№156　旅日記弁当Ｆ　（00079851）

材料名	原材料	添加物	特定原材料	特定原材料に準ずるもの
フレッシュサラダ	玉葱、かに風味かまぼこ、分離液状ドレッシング、人参、醸造酢、砂糖、食塩	加工澱粉、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、酸味料、増粘剤(キサンタン)、香料、香辛料抽出物、乳化剤、着色料(カロチノイド)	えび、かに、小麦、卵	大豆
ソース焼きそば	めん(小麦粉、食塩)、中濃ソース、粉末ソース、植物油脂	加工澱粉、着色料(カラメル、クチナシ)、かんすい、調味料(アミノ酸等)、ダイズ多糖類、酸味料、増粘剤(キサンタン)、香辛料抽出物、香料	小麦	大豆、豚肉、りんご、ゼラチン
ミックスベジタブル	人参、とうもろこし、グリンピース	なし	なし	なし
混ぜチラシ	精白米、炊飯油、酢、かんぴょう、砂糖、人参、筍、醤油、しいたけ、わらび	調味料(アミノ酸等)、pH調整剤	小麦	大豆
キンシ玉子	鶏卵、砂糖、食塩	加工澱粉、リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、着色料(カロチン)	小麦、卵	大豆
紅生姜	塩漬生姜、食塩、醸造酢	酸味料、保存料(ソルビン酸K)、着色料(赤102)	なし	なし
一本押五目	精白米、炊飯油、五目飯の素(人参、牛蒡、蒟蒻、醤油、油揚げ、筍、鰹風味調味料、食用植物油脂、食塩、魚介エキス、みりん、醸造調味料、干椎茸、砂糖、チキンエキス、かきエキス、鰹節エキス、昆布エキス、椎茸エキス)	調味料(アミノ酸等)、pH調整剤	小麦	大豆、鶏肉
びっくりチキンカツ	鶏肉、澱粉、小麦蛋白、デキストリン、蛋白加水分解物、食塩、乾燥卵白、乳清蛋白、衣(パン粉、小麦粉、食塩、香辛料、大豆粉、脱脂粉乳、ぶどう糖、卵黄粉)、植物油脂	安定剤(加工澱粉)、調味料(アミノ酸等)、膨張剤、トレハロース、パプリカ色素、増粘剤(グァーガム)、乳化剤、シリコーン	小麦、卵、乳	大豆、鶏肉
筒ソース	野菜・果実(玉葱、トマト、にんにく、その他)、砂糖、醸造酢、食塩	酸味料、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、香辛料、甘味料(甘草、ステビア、サッカリンNa)	なし	なし
オクラ天ぷら	オクラ、衣(小麦粉、澱粉、パンプキンパウダー、卵黄粉)、植物油脂	ベーキングパウダー、着色料(V.B2)、シリコーン	小麦、卵	大豆
結びこんにゃく	蒟蒻、醤油、砂糖、だし粉(食塩、砂糖、風味原料(かつお節粉末、かつおエキス)、酵母エキス、澱粉)	調味料(アミノ酸等)、水酸化Ca	小麦	大豆
肉時雨煮	牛肉、豚肉、乾燥大豆、砂糖、醤油	調味料(アミノ酸等)	小麦	牛肉・大豆・豚肉

さつまいも天	さつまいも、天ぷら粉(小麦粉、澱粉、パンプキンパウダー、卵黄粉)、植物油脂	ベーキングパウダー、着色料(カロチン)、シリコーン、pH調整剤	小麦、卵	大豆
イカ天ぷら	いか、天ぷら粉(小麦粉、澱粉、パンプキンパウダー、卵黄粉)、植物油脂	ベーキングパウダー、着色料(カロチン)、シリコーン、pH調整剤	小麦、卵	いか、大豆
金魚しょうゆ	アミノ酸液、食塩、脱脂加工大豆、小麦、砂糖、ぶどう糖	カラメル色素、甘味料(ステビア、甘草)、保存料(安息香酸Na、パラオキシ安息香酸)	小麦	大豆
ハンバーグ	鶏肉、玉葱、植物性蛋白、パン粉、豚脂、植物油脂、醤油、砂糖、トマトペースト、食塩、香辛料	リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、着色料(紅麹、ラック)	小麦、乳	大豆、鶏肉、豚肉
一本押ゆかり	精白米、炊飯油、ゆかり(赤しそ、食塩、ぶどう糖、砂糖、デキストリン、梅酢)	酸味料、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤	なし	大豆
花形にぎり(梅・黒ごま)	精白米、炊飯油、梅干(小梅、食塩、シソ液、砂糖、還元水飴、醸造酢、はちみつ)、ごま	pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、野菜色素、酒精、酸味料、香料、V.B1	なし	ごま、大豆
揚げオムレツ	鶏卵、澱粉、醤油、砂糖、食塩、食酢、植物性油脂	リン酸塩(Na)、着色料(カロチン)、シリコーン	小麦、卵	大豆
タコさんウインナー	鶏肉、魚肉(まぐろ)、豚脂肪、豚肉、砂糖、食塩、オニオンエキス、香辛料、植物油脂	加工澱粉、くん液、調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na、K)、保存料(ソルビン酸)、pH調整剤、着色料(赤104、カロチノイド)、香辛料抽出物、シリコーン	なし	牛肉・大豆・鶏肉・豚肉
一本押彩膳ゴマ	精白米、炊飯油、ごま、食塩、小麦粉、砂糖、青のり、人参粉末、醤油、かぼちゃ粉末、ほうれん草粉末、トマト粉末、梅粉末、抹茶	pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、着色料(紅麹、カロチン、パプリカ色素)、酸味料、加工澱粉	小麦	ごま、大豆

アレルギー表示対象項目	
特定原材料	えび・かに・小麦・卵・乳成分
特定原材料に準ずるもの	いか・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン

■本品製造工場では「卵・乳製品・小麦・えび・かに・くるみ」を含む製品を生産しています。■当工場ではコスト削減及び環境保護の観点から、揚げ物などに使用する食用油を複数回使用しております。その際、アレルギー食品一覧表では記載しきれない微量のアレルギー物質が混入する可能性があります。（コンタミネーション）