

## 「おにぎり弁当」 原材料 一覧表

### <おにぎりの具>

#### 【小梅】

小梅、漬け原材料[食塩]／酸味料、着色料(赤102)

#### 【ゆかり】

塩蔵赤しそ(赤しそ、食塩、梅酢)、食塩、砂糖／調味料(アミノ酸等)、酸味料

#### 【おかか】

かつおのふし、しょうゆ[脱脂加工大豆(遺伝子組換えでない)、小麦、食塩／アルコール]、みりん風調味料[水あめ、醸造調味料(米、米麴、食塩、アルコール) /酸味料]、風味調味料[食塩、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、かつおエキス、乾しいたけ粉末)、たん白加水分解物/調味料(アミノ酸等)]

### <鶏肉の唐揚げ>

鶏もも肉、しょうゆ[脱脂加工大豆(遺伝子組換えでない)、小麦、食塩／アルコール]、料理酒[醸造調味料(醸造調味料(米、米麴、食塩)、酒精、食塩) /酸味料]、おろししょうが、おろしにんにく、片栗粉、サラダ油

### <漬物>

#### 【桜漬】

大根、漬け原材料[食塩、醸造酢]／酸味料、調味料(アミノ酸)、甘味料(ステビア)、着色料(赤106、赤102)

#### 【つぼ漬】

大根、漬け原材料[しょうゆ(小麦・大豆を含む)、食塩、大豆たん白加水分解物]／調味料(アミノ酸)、酸味料、甘味料(ステビア)、保存料(ソルビン酸K)、着色料(黄4、黄5)

#### 【青かっぱ漬】

胡瓜、生姜、漬け原材料[しょうゆ(小麦・大豆を含む)、食塩、大豆たん白加水分解物]／調味料(アミノ酸)、酸味料、保存料(ソルビン酸K)、甘味料(ステビア)、着色料(黄4、青1)

#### 【赤かっぱ漬】

胡瓜、生姜、漬け原材料[食塩、しょうゆ]／調味料(アミノ酸等)、酸味料、乳酸Ca、保存料(ソルビン酸K)、着色料(黄4、黄5、赤102、カラメル)、甘味料(ステビア)(一部に小麦・大豆を含む)

※仕入れの都合により食材が変更になる場合があります。

# 「おにぎり弁当」アレルギー 一覧表

(該当: ●)

	食 材	小梅	ゆかり	おかか	鶏肉の唐揚げ	桜漬	つぼ漬	青かつば漬	赤かつば漬
1	えび								
2	かに								
3	くるみ								
4	小麦			●	●		●	●	●
5	そば								
6	卵								
7	乳								
8	落花生(ピーナッツ)								
9	アーモンド								
10	あわび								
11	いか								
12	いくら								
13	オレンジ								
14	カシューナッツ								
15	キウイフルーツ								
16	牛肉								
17	ごま								
18	さけ								
19	さば								
20	大豆			●	●		●	●	●
21	鶏肉				●				
22	バナナ								
23	豚肉								
24	まつたけ								
25	もも								
26	やまいも								
27	りんご								
28	ゼラチン								

※仕入れの都合により食材が変更になる場合があります。