

万葉鶏釜めし膳 うどん・箱膳付

2017年1月20日作成

成分表

万葉鶏釜めし

原材料	原材料名	小麦	大豆	そば	ナッツ類	ごま	乳製品	卵	甲殻類	魚卵	さば	その他
釜めし	米、鶏肉、干し椎茸、人参、牛蒡、蒟蒻、海老、筍 昆布、鰹節、鯖節、白醤油（小麦・食塩・大豆アルコール）、酒（米・麴・アルコール・糖類・酸味料）、鰹節、鰹節、酵母エキス、食塩、調味料（アミノ酸） みりん（もち米・米・米麴・醸造アルコール・糖類）	●	●						●		●	鶏肉・椎茸・牛蒡・筍・かつお・いわし・あじ

温かい大和風きつねうどん

原材料	原材料名	小麦	大豆	そば	ナッツ類	ごま	乳製品	卵	甲殻類	魚卵	さば	その他
うどん麺	小麦粉・食塩・酸味料・加工澱粉	●		▲			▲	▲				▲そば・卵・乳を含む製品を製造
味付け 油あげ	油揚げ《醤油・カラメル色素、食用植物油・砂糖・ブドウ糖加工液糖・豆腐用凝固剤・トレハース・ph調整剤・（原材料の一部に小麦を含む）》	●	●									
薬味	葱											
出汁	鰹節、鯖節、食塩、薄口醤油(大豆・脱脂加工大豆・小麦たんぱく・食塩・ブドウ糖・米・アルコール) 風味調味料《ブドウ糖、調味料（アミノ酸等）、食塩、酵母エキス、風味原料（かつおぶし粉末・かつおエキス等）》	●	●								●	かつお

箱膳

原材料	原材料名	小麦	大豆	そば	ナッツ類	ごま	乳製品	卵	甲殻類	魚卵	さば	その他
天ぷら	蓮根、ししとう、さつまいも、南瓜、小麦粉、水、食塩、油（食用なたね油・食用大豆油・シリコーン） 醤油《脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール、アミノ酸、果糖ブドウ糖液糖、カラメル色素、調味料（アミノ酸等）、ビタミンB ₁ 、甘味料（カンゾウ・ステビア）》	●	●						▲			▲甲殻類を揚げた油使用
ごま豆腐 山葵添え	ごま、澱粉分解物加工品、砂糖、粉末醤油、葛粉、食塩、豆乳、甘味料（ソルビトール）、香料、ゲル化剤（加工デンプン、増粘多糖類） 二酸化ケイ素、乳化剤、膨張剤、調味料（有機酸） （原材料の一部に小麦、ごま、大豆、乳、ゼラチンを含む） わさび、醤油《脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール、アミノ酸、果糖ブドウ糖液糖、カラメル色素、調味料（アミノ酸等）、ビタミンB ₁ 、甘味料（カンゾウ・ステビア）》	●	●			●	●					わさび、ゼラチン

煮物	筍、人参、ふぎ、椎茸、里芋、醤油、みりん、酒、砂糖 風味調味料（ぶどう糖、砂糖、食塩、かつおぶし粉末、さばぶし粉末、かつおエキス、昆布エキス、たん白加水分解物、アミノ酸等、酵母エキス） （原材料の一部に小麦・大豆・さばを含む）	●	●								●	筍、里芋、椎茸、かつお、昆布
梅かつお こんにゃく	蒟蒻、砂糖、調味料、ブドウ糖果糖液糖、鰹節、梅肉、醤油、食塩 pH調整剤、調味料（アミノ酸等）、増粘剤（キサンタンガム）、酒精、V.B1 香辛料抽出物、アカキャベツ色素、香料、甘味料（ステビア） 着色料（クチナシ色素・赤102・赤106）、（原材料の一部に小麦、大豆を含む）	●	●									かつお、梅
黄金漬 （刻みた くあん）	大根、ごま、漬け原材料（食塩、醤油）、酸味料、調味料（アミノ酸）、乳酸Ca 甘味料（サッカリンNa）、保存料（ソルビン酸K）、着色料（黄4） （原材料の一部に小麦、大豆を含む）	●	●		●							

万葉鶏釜めし膳 うどん・箱膳付 (冷製)

2017年1月20日作成

成分表

万葉鶏釜めし

原材料	原材料名	小麦	大豆	そば	ナッツ類	ごま	乳製品	卵	甲殻類	魚卵	さば	その他
釜めし	米、鶏肉、干し椎茸、人参、牛蒡、蒟蒻、海老、筍 昆布、鰹節、鯖節、白醤油（小麦・食塩・大豆アルコール）、酒（米・麴・アルコール・糖類・酸味料）、鰯節、鰹節、酵母エキス、食塩、調味料（アミノ酸） みりん（もち米・米・米麴・醸造アルコール・糖類）	●	●						●		●	鶏肉・椎茸・牛蒡・筍・かつお・いわし・あじ

(冷製) 大和風きざみきつねうどん

原材料	原材料名	小麦	大豆	そば	ナッツ類	ごま	乳製品	卵	甲殻類	魚卵	さば	その他
うどん麺	小麦粉・食塩・酸味料・加工澱粉	●		▲			▲	▲				▲そば・卵・乳を含む製品を製造
きざみ味付け油あげ	油揚げ《醤油・カラメル色素、食用植物油・砂糖・ブドウ糖加工液糖・豆腐用凝固剤・トレハース・ph調整剤・（原材料の一部に小麦を含む）》	●	●									
薬味	葱											
出汁	ざるそばつゆ《醤油（本醸造）・砂糖・発酵調味料・みりん・食塩・蛋白質水分解物・さば節・鰹節・うるめ節・いわし節・宗田節・昆布エキス・調味料（アミノ酸等）・酒精・カラメル色素・（原材料の一部に小麦・大豆を含む）》	●	●								●	かつお

箱膳

原材料	原材料名	小麦	大豆	そば	ナッツ類	ごま	乳製品	卵	甲殻類	魚卵	さば	その他
天ぷら	蓮根、ししとう、さつまいも、南瓜、小麦粉、水、食塩、油（食用なたね油・食用大豆油・シリコーン） 醤油《脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール、アミノ酸、果糖ブドウ糖液糖、カラメル色素、調味料（アミノ酸等）、ビタミンB ₁ 、甘味料（カンゾウ・ステビア）》	●	●						▲			▲甲殻類を揚げた油使用
ごま豆腐 山葵添え	ごま、澱粉分解物加工品、砂糖、粉末醤油、葛粉、食塩、豆乳、甘味料（ソルビトール）、香料、ゲル化剤（加工デンプン、増粘多糖類） 二酸化ケイ素、乳化剤、膨張剤、調味料（有機酸） （原材料の一部に小麦、ごま、大豆、乳、ゼラチンを含む） わさび、醤油《脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール、アミノ酸、果糖ブドウ糖液糖、カラメル色素、調味料（アミノ酸等）、ビタミンB ₁ 、甘味料（カンゾウ・ステビア）》	●	●			●	●					わさび、ゼラチン

煮物	筍、人参、ふぎ、椎茸、里芋、醤油、みりん、酒、砂糖 風味調味料（ぶどう糖、砂糖、食塩、かつおぶし粉末、さばぶし粉末、かつおエキス、昆布エキス、たん白加水分解物、アミノ酸等、酵母エキス） （原材料の一部に小麦・大豆・さばを含む）	●	●							●	筍、里芋、椎茸、 かつお、昆布
梅かつお こんにゃく	蒟蒻、砂糖、調味料、ブドウ糖果糖液糖、鰹節、梅肉、醤油、食塩 ph調整剤、調味料（アミノ酸等）、増粘剤（キサンタンガム）、酒精、V.B1 香辛料抽出物、アカキャベツ色素、香料、甘味料（ステビア） 着色料（クチナシ色素・赤102・赤106）、（原材料の一部に小麦、大豆を含む）	●	●								かつお、梅
黄金漬 （刻みた くあん）	大根、ごま、漬け原材料（食塩、醤油）、酸味料、調味料（アミノ酸）、乳酸Ca 甘味料（サッカリンNa）、保存料（ソルビン酸K）、着色料（黄4） （原材料の一部に小麦、大豆を含む）	●	●			●					