◆ 2026年度 Buffet Menu － 夕食B － 原材料表【10/20～】

●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	チョレギ風サラダ	葉野菜、パプリカ、コーン:スイートコーン、食塩、 グリルチキン:鶏肉、チキンブイヨン、ブドウ糖、醤油、清酒、食塩、香辛料 /キシロース、ポリリン酸 Na (一部に小麦・大豆・鶏肉を含む) チョレギドレッシング:食用植物油脂(国内製造)、砂糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖)、醸造酢、食塩、 ガーリックペースト、しょうゆ、みそ、ゴマ、こんぶエキス、香味食用油 /調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物、 増粘剤(キサンタンガム)(一部に 小麦・ゴマ・大豆を含む)
2	スパゲッティサラダ	葉野菜、スパゲティ、ドレッシング(食用植物油脂、鶏 卵、醸造酢、砂糖、食塩、乳たんぱく)、 ニンジン、粉末水あめ、砂糖、食塩、醸造酢、食用植物油脂、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、 調味料(アミノ酸等)、酵素、香辛料抽出物(一部に 卵・乳成分・小麦・大豆を含む)
3	チンゲン菜と 油揚げの煮びたし	チンゲン菜、油揚げ、しょうゆ、みりん、麦芽糖、かつおだし、砂糖、 pH調整剤製剤(一部に小麦・大豆を含む)
4	野菜ときのこの煮物 精進風	ダイコン、サトイモ、ニンジン、ゴボウ マイタケ、シメジ、片栗粉:馬鈴薯、食塩:海水 (配合比100%)、上白糖:原料糖(さとうきび、てん菜)100%、 椎茸粉末:椎茸
5	玉子のチリソース	卵、食塩:海水(配合比100%)、タマネギ、ゴマ油:食用ゴマ油、食用大豆油、食用こめ油 トマトケチャップ:トマト、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、食塩、タマネギ、香辛料、片栗粉:馬鈴薯 豆板醤:唐辛子(塩漬け)、乾燥唐辛子、米酒、そら豆みそ、米酢、塩(一部に 小麦・大豆を含む) 上白糖:原料糖(さとうきび、てん菜)100%、濃口醤油:食塩、脱脂加工 大豆、小麦、大豆、アルコール
6	若鶏の オーブン焼き	鶏肉、クレイジーソルト:岩塩、オニオン、ブラックペッパー、ガーリック、セロリシード、タイム、オレガノ、 オリーブ油:食用オリーブ油、レモン汁:レモン(アルゼンチン、イスラエル) /酸味料、香料、 保存料(パラオキシ安息香酸、安息香酸 Na、亜硫酸塩)
7	パンプキンポテトコロッケ	野菜(ばれいしょ(国産)、カボチャ)、砂糖、パン粉、 小麦粉、衣(パン粉、小麦粉、でん粉、 植物油脂、食塩、脱脂 大豆粉、脱脂粉乳、粉末卵黄、増粘多糖類、加工でん粉、着色料(カロチノイド、香料) (一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む)、白絞油:食用なたね油 / シリコーン 【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

◆ 2026年度 Buffet Menu － 夕食B - 原材料表【10/20～】

No	内容	原材料
8	ローストポーク 香味野菜ソース	豚肉（デンマーク）、食塩、砂糖、乳糖、ぶどう糖、粉末酢、香辛料、卵粉末、乾燥タマネギ、コショウ末、 乾燥ニンニク、セロリパウダー /リン酸塩 (Na) 、調味料（アミノ酸等）、酸化防止剤（ V. C）、増粘多糖類、 （一部に卵・乳成分・豚肉を含む）、ネギ ソース：醤油（国内製造）、砂糖、ソテーオニオン、ぶどう糖果糖液糖、タマネギ、味醂、食塩、 醸造酢、オニオンパウダー、植物油、ビーフエキス、ワイン、 小麦発酵調味料、タマネギエキス、ニンニク末、 蛋白加水分解物、香辛料 /調味料（アミノ酸）、増粘剤（キサンタン）（一部に 小麦・牛肉・大豆・ゼラチンを含む）
9	揚げかまぼこ	魚肉（輸入）、砂糖、でん粉 (タピオカ)、卵白、米油、食塩、大豆たん白、みりん、魚介エキス (エビ)、椎茸だし 白絞油：食用なたね油 / シリコーン
10	鶏の塩唐揚げ	鶏肉（もも）、しょうゆ、粉末状植物性たん白、でん粉、砂糖、食塩、ショウガ汁、粉末 卵白、ニンニク、 衣（でん粉、小麦粉、大豆たん白、しょうゆ、砂糖） 白絞油：食用なたね油 / シリコーン、レモン
11	旨出汁ロールキャベツ	キャベツ、豚肉、タマネギ、豚脂、卵白、パン粉、でん粉、卵白粉末、粉末状植物性たん白、 しょうゆ、食塩、カツオ風味調味料、トマトピューレ、清酒、ショウガペースト、加エデンプン、 調味料（アミノ酸等）（一部に 小麦・卵・大豆・豚肉を含む）、 パセリ、 特選つゆ：しょうゆ（国内製造）、砂糖混合異性化液糖、食塩、みりん、かつおぶし、こんぶ / 調味料（アミノ酸等）、アルコール（一部に 小麦・大豆を含む）、上白糖：原料糖 (さとうきび、てん菜)100%
12	ご飯	精米
13	赤だしの味噌汁 タマネギ、ゴボウ	タマネギ、ゴボウ、クエン酸、 赤味噌：大豆、米、食塩、酒精、ビタミン B2、 赤だし味噌：米みそ（米、 大豆、食塩）、豆みそ（ 大豆、食塩）、カラメル色素、酒精、 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）

◆ 2026年度 Buffet Menu － 夕食B － 原材料表【10/20～】

No	内容	原材料
14	点心コーナー 揚げ餃子	豚肉、キャベツ、小麦粉、豚脂、澱粉、タマネギ、砂糖、ニンニク油、ニンニク、ニラ、食塩、ラード、 小麦グルテン、醤油、ショウガ、オイスターソース、紹興酒、香辛料、菜種油 /調味料(アミノ酸)、 トレハロース、かんすい、カラメル色素(一部に 小麦・大豆・豚肉を含む)、 白絞油:食用なたね油 / シリコーン
	焼き焼売	【焼売】タマネギ、食肉(豚肉、鶏肉)、つなぎ(パン粉、でん粉)、豚脂、粒状植物性たん白、砂糖、しょうゆ、 おろしショウガ、食塩、発酵調味料、たん白加水分解物、香辛料、マッシュルームエキス、皮(小麦粉、食塩)、 加エデンプン、調味料(アミノ酸等)(一部に 小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む) 【濃口醤油】食塩、脱脂加工 大豆、小麦、大豆、アルコール
15	オリジナルあんみつ	【ゆであずき】砂糖、小豆、食塩、甘味料(ソルビトール)、増粘剤(加エデンプン)、(加工助剤) 【白玉】もち米粉、加工でん粉、水、〔加工助剤(β-アミラーゼ)〕(一部に 大豆を含む) 【ミカン】ミカン、砂糖、酸味料、安定剤(メチルセルロース)、(加工助剤) 【抹茶わらび】砂糖(グラニュー糖 (国内製造)、黒糖、三温糖)、うぐいす粉、レンコンでん粉、寒天、抹茶、 本わらび粉/トレハロース、加エデンプン、黄色 4号、青色1号(一部に大豆を含む) 【黒蜜】水飴、果糖ぶどう糖液糖、黒糖、糖みつ、カラメル色素
16	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)