

お弁当原材料表

■唐揚げ弁当



《約730カロリー》

- 鶏唐揚げ[鶏肉・醤油(大豆・小麦)しょうが汁・酒・砂糖・オイスターソース・かつお風味調味料(大豆)混合ぶしエキス(大豆・鶏)[衣]でん粉(小麦・卵・乳)パン粉(小麦)小麦粉・食塩砂糖・粉末卵白粉末状大豆たん白・米粉・香辛料・ショートニング(大豆)[揚げ油]大豆油・加工でん粉・調味料(アミノ酸等・ポリリン酸キシロール・キサンタンガム・ベーキングパウダー)香料・乳化剤(大豆)着色料・カロチノイド・水
- 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・ぶどう糖果糖液・醸造酢食塩・玉葱・香辛料)食塩・味の素・大豆油]
- 厚焼玉子[鶏卵・砂糖・だし汁(しょうゆ・米発酵調味料・食塩・鰹節粉末・その他)澱粉・酒精・植物油・アミノ酸・一部に小麦・大豆を含む]
- ポテトサラダ[じゃが芋・半固体状ドレッシング(小麦・卵・乳・ゼラチン・大豆・鶏肉)人参・玉葱香辛料・アミノ酸・増粘多糖類・酵素]
- ブロッコリー[ブロッコリー・塩・胡椒・炒め油(大豆)] ※香の物は、その日によって違いますのでご了承ください。

■幕の内弁当



《約750カロリー》

- 肉生姜焼き[豚肉・醤油(大豆・小麦)砂糖・生姜・発酵調味料・異性化液糖・りんご・水あめ・香味油・酵母エキス・こしょう・アミノ酸・加工でん粉・キサンタンガム酸味料・原材料の一部に小麦含む]
- 鶏唐揚げ[鶏肉・醤油(大豆・小麦)しょうが汁・酒・砂糖・オイスターソース・かつお風味調味料(大豆)混合ぶしエキス(大豆・鶏)[衣]でん粉(小麦・卵・乳)パン粉(小麦)小麦粉・食塩砂糖・粉末卵白・粉末状大豆たん白・米粉・香辛料・ショートニング(大豆)[揚げ油]大豆油・加工でん粉・調味料(アミノ酸等・ポリリン酸キシロール・キサンタンガム・ベーキングパウダー)香料・乳化剤(大豆)着色料・カロチノイド・水
- 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・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・食塩・玉葱・香辛料)塩・味の素・大豆油]
- 厚焼玉子[鶏卵・砂糖・だし汁(しょうゆ・米発酵調味料・食塩・鰹節粉末・その他)澱粉・酒精・植物油・アミノ酸・一部に小麦・大豆を含む]
- 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]
- ブロッコリー[ブロッコリー・塩・胡椒・炒め油(大豆)]
- ※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。 ※香の物は、その日によって違いますのでご了承ください。

■おにぎり弁当



《約780カロリー約

塩分2.9g》

- おにぎり(鮭) 焼き鮭・塩・焼き海苔(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。
- ハンバーグ[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)]
- 鶏の唐揚げ[鶏肉・醤油(大豆・小麦)しょうが汁・酒・砂糖・オイスターソース・かつお風味調味料(大豆)混合ぶしエキス(大豆・鶏)[衣]でん粉(小麦・卵・乳)パン粉(小麦)小麦粉・食塩砂糖・粉末卵白・粉末状大豆たん白・米粉・香辛料・ショートニング(大豆)[揚げ油]大豆油・加工でん粉・調味料(アミノ酸等・ポリリン酸キシロール・キサンタンガム・ベーキングパウダー)香料・乳化剤(大豆)着色料・カロチノイド・水
- 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・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・食塩・玉葱・香辛料)塩・味の素・大豆油]
- ウインナー・・・鶏肉・豚脂肪・豚肉・卵蛋白・大豆蛋白・乳蛋白・食塩・砂糖・香辛料・醤油(大豆・小麦)アミノ酸・ソルビン酸・PH・ビタミンC・発酵剤]
- 房州産ひじき煮[ひじき・人参・油揚げ(大豆)・醤油(大豆・小麦)砂糖・ミリン・大豆油]
- 厚焼玉子[鶏卵・砂糖・だし汁(しょうゆ・米発酵調味料・食塩・鰹節粉末・その他)澱粉・酒精・植物油・アミノ酸・一部に小麦・大豆を含む]
- ※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。 ※香の物は、その日によって違いますのでご了承ください。

■クジラの竜田揚げ弁当



《816カロリー》

- クジラ竜田揚げ[鯨味付かつち鯨・醤油(小麦・大豆)砂糖・生姜・みりん・清酒[衣]・片栗粉・揚げ油(大豆)]
- 筑前煮[大根・里芋・人参・牛蒡・蒟蒻・薄口醤油(小麦・大豆)昆布・鰹だし・みりん・酒・砂糖・味の素]
- 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・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・食塩・玉葱・香辛料)塩・大豆油]
- 房州産ひじき煮[ひじき・人参・油揚げ(大豆)・醤油(大豆・小麦)砂糖・ミリン・大豆油]
- 厚焼玉子[鶏卵・砂糖・だし汁(しょうゆ・米発酵調味料・食塩・鰹節粉末・その他)澱粉・酒精・植物油・アミノ酸・一部に小麦・大豆を含む]
- ポテトサラダ[じゃが芋・半固体状ドレッシング(小麦・卵・乳・ゼラチン・大豆・鶏肉)人参・玉葱香辛料・アミノ酸・増粘多糖類・酵素]
- ナムル[もやし・人参・ピーマン・ごま油・塩・胡椒・味の素]
- ※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。 ※香の物は、その日によって違いますのでご了承ください。

■低アレルギー弁当



《703カロリー》

- メイン・・・□赤魚の塩焼き[赤魚・塩] □鶏の竜田揚げ[鶏肉・塩・胡椒・片栗粉・大豆油]
- 野菜炒め・・・キャベツ・人参・玉葱・塩・胡椒・味の素・植物油
- 房州産ひじき煮・・・乾燥ひじき・油揚げ(大豆)人参・醤油(小麦・大豆)酒・ミリン・砂糖
- 野菜の煮物・・・人参・大根・蒟蒻・醤油(大豆・小麦)酒・ミリン・砂糖
- フライドポテト・・・じゃが芋・塩・植物油・大豆油
- ブロッコリー塩炒め[ブロッコリー・塩・胡椒・大豆油]
- ※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。 ※全体的に醤油は少なめに薄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ギー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ギー物質を含む食品を調理しています。