

おにぎり弁当成分表

		主要アレルゲン							
おにぎり弁当		乳	卵	小麦	落花生	そば	えび	カニ	くるみ
料理名	原材料名								
おにぎり(昆布)	ご飯(国産米)、ごま昆布佃煮、調味液(食塩、醸造酢、還元麦芽糖、その他)、海苔、植物油脂／調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル)、pH調整剤、酸味料、(一部に小麦・ごま・大豆を含む)			○					
おにぎり(鮭)	ご飯(国産米)、鮭ほぐし身、のり、調味料(有機酸等)、トレハロース、酒精、着色料(紅麹、カロチノイド)、pH調整剤、(原材料の一部に小麦、大豆、さけを含む)			○					
鶏の唐揚げ	鶏肉、衣、タンプリング液として、揚げ油(大豆油)／ポリリン酸Na、着色料(パプリカ粉末)、調味料(アミノ酸)、(一部に小麦・卵・大豆・鶏肉を含む)		○	○					
自家製肉団子	鶏肉、だんごたれ、玉葱、パン粉、こいくちしょうゆ(混合)、発酵調味料、牛乳、鶏卵、砂糖、おろし生姜、味・塩こしょう、食用調合油／カラメル色素、酒精、甘味料(ステビア、甘草)、調味料(有機酸等)、保存料(パラオキシン安息香酸)、pH調整剤、酸味料、増粘剤(グアー)、(一部に小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉を含む)	○	○	○					
さくら漬け	大根、漬け原材料[食塩、醸造酢]、酸味料、調味料(アミノ酸)、保存料(ソルビン酸K)、甘味料(ステビア)、香料、着色料(赤106、赤102)								