

お弁当原材料表

■幕の内弁当



《約800カロリー》

□鶏の照り焼[鶏肉・醤油(大豆・小麦)・みりん・砂糖・酒]・大豆油

□玉輪磯辺揚げ[魚肉・でん粉・植物油・食塩・ぶどう糖・砂糖・発酵調味料・加工澱粉・炭酸Ca・アミノ酸・青のり・てんぷら粉(小麦・でん粉・パンプキンパウダー・卵黄粉・ベーキングパウダー・カロテン)水・食塩]

□スパゲティ[デュラム小麦のセモリナ・トマトケチャップ(トマト・砂糖・ぶどう糖・糖液糖・醸造酢・食塩・玉葱・香辛料)塩・味の素・大豆油]

□房総産ひじき煮[ひじき・人参・油揚げ(大豆)・醤油(大豆・小麦)砂糖・ミリン・大豆油]

□いんげん生姜和え[いんげん・生姜・醤油(小麦・大豆)・味の素]

□コーン[コーン・食塩]

※特産品ひじきの為、蟹・海老等微妙ながら混ざる可能性もあります。

■唐揚げ弁当



《約820カロリー》

□鶏唐揚げ[鶏肉・とうもろこし粉・澱粉・小麦粉・食塩・醤油(小麦・大豆)にんにく・砂糖・ぶどう糖・食塩・生姜・蛋白加水分解物・香辛料・大豆油・調味料(アミノ酸等)炭酸水素Na・膨張剤・グァー・着色料]

□スパゲティ[デュラム小麦のセモリナ・トマトケチャップ(トマト・砂糖・ぶどう糖・糖液糖・醸造酢・食塩・玉葱・香辛料)食塩・味の素・大豆油]

□コーン[コーン・食塩]

□ポテトサラダ[じゃが芋・半固体状ドレッシング(小麦・卵・乳・大豆)人参・玉葱・砂糖・食塩・醸造酢・乳たん白・香辛料・グリシン・酢酸Na・調味料(アミノ酸等)増粘多糖類・食品素材(さけ)水]

□いんげん生姜和え[いんげん・醤油(小麦・大豆)生姜]

■はなまるのり弁当



《約950カロリー》

□ハンバーグミートソース[鶏肉・粉状植物性たん白(大豆)戻し水・玉葱・パン粉(小麦・乳成分・大豆)牛脂・水・醤油(小麦・大豆)砂糖・食塩・赤ワイン・香辛料・調味料(アミノ酸等)リン酸・植物性油脂(大豆)豚肉・玉葱・食塩・胡椒・ナツメグ・チャップ(トマト・砂糖・ぶどう糖・糖液糖・醸造酢・食塩・玉葱・香辛料)・バター・砂糖・香辛料(月桂樹)]

□鶏の唐揚げ[鶏肉・とうもろこし粉・澱粉・小麦粉・食塩・醤油(小麦・大豆)にんにく・砂糖・ぶどう糖・食塩・生姜・蛋白加水分解物・香辛料・大豆油・調味料(アミノ酸等)炭酸水素Na・膨張剤・グァー・着色料]

□スパゲティ[デュラム小麦のセモリナ・食塩・大豆油]

□フライドポテト[じゃが芋・食塩・植物油・大豆油・ぶどう糖・ピロリン酸ナトリウム]

□ミニフランク[豚肉・鶏肉]食塩・ナツメグ・ジンジャー・青唐辛子・ペッパー・オニオン・ぶどう糖・加工澱粉・リン酸塩・コーンスターチ・タピオカ粉・調味料(アミノ酸等)くん液・VC・ソルビド酸pH調整剤・亜硝酸・アトナー・食塩・胡椒・味の素・大豆油]

□ポテトサラダ[じゃが芋・半固体状ドレッシング(小麦・卵・乳・大豆)人参・玉葱・砂糖・食塩・醸造酢・乳たん白・香辛料・グリシン・酢酸Na・調味料(アミノ酸等)増粘多糖類・食品素材(さけ)水]

□いんげん[いんげん・醤油(小麦・大豆)生姜・味の素]

□のり・醤油(小麦・大豆) ※焼き海苔は、甲殻類が生きている場所で採取されています。

■はなまるおにぎり弁当



《約1050カロリー》

□おにぎり(鮭) 鮭フレーク[鮭・食塩・植物油・pH調整剤・着色料]・食塩・焼き海苔 ※コタン表示(鮭フレーク製造工場では小麦・乳成分・えびを含む製品を生産)

(若布)若布・還元水・食塩・小麦蛋白発酵・調味料・みりん・デキストリン・昆布エキス・帆立エキス・アミノ酸・焼き海苔

※焼き海苔は、甲殻類が生きている場所で採取されています。

■ミニ弁当



《約400カロリー》

□鶏の唐揚げ[鶏肉・とうもろこし粉・澱粉・小麦粉・食塩・醤油(小麦・大豆)にんにく・砂糖・ぶどう糖・食塩・生姜・蛋白加水分解物・香辛料・大豆油・調味料(アミノ酸等)炭酸水素Na・膨張剤・グァー・着色料]

□ミニフランク[豚肉・鶏肉]食塩・ナツメグ・ジンジャー・青唐辛子・ペッパー・オニオン・ぶどう糖・加工澱粉・リン酸塩・コーンスターチ・タピオカ粉・調味料(アミノ酸等)くん液・VC・ソルビド酸pH調整剤・亜硝酸・アトナー・食塩・胡椒・味の素・大豆油]

□スパゲティ[デュラム小麦のセモリナ・トマトケチャップ(トマト・砂糖・ぶどう糖・糖液糖・醸造酢・食塩・玉葱・香辛料)塩・味の素・大豆油]

□ブロッコリー塩炒め[ブロッコリー・食塩・胡椒・味の素・大豆油]

□ポテトサラダ[じゃが芋・半固体状ドレッシング(小麦・卵・乳・大豆)人参・玉葱・砂糖・食塩・醸造酢・乳たん白・香辛料・グリシン・酢酸Na・調味料(アミノ酸等)増粘多糖類・食品素材(さけ)水]

□のり・醤油(小麦・大豆) ※焼き海苔は、甲殻類が生きている場所で採取されています。

■低アレルゲン弁当



《約730カロリー》



《約700カロリー》

【メイン】 □鶏の竜田揚げ[鶏肉・食塩・胡椒・片栗粉・大豆油] または

□魚の竜田揚げ[カレイ場合によっては赤魚使用・食塩・胡椒・片栗粉・大豆油]

□野菜炒め[キャベツ・人参・もやし・玉葱・食塩・胡椒・味の素・植物油]

□コーン[コーン・食塩]

□フライドポテト[じゃが芋・食塩・植物油・大豆油・ぶどう糖・ピロリン酸ナトリウム]

□ブロッコリー塩炒め[ブロッコリー・食塩・胡椒・味の素・大豆油]

□香の物[大根・食塩・酸味料・アミノ酸等・甘味料(サッカリンNa)・着色料]

※全体的に塩味に仕上がっています。

【喚起事項】

加工食品等、工場生産時同一ラインでアレルゲン物質を含む食品を生産している可能性がございます。また、お弁当工場に起きましては、同一ラインでアレルゲン物質を含む食品を調理しています。