◆ 2026年度 Buffet Menu －朝食C－ 原材料表【12/1～】

●特定原材料8品目(8大アレルギー)、特定原材料に準ずる20品目を赤字にて表記しております。

No	内容	原材料
1	新鮮野菜のサラダバー	葉野菜、ミニトマト、コーン:スイートコーン、食塩、 むき枝豆:エダマメ(大豆)
	ドレッシング3種 イタリアンドレッシング	食用植物油脂、砂糖、食塩、醸造酢、発酵調味料、香味油、オニオンフレーク、酵母エキスパウダー、香辛料、 乾燥トマト、バジル、酸味料、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)
	あらびき胡麻ドレッシング	食用植物油脂、しょうゆ、砂糖、醸造酢、ゴマ、しいたけエキス、卵黄、食塩、調味料(アミノ酸)、 香辛料抽出物、増粘剤(キサンタンガム)(一部に 卵・小麦・ゴマ・大豆を含む)
	柑橘ドレッシング	醸造酢、食用植物油脂、糖類(砂糖、水あめ)、食塩、タマネギ、発酵調味料、たん白加水分解物、ミカン果皮、 酵母エキスパウダー、ミカン果汁、 魚醤、赤ピーマン、こんぶエキス、梅肉、ユズ皮、増粘多糖類、香料
2	玉ねぎとじゃが芋のロースト ～プロヴァンス風～	タマネギ、ばれいしょ(インカのめざめ)、食塩:海水 (配合比100%)、ブラックペッパー、 オリーブ油:食用オリーブ油、おろしニンニク:ニンニク(中国)、 pH調整剤、 ローズマリー、タイム、オレガノ、バジル
3	鮭の塩焼き	カラフトマス、食塩/キシロース、(一部に サケを含む)
4	黒胡椒がきいた ウインナーソテー	畜肉(豚肉 (輸入)、牛肉)、豚脂肪、馬鈴薯澱粉、糖類(水飴、砂糖、ぶとう糖)、食塩、 還元水飴、昆布エキス、ポークエキス、香辛料、メースパウダー、 卵粉末、おろしニンニク、コショウ末、 コリアンダーパウダー、ジンジャーパウダー、ナツメグパウダー /調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、 トレハロース、発色剤 (亜硝酸Na)、(一部に卵・牛肉・豚肉を含む)、 ブラックペッパー、オリーブ油:食用オリーブ油
5	ロースハム	豚ロース肉、大豆たん白、糖類(砂糖、水あめ)、還元水あめ、食塩、たん白加水分解物、 卵たん白、 ポークコラーゲン、乳たん白、しょうゆ、加エデンプン、調味料(有機酸等)、リン酸塩 (Na)、増粘多糖類、 pH調整剤、カゼイン Na、酸化防止剤(ビタミン C)、くん液、発色剤(亜硝酸 Na)、着色料(ラック、カラメル)、 甘味料(カンゾウ)、(加工助剤)、(食品素材)(一部に 卵・乳成分・小麦・大豆・豚肉を含む)
6	豚キムチ	豚肉、タマネギ、 キムチ:白菜、漬け原材料〔大根、糖類(果糖、水あめ)、赤唐辛子粉、ニンニク、食塩、長ネギ、 魚醤(魚介類)、醸造酢、塩辛(イワシ、カンダリ、サッパ、タチウオ、イシモチ)、 エビエキス、ショウガ、 ゴマ、乳酸菌発酵液、アワビエキス、酵母エキス、マグロエキス〕/ 調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、 増粘剤(キサンタンガム)、ソルビトール、ビタミン B1、甘味料(アセスルファムK)、 (一部にエビ・アワビ・ゴマ・大豆・魚醤(魚介類)を含む)、 焼肉のタレ:醤油(国内製造)、砂糖、パインアップル果汁、豆板醤、植物油、レモン果汁、食塩、蜂蜜、 醸造酢、ニンニク、香辛料、甜麺醤、 XO醤、野菜エキス/香料、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタン)、 カラメル色素(一部に エビ・小麦 ・ゴマ・大豆・リンゴ を含む)ゴマ油:食用ゴマ油、食用大豆油、 食用こめ油、(一部にゴマ、大豆を含む)

◆ 2026年度 Buffet Menu － 朝食C － 原材料表【12/1～】

No	内容	原材料
7	スクランブルエッグ	卵、食塩：海水(配合比100%)、コショウ、オリーブ油：食用オリーブ油、牛 乳：生乳100% 【ケチャップ（小袋）】トマト、糖類（果糖、砂糖）、醸造酢、食塩、タマネギ、香辛料、香辛料抽出物
8	甘口和風ごま肉団子	鶏肉（国産）、タマネギ、豚脂、つなぎ（パン粉、液 卵白、粉末状植物性たん白）、粒状植物性たん白、 チキンエキス調味料、上白糖、しょうゆ、香辛料、植物油脂 /加エデンプン、酢酸（Na）、ソース〔砂糖（上白糖、 加工黒糖）、しょうゆ、醸造酢、植物油脂、かきエキス調味料、チキンエキス調味料 /増粘剤（加エデンプン）〕、 揚げ油（なたね油）、（一部に 小麦・卵・乳成分・ゴマ・大豆・鶏肉・豚肉・魚醤（魚介類）を含む）、 白ゴマ：白いりゴマ（国内製造）
9	コーンクリームコロッケ	野菜パン粉、とうもろこし、脱脂濃縮 乳、タマネギ、小麦粉、でん粉、ラード、ゼラチン、砂糖、コーンフラワー、 食塩、チキンエキス調味料、香辛料、増粘剤（加工でん粉）、安定剤（メチルセルロース）、調味料（アミノ酸等）、 安定剤（ヒドロキシプロピルメチルセルロース）、着色料（パプリカ粉末）、増粘剤（増粘多糖類）、 （一部に小麦・乳成分・大豆・ゼラチン・鶏肉を含む） 【とんかつソース】醸造酢、糖類（砂糖・ぶどう糖果糖液糖）、野菜・果実（トマト、 リンゴ、ニンニク）、 食塩、香辛料、増粘剤（加工でん粉、キサンタンガム）、調味料（アミノ酸等）、カラメル色素
10	ご飯	精米
11	味噌汁 キャベツ、コマツナ	キャベツ、コマツナ、 かつおだし：食塩（国内製造）、ぶどう糖、風味原料（かつおぶし粉末、そうだかつおぶし粉末） /調味料（アミノ酸等）、 白味噌：大豆、米、食塩、酒精、ビタミン B2
12	かぼちゃのポタージュ	砂糖（韓国製造又はタイ製造）、でん粉、カボチャ、脱脂粉 乳、食用加工油脂、食塩、ジャガイモ、 デキストリン、クリーミングパウダー、オニオンエキス、酵母エキス、香辛料 /調味料（アミノ酸等）、香料 （一部に小麦・乳成分・大豆を含む）、パセリ
13	クロワッサン	小麦粉（国内製造）、加工油脂（精製加工油脂、植物油脂、発酵バター、食塩、バターミルクパウダー、 乳糖、 動物油脂、脱脂粉 乳）、砂糖、パン酵母、脱脂粉 乳、液卵、食塩/香料、乳化剤、V.C、着色料（カロチン） （一部に小麦 ・卵・乳成分・大豆を含む）
	フレンチトースト	小麦粉、全卵、砂糖、牛乳、ショートニング、脱脂粉 乳、イースト、食塩、植物油脂 /グリシン、乳化剤、 ビタミンC、香料（一部に 小麦・卵・乳成分を含む）
	マーガリン ストロベリージャム	【マーガリン】食用植物油脂（国内製造）、食用精製加工油脂、食塩、クリーム、脱脂粉 乳、チーズ/乳化剤、 香料、着色料(カロテン)（一部に乳成分・大豆を含む） 【ストロベリージャム】糖類（砂糖、水飴）、イチゴ、洋酒、酸味料、ゲル化剤（ペクチン）

◆ 2026年度 Buffet Menu － 朝食C － 原材料表【12/1～】

No	内容	原材料
14	納豆	大豆、納豆菌、 【たれ】しょうゆ、植物性たん白加水分解物、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖、醸造酢、食塩、 みりん、カツオエキス、砂糖、調味料（アミノ酸等） 【からし】からし、食塩、醸造酢、還元水飴、着色料（ウコン）、香辛料、増粘多糖類（一部に　小麦・大豆を含む）
	味付けのり	乾のり、砂糖、醤油、味醂、食塩、 魚介エキス（削り節、エビ、昆布）、調味料（アミノ酸等）、香辛料抽出物 （一部に小麦・エビ・サバ・大豆を含む） （※この海苔は、エビ・カニが生息する海域で採取しています）
15	ヨーグルト	乳製品（国内製造、オーストラリア製造）、 ゼラチン、寒天、乳酸菌（殺菌）/安定剤（ペクチン）、香料 （一部に乳成分・ゼラチンを含む）、上白糖：原料糖（さとうきび、てん菜）100%
	フルーツグラノーラ	オーツ麦（オーストラリア又はフィンランド又はその他）、ライ麦粉、砂糖、 小麦粉、 乾燥果実（パパイヤ、レーズン、 リンゴ、イチゴ）、ココナッツ、デキストリン、植物油、米粉、コーンフラワー、 水溶性食物繊維、カボチャの種、 アーモンドパウダー、食塩、小麦ふすま、玄米粉、フラクトオリゴ糖シロップ、 乳糖/グリセリン、クエン酸鉄 Na、酸味料、酸化防止剤（ビタミン E、ビタミンC、ローズマリー抽出物）、 加エデンプン、ナイアシン、パントテン酸 Ca、ビタミンA、ビタミンB6、ビタミンB1、葉酸、ビタミンD、 ビタミンB12（一部に乳成分・小麦・アーモンド・リンゴを含む）
	パイナップル	パイナップル
	サクランボゼリー	砂糖・ぶどう糖果糖液糖（国内製造）、砂糖、サクランボ果汁（山形県産サクランボ）、ぶどう糖、水、 ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料、ビタミン C、紅麹色素、香料、クエン酸鉄 Na
16	ドリンクバー オレンジジュース	オレンジ（ブラジル）/ 香料【添加物】香料
	烏龍茶	烏龍茶（中国産、台湾産）、ビタミンC
	牛乳	生乳100%
17	ホットドリンク コーヒー	コーヒー豆 スティックシュガー：原料糖 クリーミーポーション：植物油脂（国内製造）、砂糖、脱脂粉 乳、デキストリン/カゼインNa、 乳化剤（大豆由来）、pH調整剤、香料、安定剤（カラギナン）
	紅茶	紅茶（インド、ケニア、その他）