

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

| | | | | | | | | | | | | |
|--------|--|---|---|---|--|--|---|---|--|--|---|---------------------|
| うどん麺 | 小麦粉・食塩・酸味料・加工澱粉 | ● | | ▲ | | | ▲ | ▲ | | | | ▲そば・卵・乳を含む 製日本製造 |
| 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

| | | | | | | | | | | | | |
|-------------|--|---|---|--|--|---|---|--|---|--|---|----------------|
| 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、ふき、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) | ● | ● | | | ● | | | | | | |