万葉鶏釜めし膳 うどん付

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・麹・アルコール・糖類・酸味料）、鰯節、鯵節、酵母エキス、食塩、調味料（アミノ酸） みりん（もち米・米・米麹・醸造アルコール・糖類）	●	●						●		●	鶏肉・椎茸・牛蒡・筍・かつお・いわし・あじ

香物

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
胡瓜の醤油漬	胡瓜、生姜、なた豆 醤油（大豆・小麦・食塩・脱脂加工大豆・アルコール保存料＊案息香酸Na）、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、食塩、たん白加水分解物、調味料（アミノ酸等）、酸味料、ソルビット、着色料（カラメル）、酒精、甘味料（ステビア） 塩化マグネシューム	●	●									
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）	●	●			●						

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・（原材料に一部に小麦を含む）》	●	●									
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

万葉鶏釜めし膳 うどん付（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・麹・アルコール・糖類・酸味料）、鰯節、鯵節、酵母エキス、食塩、調味料（アミノ酸） みりん（もち米・米・米麹・醸造アルコール・糖類）	●	●						●		●	鶏肉・椎茸・牛蒡・筍・かつお・いわし・あじ

香物

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
胡瓜の醤油漬	胡瓜、生姜、なた豆 醤油（大豆・小麦・食塩・脱脂加工大豆・アルコール保存料＊案息香酸Na）、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、食塩、たん白加水分解物、調味料（アミノ酸等）、酸味料、ソルビット、着色料（カラメル）、酒精、甘味料（ステビア） 塩化マグネシューム	●	●									
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）	●	●			●						

（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・（原材料に一部に小麦を含む）》	●	●									
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