# ◆ 2026年度 Buffet Menu － 夕食C － 原材料表【8/2～】

●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 | カルシウムたっぷり<br>サラダ | 葉野菜、切干大根：有機青首ダイコン、ニンジン、コマツナ、<br>ちりめんじゃこ：いわし稚魚、食塩 (※いわし稚魚は「カニ」「エビ」「イカ」が混ざる漁法で採取しています )<br>ゴマ油：食用ゴマ油、食用大豆油、食用こめ油、白 ゴマ：白いりゴマ（国内製造）、<br>穀物酢：穀類（小麦、米、コーン）、アルコール（国内製造）、食塩、酒かす、<br>濃口醤油：食塩、脱脂加工 大豆、小麦、大豆、アルコール、上白糖：原料糖 (さとうきび、てん菜 )100% |
| 2 | ごぼうサラダ | 葉野菜、ゴボウ、ドレッシング（食用植物油脂、しょうゆ、醸造酢、砂糖、カツオエキス、発酵調味料、<br>卵黄、食塩）、砂糖、ゴマ、ゴマ油、カツオエキス、食塩、七味唐辛子、調味料（アミノ酸等）、増粘多糖類、<br>香辛料抽出物、（一部に 卵・小麦・ゴマ・大豆を含む） |
| 3 | ほうれん草の胡麻和え | ホウレン草（国産）、すりゴマ、砂糖、いりゴマ、醤油、和風調味料、発酵調味料、本味醂、食塩 /トレハロース、<br>調味料（アミノ酸等）、（一部に 小麦・ゴマ・大豆を含む） |
| 4 | 白身魚の香味焼き | マダラ、食塩：海水 (配合比100%)、おろしニンニク：ニンニク（中国）、 pH調整剤、<br>パセリ、バジル、ローズマリー、オリーブ油：食用オリーブ油 |
| 5 | 豚肉と玉子の炒め物 | 豚肉、卵、<br>ゴマ油：食用ゴマ油、食用大豆油、食用こめ油、食塩：海水 (配合比100%)、ブラックペッパー、<br>鶏ガラスープ：食塩（国内製造）、デキストリン、チキンエキス、食用油脂、野菜エキス（オニオンエキス、<br>キャベツエキス、ニンジンエキス）、たん白加水分解物、香辛料、肉風味調味パウダー、酵母エキス /<br>調味料（アミノ酸等）、pH調整剤、（一部に 鶏肉を含む） |
| 6 | やわらか鶏と<br>キャベツの味噌焼き | 鶏肉、キャベツ、ニンジン、タマネギ、えんどう豆醤油：えんどう豆（アメリカ）、食塩 /アルコール、<br>大豆不使用味噌：米こうじ（国内製造）、玄米、食塩、おろしニンニク：ニンニク（中国）、 pH調整剤、<br>おろしショウガ：ショウガ（中国） /酸化防止剤（V.C）、pH調整剤、<br>上白糖：原料糖 (さとうきび、てん菜 )100%、サラダ油：食用なたね油 （国内製造） |
| 7 | イカとパプリカの<br>オイスターソース炒め | イカ、しょうゆ、清酒、ショウガ、還元水あめ、食塩、衣（でん粉、粉末 卵白、粉末状植物性たん白）、<br>加工でん粉、クエン酸（ Na）、増粘剤（キサンタン）、炭酸 Na、炭酸水素Na（一部に卵・小麦・イカ・大豆を含む）<br>白絞油：食用なたね油 / シリコーン、パプリカ、<br>オイスターソース：砂糖、カキエキス、たん白加水分解物、食塩、でん粉、昆布エキス、調味料（アミノ酸等）、<br>酒精、カラメル色素（一部に 大豆を含む） |

◆ 2026年度 Buffet Menu － 夕食C － 原材料表【8/2～】

| No | 内容 | 原材料 |
|---|---|---|
| 8 | エビマヨ | エビ(バナメイ、養殖)、食塩、サラダ油：食用なたね油 （国内製造）、ブロッコリー、<br>エビマヨソース：半固体状ドレッシング（国内製造） 、加糖練乳、トマトケチャップ、スピリッツ、醸造酢、<br>マヨネーズ風調味料、食塩、 卵粉末、香辛料、濃縮レモン果汁、チーズ加工品、コショウ末 /ソルビトール、<br>増粘剤（加エデンプン、増粘多糖類）、調味料 （アミノ酸等）、酸味料、香辛料抽出物、香料<br>（一部に卵・乳成分・大豆・リンゴ・ゼラチンを含む） |
| 9 | 牛肉の甘辛プルコギ | 野菜〔タマネギ（国産）、ニンジン〕、 牛肉、しょうゆ、糖類（砂糖、果糖）、植物油脂、濃縮 リンゴ果汁、<br>発酵調味料、ガーリックペースト（ニンニク、食塩）、ショウガペースト、ビーフエキス、コチジャン、 ゴマ、<br>香辛料/増粘剤（加工デンプン、キサンタンガム）、カラメル色素、調味料（アミノ酸等）<br>（一部に小麦・牛肉・ゴマ・大豆・豚肉・リンゴを含む）、ネギ |
| 10 | 本格麻婆豆腐 | 絹豆腐：大豆、凝固剤、消泡剤、水、<br>ソース：水飴（国内製造）、米発酵調味料、植物油脂、醤油、炒め合挽肉、中華味噌、味噌、<br>みじんニンニク、ショウガ、チキンエキス、醸造酢、ラード、香辛料、酵母エキス、野菜エキス /ソルビトール、<br>増粘剤（加エデンプン、キサンタン） 、調味料（アミノ酸等）、カラメル色素<br>（一部に小麦 ・乳成分 ・牛肉・ゴマ・大豆・鶏肉・豚肉を含む）、<br>ゴマ油：食用ゴマ油、食用大豆油、食用こめ油 |
| 11 | 牛肉とトマトの<br>ラグーペンネ | ペンネ：デュラム 小麦のセモリナ、<br>ミートソース：野菜（タマネギ、ニンジン）、 牛肉（オーストラリア）、ドミグラスソース、トマトペースト、<br>トマトケチャップ、ニンジンピューレ、砂糖、動物油脂、食塩、おろしニンニク、ワイン、ウスターソース、<br>ビーフエキス、チキンエキス、コショウ末、セロリパウダー、香辛料 /増粘剤（加エデンプン）、<br>調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、パプリカ色素、酸味料、 香辛料抽出物、甘味料（カンゾウ）<br>（一部に小麦 ・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む） |
| 12 | ご飯 | 精米 |
| 13 | 赤だしの味噌汁<br>キノコ、ホウレン草 | シメジ、マイタケ、ホウレン草、<br>赤味噌：大豆、米、食塩、酒精、ビタミン B2、<br>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、<br>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）<br>/調味料（アミノ酸等） |

◆ 2026年度 Buffet Menu － 夕食C － 原材料表【8/2～】

| No | 内容 | 原材料 |
|---|---|---|
| 14 | 焼き鳥コーナー<br>焼き鳥ももタレ | 鶏肉、しょうゆ、でん粉、砂糖、みりん、清酒、食塩、植物油脂、そうだかつお節粉末、香辛料、 小麦粉/<br>ソルビトール、調味料（アミノ酸）、増粘剤（加工でん粉、キサンタン）、カラメル色素、クエン酸 Na、炭酸Na<br>（一部に小麦・大豆・鶏肉を含む） |
| | 焼き鳥つくね塩 | 鶏肉、鶏皮、野菜（タマネギ、ショウガ）、鶏軟骨、パン粉、しょうゆ、砂糖、食塩、植物油脂、みりん、香辛料、<br>全卵/加工でん粉、調味料（アミノ酸）、クエン酸 Na、炭酸Na、塩化K（一部に小麦・卵・大豆・鶏肉を含む） |
| 15 | オレンジ | オレンジ |
| | ロールケーキ | 全卵（国内製造）、乳等を主要原料とする食品、砂糖、 小麦粉、油脂加工品、チーズ、加糖 卵黄、牛乳、クリーム、<br>粉糖、酵母エキス/加工デンプン、乳化剤、ソルビトール、香料、ベーキングパウダー、安定剤（増粘多糖類）、<br>カロチノイド色素、（一部に 小麦・卵・乳成分・大豆・ゼラチンを含む） |
| | プリン | 砂糖（国内製造）、粉末油脂、ぶどう糖、 乳加工品、卵粉末、食塩/ゲル化剤（増粘多糖類）、<br>硫酸Ca、香料、リン酸塩 (Na)、乳化剤、カロチン色素、甘味料 （ステビア）（一部に 卵・乳成分を含む）、<br>牛乳：生乳100%、カラメルソース：砂糖、ぶどう糖果糖液糖 |
| 16 | ホットドリンク<br>コーヒー | コーヒー豆<br>スティックシュガー：原料糖<br>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、<br>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） |