳) セルロース		乳					
	上白糖	共通	原料糖(甘蔗原料糖)(さとうきび) 原料糖(てん菜原料糖)(てん菜) 〈加工助剤〉水酸化カルシウム(石灰石)、ケイソウ土、パーライト(火成岩)、骨炭(牛骨:特定危険部位を除く部分)、イオン交換樹脂、塩酸、炭酸水素ナトリウム							
	白玉団子	共通	もち米 加工でん粉(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン) 水							
	白いりごま	共通	いりごま					ごま		
	白いんげん豆 ビュレ	共通	いんげんまめ 水							
	白すりごま	共通	いりごま					ごま		
	白みそ	共通	米 大豆 食塩(海水) 水飴(とうもろこし、ばれいしょ、甘藷) 酒精(さとうきび、とうもろこし、米) 水					大豆		
	白ワイン	共通	ブドウ果汁(ブドウ) ぶどう糖(とうもろこし澱粉、馬鈴薯澱粉、甘藷澱粉) ブドウ 砂糖(甘蔗、てん菜) 添加物:ピロ亜硫酸カリウム(苛性カリ、硫黄)(酸化防止剤として使用)							
す	信州みそ	共通	大豆 米 食塩(食塩) 酒精(さとうきび、とうもろこし、米) その他(水)					大豆		
	スパゲティ	共通	デュラム小麦のセモリナ			小麦				
	ぜんまい水煮	共通	ぜんまい 充填水配合 酸化防止剤(ビタミンC) pH調整剤 水							*時期により、 使用業者が異 なります。
		共通	乾燥ぜんまい pH調整剤(クエン酸) 乳酸Ca 酸化防止剤(ビタミンC)							
	ターメリック	共通	ターメリック							
	大豆水煮	共通	大豆					大豆		
	大豆ミート	共通	大豆					大豆		
	炊き込み わかめ	共通	塩蔵わかめ(わかめ、食塩) 食塩 砂糖(サトウキビ、甜菜) 酵母エキス(酵母、食塩)						*本品で使用しているわかめは、えび・かにの生息域で採取しています。	
た	たけのこ 水煮	共通	たけのこ							
	だし昆布	共通	昆布							
	脱脂粉乳	共通	脱脂粉乳(生乳)		乳					
	チキン ウインナー	共通	鶏肉 <糖類>粉末水あめ(とうもろこし) 砂糖(甜菜) でん粉(タピオカ、馬鈴薯) 発酵調味料(サトウキビ) 食塩 ドロマイト(炭酸カルシウムマグネシウム含有物)、香辛料(ペパー、オニオンパウダー、パプリカ、トマトパウダー、ガーリック、メース、コリアンダー、セージ) 鉄含有酵母、水					鶏肉		
		共通	鶏肉 でん粉(えんどう、タピオカ、馬鈴薯、もち米) 発酵調味料(サトウキビ) 食塩 砂糖(甜菜) 香辛料(コリアンダー、グリーンペッパー、オニオンパウダー、メース、ペパー) 水					鶏肉		
	チキンブイヨン	共通	鶏がら(鶏肉) たまねぎ にんじん 水					鶏肉		
	ちくわ	共通	魚肉(魚肉、砂糖) でん粉(馬鈴薯) 食塩 ぶどう糖(コーンスターチ、馬鈴薯でん粉、さつまいもでん粉) 砂糖(さとうきび、てん菜) 発酵調味液(液状ぶどう糖、アルコール、醸造調味料、食塩、加塩みりん、水) 醸造酢(アルコール、水)							
	ちくわスライス	共通	いとよりすり身(無リン) 発酵調味料 上白糖 食塩 加工デンプン(タピオカ)						*原材料の魚(イトヨリダイ)は、えびやかにを食べています。	

食品名	セ ン タ ー	原材料名	卵	乳	小麦	えび	その他	注意喚起	備考
ち ちらし寿しの素	共通	砂糖(サトウキビ、甜菜) にんじん 醸造酢(アルコール、米、小麦、トウモロコシ、食塩、酒粕(米、米麹、醸造アルコール、水飴(サツマイモ、トウモロコシ、米、馬鈴薯、タピオカ)))(小麦) たけのこ れんこん 食塩 しょうゆ(大豆、小麦、食塩、果糖ぶどう糖液糖、米)(小麦、大豆) かんぴょう(戻し) 干しいたけ 鰹節エキス(鰹節エキス、食塩、麦芽糖、水飴、デキストリン、砂糖) 昆布エキス(昆布エキス、還元水飴、食塩、酵母エキス) 醸造調味料(米醸造液、ぶどう糖、アルコール、食塩) みりん(糖類、醸造アルコール、もち米、米、米麹)			小麦		大豆		
チリパウダー	共通	パプリカ 唐辛子 クミン オレガノ ガーリックパウダー(ガーリックフレーク、脱脂大豆(大豆)) デイルシード 食塩(海水、＜加工助剤＞次亜塩素酸ナトリウム、亜硫酸ナトリウム、塩酸、メタリン酸ナトリウム、シリコーン樹脂)					大豆		
ちりめんじゃこ	共通	しらす 食塩						* 原材料のしらすは、えび、かに、いか、さばが混ざる漁法で漁獲されています。	* 時期により、使用業者が異なります。
		しらす 食塩						* 本製品で使用するかたくちいわしは、えび・かに・いかが混ざる漁法で採取しています。	
ちゃんぽん麺	共通	小麦粉(小麦) かんすい クチナシ色素 水			小麦				
つ 突こんにゃく	共通	こんにゃく粉(こんにゃく芋) 海藻粉末(ひじき・かじめ) 水酸化カルシウム 水(地下水)							
ツナ油漬	共通	きはだまぐろ 菜種油 食塩 水							
ツナ水煮	共通	きはだまぐろ 食塩 水							
と 豆乳杏仁	共通	ぶどう糖果糖液糖 砂糖 豆乳(大豆) ゲル化剤(増粘多糖類) 香料 酸味料 乳酸Ca 水					大豆		
トウバンジャン	共通	塩蔵唐辛子 そら豆加工品 乾燥唐辛子 食塩 酒精 酸化防止剤(ビタミンC)							
豆腐 小	共通	丸大豆(豆乳)(大豆) 難消化性デキストリン(とうもろこし) でん粉(とうもろこし) 豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム) リン酸カルシウム(リン酸三カルシウム) 酸化防止剤(ビタミンC)(L-アスコルビン酸) ピロリン酸第二鉄 水					大豆		
豆腐 大	共通	丸大豆(豆乳)(大豆) でん粉(とうもろこし) トレハロース 豆腐用凝固剤(硫酸カルシウム、グルコノデルタラクトン) 水					大豆		
トック	共通	白米粉 食塩 加工でんぷん 酒精							
トマトケチャップ	共通	トマト 砂糖・ぶどう糖果糖液糖(さとうきび・てんさい・とうもろこし・ばれいしょ・さつまいも等) 醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等) 食塩(海水等) たまねぎ 香辛料							
トマトケチャップ(個装)	共通	トマト 果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし) 醸造酢(アルコール) 食塩(海水) たまねぎ 香辛料 水							
トマトピューレ	共通	トマト							

	食品名	セン ター	原材料名	卵	乳	小麦	えび	その他	注意喚起	備考
と	トマト水煮	共通	トマト トマトピューレ クエン酸							
		共通	トマト トマトピューレ クエン酸							
な	鶏豚肉団子	共通	[食肉]豚肉 鶏肉 玉ねぎ [つなぎ]でん粉(タピオカ、馬鈴薯) えんどう豆たん白 砂糖(甜菜) 発酵調味料(サトウキビ) 香辛料(オニオンパウダー、ガーリック、ペパー、ナツメグ) 食塩 酵母 エキス(トルラ酵母)					豚肉、鶏肉		
	なたね油	共通	食用なたね油 シリコーン(消泡目的で添加)							
		第一	食用なたね油 シリコーン							
		共通	食用なたね油							
に	ナツメグ	共通	ナツメグ							
	生クリーム	共通	乳製品 植物油脂 乳化剤 カゼインNa メタリン酸Na 香料 水		乳			大豆		
	なめこ水煮	共通	なめこ pH調整剤(クエン酸(とうもろこし、甜菜)) 水							
	肉団子	共通	鶏肉 たまねぎ 豚肉 豚脂(豚肉) 粒状植物性たん白 (脱脂大豆)(大豆) 水溶性食物繊維(とうもろこし) 食塩 (海水) しょうがペースト(しょうが) 砂糖(さとうきび、甜 菜) にんにくペースト(にんにく) 香辛料(白胡椒、ナツメ グ) 水 揚げ油(なたね油) 加工デンプン セルロース 炭酸Ca ビロリン酸第二鉄					大豆・鶏肉 ・豚肉		
の	煮干し	共通	カタクチイワシ 食塩							* 時期により、 使用業者が異 なります。
			片口いわし 食塩						* 本製品で使用 している片口いわ しは、えび、か に、いか、さばが 混ざる漁法で漁 獲しています。	
	ノンエッグ タルタルソース	共通	食用植物油脂(菜種油、コーン油、パーム油) 醸造酢 〔米、アルコール(さとうきび他)、食塩、酒かす(米)、 水、アルコール(さとうきび、タピオカ)、酒かす(米)、 米、水〕 砂糖類〔水あめ、砂糖〕(コーンスターチ、甘薯 澱粉、馬鈴薯澱粉、さとうきび、甜菜) ビクルス〔きゅう り、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、食塩、香辛料、リン 酸塩(キャリーオーバー)、水〕 大豆粉(大豆) 食塩 (海水) 粉末状植物性たん白(大豆) 乾燥たまねぎ 香 辛料(からし) 酵母エキス(酵母エキス、食塩、デキスト リン) レモン果汁(レモン濃縮果汁) こんにやく精粉 乾燥バセリ 増粘多糖類(キサンタンガム、タマリンドガ ム、ぶどう糖(とうもろこし、馬鈴薯、甘藷) 酸味料(酢 酸) 香辛料抽出物(香辛料抽出物、からし油) 着色料 (ウコン) ミヨウバン 水					大豆		
	ノンエッグ マヨネーズ	共通	食用植物油脂 醸造酢 砂糖類(砂糖、粉末水あめ) 食塩 増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)(オクテニル コハク酸デンプンナトリウム、キタンサンガム、グァーガ ム) 調味料(アミノ酸) (L-グルタミン酸ナトリウム) 香 辛料抽出物 清水							
は	梅肉ペースト	共通	梅肉(梅 食塩)							
	バイン缶	共通	バインアップル 砂糖 クエン酸(キャッサバ) 水							
	白菜キムチ	共通	白菜 鯉節エキス(鯉節抽出液、たん白加水分解物、食 塩、かつおエキス、キサンタン) ぶどう糖果糖液糖(とう もろこし 馬鈴薯 甘藷) 食塩(海水) 昆布エキス(昆布 抽出液、たん白加水分解物、野菜エキス、食塩、アル コール、デキストリン、砂糖、酵母エキス、キサンタン) パプリカ 一味唐辛子(唐辛子) にんにく							

	食品名	センタ ー	原材料名	卵	乳	小麦	えび	その他	注意喚起	備考
は	バジル(乾)	共通	バジル							
	バジルペースト	共通	バジル オリーブ油 水							
	パセリ(乾)	共通	パセリ							
	バター	共通	生乳 食塩		乳					
	はちみつ	共通	はちみつ							
	はちみつ レモンゼリー	共通	砂糖・ぶどう糖果糖液糖 レモン果汁(濃縮還元) ぶどう糖 砂糖 水溶性食物繊維 はちみつ 水 (使用添加物)ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 香料 クエン酸鉄Na カロチノイド色素							
	花かつお	共通	かつおのふし							
	パプリカ(粉)	共通	パプリカ							
ひ	ハヤシルウ	共通	米粉 パーム油 デキストリン 砂糖 食塩 トマトパウダー ばれいしょでん粉 酵母エキス 粉末米酢 香辛料 カラメル色素							
	春雨	共通	甘藷澱粉 馬鈴薯澱粉							
	パン粉	共通	小麦粉(小麦) ショートニング(パーム油) 食塩(海水) ブドウ糖(とうもろこし、馬鈴薯) イースト(酵母、乳化剤) 大豆粉(大豆) イーストフード(塩化アンモニウム、硫酸カルシウム、L-アスコルビン酸、炭酸カルシウム、硫酸マグネシウム、グルコースオキシダーゼ、αアミラーゼ、食品素材(小麦)) 水			小麦		大豆		
	ビーフン	共通	米 でん粉(タピオカでん粉、コーンスターチ) 糊料(繊維素グリコール酸ナトリウム) 乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル)							
	ひきわり納豆	共通	大豆 (納豆菌)原料配合割合に含まず					大豆		
	ひじき(乾)	共通	ひじき						* 本製品で使用するわかめは、えび・かにの生息域で採取しています。	* 時期により、使用業者が異なります。
			ひじき						* ひじきが生育する海にはえび・かにが生息しております。	
	ひよこ豆(蒸し)	共通	ひよこ豆							
ふ	フォー	共通	米 でん粉(ばれいしょでん粉)							
	ぶどうゼリー	共通	ぶどう果汁(濃縮還元) 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 砂糖 水あめ 水 (使用添加物)ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 ビタミンC 香料 クチナシ色素 クエン酸鉄Na							
	ふりかけ (しそこんぶ)	共通	昆布 塩蔵赤しそ(赤しそ、食塩、梅酢) 煎り米(米) 砂糖(サトウキビ、甜菜) 食塩 青のり 酵母エキス(酵母エキス、デキストリン) 酸味料(DL-リンゴ酸)						* 本品で使用する昆布・青のりはえび、かにの生息域で採取しています。	
	ふりかけ (のりかつお)	共通	鰹削り節 砂糖(サトウキビ、甜菜) みりん(糖類、米、米麹、もち米、醸造アルコール) 食塩 青のり 黒のり 酵母エキス(酵母エキス、デキストリン) たん白加水分解物(トウモロコシ) 加工でん粉(酸化デンプン・黒のりの結着防止) 酸化防止剤(ビタミンE)(ミックストコフェロール)						* 本品で使用する海苔は、えび、かにの生息域で採取しています。	

食品名	セ ン タ ー	原材料名	卵	乳	小麦	えび	その他	注意喚起	備考
い ふりかけ (ひじき)	共通	芽ひじき(戻し) 塩蔵赤しそ(赤しそ、食塩、梅酢) 果糖ぶどう糖液糖(トウモロコシ、馬鈴薯、サツマイモ) 砂糖(サトウキビ、甜菜) 食塩 ぶどう糖(トウモロコシ、馬鈴薯、サツマイモ) 昆布 鰹節エキス(鰹節エキス、食塩、麦芽糖水飴、デキストリン、砂糖) 魚醤(魚醤、米醸造液、酵母エキス) 酵母エキス(酵母エキス、デキストリン) 酸味料(DL-リンゴ酸)						* 本品で使っているひじきと昆布は、えび、かにの生息域で採取しています。	
ふりかけ (やさい)	共通	塩蔵青菜(塩蔵広島菜、塩蔵京菜、塩蔵大根菜) 砂糖(サトウキビ、甜菜) 鰹削り節 塩蔵赤しそ(赤しそ、食塩、梅酢) 食塩 かぼちゃフレーク にんじんフレーク みりん(糖類、米、醸造アルコール、米麹、もち米) 酵母エキス(酵母エキス、デキストリン) 鰹削り節粉末 食用植物油(オリーブ) 昆布エキス(昆布、食塩) 酸味料(DL-リンゴ酸) 酸化防止剤(ビタミンE)(ミックストコフェロール)							
粉糖	共通	グラニュー糖(てん菜) オリゴ糖 コーンスターチ(とうもろこし) 馬鈴薯澱粉 甘藷澱粉							
ハ ベーコン	共通	豚ばら肉 食塩(海水塩) 砂糖(さとうきび、てん菜) 海藻ミネラル(海藻粉末) 酵母エキス(トルラ酵母 デキストリン(甘薯)) 香辛料(白胡椒) 水					豚肉		
ペンネ	共通	デュラム小麦のセモリナ			小麦				
ほ ポーク ウインナー	共通	豚肉(豚脂肪含) 食塩 砂糖 香辛料(白コショウ、カルワイ、マスタード)					豚肉		
ポークフランク	共通	豚肉(豚脂肪含) 食塩 砂糖 香辛料(白コショウ、カルワイ、マスタード)					豚肉		
干し椎茸	共通	しいたけ(菌床)							
ま マスカット ゼリー	共通	果糖ぶどう糖液糖 砂糖 ぶどう糖 ぶどう果汁 水 ゲル化剤 乳酸Ca 香料 酸味料 クエン酸鉄Na ビタミンC 着色料							
マッシュルーム 水煮	共通	マッシュルーム ビタミンC(とうもろこし、キャッサバ) クエン酸(タピオカ、とうもろこし、さつまいも)							
マーマレード	共通	糖類(砂糖) 糖類(水あめ) 果実(いよかん) 果実(みかん) 果実(夏みかん) 果実(オレンジ) 水 ゲル化剤(ペクチン) 酸味料 香料					オレンジ		
豆みそ	共通	大豆 食塩(海水) 酒糟(さとうきび、とうもろこし、米) その他(水)					大豆		
マロニー	共通	じゃがいも澱粉 コーンスターチ 増粘剤CMC(カルボキシメチルセルロースナトリウム) 増粘多糖類							
み みかんゼリー	共通	みかん果汁(還元) 果糖ぶどう糖液糖 果糖 砂糖 グラニュー糖 水 ゲル化剤 酸味料 香料 クエン酸鉄Na							
ミックスビーンズ	共通	大豆(黄大豆、青大豆)(大豆) いんげんまめ(手亡、金時) 食塩 水					大豆		
みりん	共通	搾取みりん〔もち米 米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子) アルコール(さとうきび コーン 米 キャッサバ)〕 もち米 米こうじ(うるち米、こうじ菌胞子) 醸造アルコール(さとうきび) 糖類(コーン澱粉 馬鈴薯澱粉 甘藷澱粉) 水							

	食品名	センター 原材料名	卵	乳	小麦	えび	その他	注意喚起	備考
も	もずく	共通 おきなわもずく						*もずくの養殖場にはヨコエビ類が生息しています。	ヨコエビ類は食品衛生法定められているエビ(十脚目)とは異なり、特定原材料の表示対象外です。
	や 焼きそばソース	共通 ぶどう糖(とうもろこし、馬鈴薯、甘しょ) [粉末ソース]デキストリン(キャッサバ、さつまいも) 食塩(海水) たん白加水分解物(とうもろこし) 香辛料 オニオンパウダー(オニオン、サゴヤシ) 食塩(海水) 砂糖(サトウキビ、ビート) たん白加水分解物(とうもろこし) トマトパウダー(トマト) 香辛料(オニオン、ジンジャー) [粉末酢]醸造酢(さとうきび) デキストリン(キャッサバ) 食塩(海水) 炭酸ナトリウム(化学合成品) ラード(豚脂、酸化防止剤(V.E)(大豆、菜種) シリコーン(合成品) カラメル色素(でん粉加水分解物、とうもろこし、馬鈴薯、甘しょ) 糖蜜(甜菜)) 酸味料(化学合成品) 調味料(核酸等)(5-リボヌクレオチド二ナトリウム、タビオカ、とうもろこし、コハク酸二ナトリウム、化学合成品、海水) 増粘剤(グァーガム)(グァー豆)					(豚肉・大豆)※ ※原材料名ラードに含まれる豚脂にはたんぱく質が、数ppm未満と判断できるため「豚肉」のアレルギー表示は省略しました。 ※原材料名ラードに含まれる「大豆」は蒸留品の為、表示不要です。		
	焼きそば麺	共通 小麦粉 食塩 水 いため油(米油) 使用添加物:加工デンプン(リン酸架橋デンプン) かんすい(炭酸カリウム、炭酸ナトリウム)			小麦				
	焼き豆腐	共通 丸大豆(豆乳) 加工でん粉(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン) 豆腐凝固剤(硫酸カルシウム、グルコノデルタラクトン) 水					大豆		
	焼き麩	共通 小麦粉 小麦たんぱく 水			小麦				
	焼き豚	共通 豚もも肉(豚肉) 糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜) 糖類(粉あめ)(とうもろこし、馬鈴薯、甘しょ) しょうゆ(脱脂加工大豆、小麦) 食塩 しょうゆ加工品(しょうゆ(大豆、小麦)、砂糖) 香辛料抽出物			小麦		大豆・豚肉		
ゆ	ゆかり	共通 塩蔵赤しそ(赤しそ、食塩、梅酢) 砂糖(サトウキビ、甜菜) 食塩 酵母エキス(酵母エキス、デキストリン) 酸味料(DL-リンゴ酸)							
	ゆず果汁	共通 ゆず果汁							
よ	ヨーグルト(無糖)	共通 脱脂粉乳 ナチュラルチーズ ゼラチン 乳酸菌 水		乳			ゼラチン		
ら	ラー油	共通 食用ごま油(ごま) 食用とうもろこし油 香辛料抽出物 トウガラシ色素					ごま		
	ライスパスタ	共通 精米 玄米							
り	緑豆春雨	共通 緑豆澱粉							
	りんごゼリー	共通 りんご果汁(還元)(りんご) 果糖ぶどう糖液糖 砂糖 難消化性デキストリン 水 ゲル化剤 酸味料 香料					りんご		
	りんご缶	共通 りんご 水 砂糖(サトウキビ、甜菜) <食品添加物>クエン酸(酸味料)(甘薯、タビオカ、米、とうもろこし) ビタミンC(酸化防止剤)(コーン)					りんご		
れ	レモン果汁	共通 レモン 有機レモン果汁							
	レンズ豆(乾)	共通 レンズ豆							
ろ	ロースハム	共通 豚ロース肉(豚肉) 食塩(海水) 砂糖(さとうきび、甜菜) 香辛料抽出物(香辛料)					豚肉		

食品名	セ ン タ ー	原材料名	卵	乳	小麦	えび	その他	注意喚起	備考
わ わかめ(乾)	共 通	わかめ						* 本製品で使用しているわかめは、えび・かにの生息域で採取しています。	
ワンタンの皮	共 通	小麦粉(小麦) 麦タンパク 野菜粉末(オニオンパウダー) 食塩			小麦				

	食品名	セ ン タ ー	原材料名	卵	乳	小麦	えび	その他	注意喚起	備考
パン 配合割合（小・中学校用）	味付けパン	共通	小麦粉 イースト 塩 ショートニング 砂糖 脱脂粉乳 ビュアナチュラル		乳	小麦				
	小型パン	共通	小麦粉 イースト 塩 マーガリン 砂糖 脱脂粉乳 ビュアナチュラル		乳	小麦				
	黒糖パン	共通	小麦粉 イースト 塩 ショートニング 脱脂粉乳 黒糖 ビュアナチュラル		乳	小麦				
	コッペパン	共通	小麦粉 イースト 塩 マーガリン 砂糖 脱脂粉乳 ビュアナチュラル		乳	小麦				
	さつまいもパン	共通	小麦粉 イースト 食塩 ショートニング 砂糖 脱脂粉 乳 パン品質改良剤 おさつダイス(さつまいも 砂糖 ソルビトール ミヨウバン製剤)		乳	小麦				
	食パン	共通	小麦粉 発酵風味料(小麦、乳) マーガリン 砂糖調整 品(小麦) 乳等を主要原料とする食品(乳) パン酵母 食塩 砂糖/乳化剤(小麦、大豆) 酢酸(Na) 加工澱 粉(小麦、乳) 香料 V.C(一部に小麦・乳成分・大豆を 含む)		乳	小麦		大豆		
	バターパン	共通	小麦粉 イースト 塩 砂糖 脱脂粉乳 コンパウンド マーガリン ビュアナチュラル		乳	小麦		大豆		
	ミルクパン	共通	小麦粉 イースト 塩 ショートニング 砂糖 加糖練乳 ビュアナチュラル		乳	小麦				

	食品名	セ ン タ ー	原材料名	卵	乳	小麦	えび	その他	注意喚起	備考
パン 配合割合（幼稚園用）	味付けパン	第一	小麦粉 イースト 塩 ショートニング 砂糖 脱脂粉乳 ビュアナチュラル		乳	小麦				
	小型パン	第一	小麦粉 イースト 塩 マーガリン 砂糖 脱脂粉乳 ビュアナチュラル		乳	小麦				
	黒糖パン	第一	小麦粉 イースト 塩 ショートニング 脱脂粉乳 黒糖 ビュアナチュラル		乳	小麦				
	コッペパン	第一	小麦粉 イースト 塩 マーガリン 砂糖 脱脂粉乳 ビュアナチュラル		乳	小麦				
	食パン	第一	小麦粉 発酵風味料(小麦、乳) マーガリン 砂糖調整 品(小麦) 乳等を主要原料とする食品(乳) パン酵母 食塩 砂糖／乳化剤(小麦、大豆) 酢酸(Na) 加工澱 粉(小麦、乳) 香料 V.C(一部に小麦・乳成分・大豆を 含む)		乳	小麦		大豆		
	バターパン	第一	小麦粉 イースト 塩 砂糖 脱脂粉乳 コンパウンド マーガリン ビュアナチュラル		乳	小麦		大豆		
	ミルクパン	第一	小麦粉 イースト 塩 ショートニング 砂糖 加糖練乳 ビュアナチュラル		乳	小麦				

パン原料食材の詳細									
食品名	センター	原材料名	卵	乳	小麦	えび	その他	注意喚起	備考
加糖練乳	共通	生乳 しよ糖 クエン酸カルシウム 乳糖		乳					ミルクパン
黒糖	共通	原料糖,糖蜜(さとうきび) 黒糖(さとうきび)							共通(食パン以外)
小麦粉	共通	小麦粉(小麦)			小麦				共通(食パン以外)
コンパウンド マーガリン	共通	食用精製加工油脂 バター(乳) 食用植物油脂 全粉乳 水あめ 濃縮ホエイ 乳製品(バターオイル) 乳蛋白 香料(バターフレーバー、ミルクフレーバー) 乳化剤(植 物レシチン(大豆) グリセリン脂肪酸エステル ソルビタ ン脂肪酸エステル) 酸化防止剤(V.E)(ミックストコフェ ロール) 水		乳			大豆		バターパン
砂糖	共通	原料糖(甘蔗糖、てんさい糖) 加工助剤:水酸化カルシウム(清浄剤) 珪藻土(ろ過助 剤) 活性炭(脱色剤) イオン交換樹脂(脱色、脱塩剤) 水酸化ナトリウム(樹脂再生剤) 塩酸(樹脂再生剤、ヒ スコ製造剤) 炭酸水素ナトリウム(ヒスコ製造剤)							共通(食パン以外)
ショートニング	共通	食用植物油脂(パーム油) 米油(季節により使用しない 場合あり)							共通(食パン以外)
脱脂粉乳	共通	脱脂粉乳		乳					共通(食パン以外)
ピュアナチュ ラル(パン品質 改良剤)	共通	小麦粉(小麦) コーンスターチ 麦芽粉末 小麦蛋白質 乳清ペプチド アセロラ粉末 米麴		乳	小麦				共通(食パン以外)
マーガリン	共通	食用植物油脂(パーム油、こめ油) 食用精製加工油脂 (パーム硬化油) 乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル) 香料(香料製剤) 上水							共通(食パン以外)