2026年10月　砺波青少年自然の家　レストラン　アレルゲン表

砺波青少年自然の家　レストラン
2026.8.31更新

月、水、金

		メニュー名	小麦	卵	乳	そば	えび	かに	胡桃	カシューナッツ	落花生	総量
朝食	主食	白ご飯										200g
	汁物	すまし汁	○									200ml
	主菜	オムレツ		○								40g
		チキンナゲット	○	○	○							40g
	副菜	野菜サラダ										30g
		ポテトサラダ		○								20g
		漬物	○									5g
	その他	ふりかけ	○	○	○		▲	▲				1個
												580kcal
昼食	主食	白ご飯										140g
	汁物	わかめうどん	○	○			▲	▲				400g
	主菜	メンチカツ	○	○	○							100g
	副菜	野菜サラダ										30g
		おひたし	○									10g
		漬物	○									5g
	その他											
												720kcal
夕食	主食	白ご飯										200g
	汁物	味噌汁										200ml
	主菜	黒酢カラアゲ	○									80g
		肉シュウマイ	○		○							20g
	副菜	野菜サラダ										30g
		マカロニサラダ	○	○	○							15g
		きんぴら	○									15g
	その他	ストロベリーゼリー										30g
												880kcal

火、木、土

		メニュー名	小麦	卵	乳	そば	えび	かに	胡桃	カシューナッツ	落花生	総量
朝食	主食	白ご飯										200g
	汁物	味噌汁										200ml
	主菜	コーンポール	○		○							60g
		卵焼き	○	○	○							30g
	副菜	野菜サラダ										30g
		ポテトサラダ		○								20g
		漬物	○									5g
	その他	ふりかけ	○	○	○		▲	▲				1個
												560kcal
昼食	主食	白ご飯										200g
	汁物	味噌汁										200ml
	主菜	ハンバーグ	○	○	○							80g
		餃子	○		○							60g
	副菜	野菜サラダ										30g
		おひたし	○									10g
		漬物	○									5g
	その他											
												800kcal
夕食	主食	白ご飯										200g
	汁物	豚汁										200ml
	主菜	チキンカツ	○	▲	▲		▲					100g
	副菜	野菜サラダ										30g
		マカロニサラダ	○	○	○							15g
		きんぴら	○									15g
	その他	フルーツ										30g
												900kcal

日

		メニュー名	小麦	卵	乳	そば	えび	かに	胡桃	カシューナッツ	落花生	総量
朝食	主食	白ご飯										200g
	汁物	味噌汁										200ml
	主菜	鮭の醤油漬け	○									40g
		ソーセージボイル			○							40g
	副菜	野菜サラダ										30g
		ポテトサラダ		○								20g
		漬物	○									5g
	その他	納豆	○									1個
												540kcal
昼食	主食	カレーライス	○		○							400g
	汁物	オニオンスープ	○		○							200ml
	主菜	コロッケ	○	○	○							65g
	副菜	野菜サラダ										30g
		おひたし	○									10g
		漬物	○									5g
	その他											
												840kcal
夕食	主食	白ご飯										200g
	汁物	味噌汁										200ml
	主菜	豚の生姜焼き	○									110g
	副菜	野菜サラダ										30g
		マカロニサラダ	○	○	○							15g
	その他	クレープ	○	○	○							60g
												940kcal

⚠　注意事項を必ずお読みください。　⚠

・○はそのアレルゲンに該当するもの、▲はコンタミネーション注意喚起に該当するものです。
・全ての食材を同じ揚げ油（白絞油）、調理器具にて調理しております。
・誤配、誤った盛り付けなどの危険性を考慮し、**特定食材の除去、特定食材の代替食の提供はお断り**　させていただきます。アレルギー対応に関しては**食物アレルギーについての注意事項**　をご覧ください。
・アレルギー対応が必要な方は、食事提供開始　10分前にレストランへ入場をお願いしております。必ず引率者と一緒にご入場くださいますようよろしくお願いいたします。
・ご利用当日、アレルギー詳細の質問にお答えできかねる場合がございます。必ず事前に　　事務所（　0763-37-2002）にお問い合わせください。

富山県青少年自然の家　レストラン　成分表

2026年　　10月

月、水、金

	料理名	原材料、成分表	特定原材料7品目	コンタミネーション
朝食	オムレツ	液卵(国内製造)、油脂加工品（植物油脂、卵黄、食塩）、植物油脂、でん粉発酵調味料、食用卵殻粉加工でんぷん、増粘剤（キサンタンガム）、ピロリン酸鉄、（**一部に卵、大豆を含む**）	**卵**	
	チキンナゲット	鶏肉(国産)、小麦粉、植物油脂、コーンスターチ、卵黄、小麦たん白、粉末状大豆たん白、チキンエキス調味料、香辛料、食塩、卵白粉末、砂糖、粉末油脂、植物性たん白、ブドウ糖/調味料(無機塩等)、加工でんぷん、クチナシ黄色素、膨張剤、カラメル色素、ターメリック色素(**一部に小麦・卵・乳成分・鶏肉を含む**)	**小麦、卵、乳**	
昼食	わかめうどん	めん：小麦粉、食塩／加工でんぷん(**一部に小麦を含む**) 具：わかめ、ねぎ、かまぼこ(魚肉すり身、卵白(卵を含む)、でん粉、砂糖、食塩、乾燥卵白、発酵調味料/調味料(アミノ酸等)、加工でんぷん、炭酸カルシウム、着色料)、醤油、異性化液糖、みりん、食塩、鰹エキス／調味料（アミノ酸）、**(小麦、卵を含む)** 出汁：小麦粉、加工澱粉、食塩、しょう油、白だし、風味調味料、**(一部に小麦を含む)**	**小麦、卵**	えび、かに
	メンチカツ	植物性たん白（国内製造）、たまねぎ、鶏肉、つなぎ（パン粉、小麦粉、粉末状植物性たん白）豚脂、食塩、チキンブイヨン、香辛料、衣[パン粉、フライミックス粉（小麦粉、でん粉、粉あめ、その他）フライミックス粉（小麦粉、乾燥卵白、食塩、でん粉）]／調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（ Na）、膨張剤、焼成 Ca、アナト一色素、香料、（一部に小麦. 卵. 乳成分. 大豆. 鶏肉. 豚肉を含む）	**小麦、乳、卵**	
夕食	黒酢カラアゲ	鶏もも肉、澱粉、醤油、大豆油、酒、生姜ペースト、鶏がらスープ、砂糖、食塩、香辛料（一部に小麦・大豆・鶏肉を含む） 黒酢あん：ぶどう糖果糖液糖（国内製造）、醸造酢（米黒酢、りんご酢、穀物酢）、醤油、水飴、砂糖、味醂、食塩、チキンエキス、寒天／増粘剤（加工でんぷん、キサンタン）、カラメル色素、調味料（アミノ酸等）、セルロース、pH調剤、加工でんぷん、、香料、（一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む）	**小麦**	
	肉しゅうまい	野菜（玉ねぎ（中国産）、キャベツ（国産））、鶏肉（国産）、鶏皮、豚脂、粒状植物性たん白、つなぎ（パン粉、粉末性植物性たん白）、砂糖、しょうゆ、ラード、食塩、チキンエキス、中華だし、ごま油、香辛料、皮（小麦粉、植物油脂、大豆粉末)/加工でん粉、調味料（アミノ酸等）、（一部に小麦粉・乳製品・鶏肉・豚肉・大豆・ごまを含む）	**小麦、乳**	
	味噌汁	味噌：大豆、米、食塩　　風味調味料：食塩、ブドウ糖、風味原料（鰹粉末、そうだかつおぶし粉末、鰹エキス乾燥シイタケ粉末）たんぱく加水分解物／調味料（アミノ酸等） すまし汁：風味調味料、酒、塩、醤油**(小麦を含む)** 具材：朝　すまし汁（えのき、豆腐）、夜（渦巻き麸、わかめ）	**小麦（すまし汁）**	
	野菜サラダ	朝食：野菜(キャベツ、トマト) 昼食、夕食：野菜（キャベツ）		
	ポテトサラダ（朝食）	じゃがいも（国産）、マヨネーズ、たまねぎ、にんじん、調味液（還元水あめ）食塩、卵黄、醸造酢、砂糖、酵母エキス）、砂糖、食塩、醸造酢、香辛料／調味料（アミノ酸等）酢酸ナトリウム、グリシン、増粘剤（キサンタンガム）、香辛料抽出物、**（一部に卵・大豆を含む）**	**卵**	
	ふりかけ（朝食） (さけ、しそ、 たらこ、たまご)	いりごま(国内製造)、鰹削り節、乳糖、砂糖、食塩、醤油、加工油脂、小麦粉大豆加工品、のり、みりん、鰹節粉、海藻カルシウム、あおさ、エキス(鰹節、酵母魚介)、乳製品、卵黄粉末、抹茶、でん粉、ぶどう糖果糖液糖、デキストリン、還元水あめ、イースト／調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、カロチノイド)、酸化防止剤(ビタミンE)、香料、植物性たん白、発酵調味料、梅酢、たらこ、鮭、こしあん、チキンエキス、鶏肉粉末 **(一部に卵・乳成分・小麦・ごま・大豆を含む)**	**小麦、乳、卵**	えび、かに
	つけもの　（朝食） （昼食）	大根ナス：大根、ナス、生姜、しそ、ゴマ、漬け原材料（アミノ酸、食塩）調味料、酸味料（アミノ酸等、甘味料(ステビア、サッカリンNa)、保存料（ソルビン酸K）香料**（一部に大豆、ゴマを含む）** 柴漬け：胡瓜、なす、生姜、漬け原材料（食塩、醤油、小麦、大豆）醸造酢、大豆たん白加水分解物、／調味料（アミノ酸等）酸味料、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）**（一部に小麦、大豆）**	**小麦**	
	白米（朝、昼、夕）	コシヒカリ（富山県産）		
	おひたし（昼食）	ほうれん草小松菜、人参、しょうゆ（大豆・小麦を含む）（国内製造）、砂糖	小麦	
	きんぴら（夕食）	ごぼう、人参醤油、砂糖、水あめ、植物油、発酵調味料、清酒、ごま、鰹だし、唐辛子／調味料酸味料、増粘剤（キサンタンガム）、カラメル色素**（ゴマ、小麦を含む）**	**小麦**	
	マカロニサラダ　（夕食）	乳化液状ドレッシング(国内製造)、マカロニ、人参、たまねぎ、砂糖、食塩/調味料（アミノ酸等）甘味料(ソルビトール)糊料(増粘多糖類)、香辛料抽出物、カロチン色素**（一部に卵・乳成分・小麦・大豆・鶏肉を含む）**	**小麦、乳、卵**	
	ストロベリーゼリー	砂糖混合ぶどう糖果糖液糖(国内製造)、水飴、ストロベリーピューレ、ストロベリー濃縮果汁／ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料		

富山県青少年自然の家　レストラン　成分表

2026年　　10月

火、木、土

	料理名	原材料、成分表	特定原材料7品目	コンタミネーション
朝食	コーンボール	コーン（アメリカ）パン粉、乳等を主原料とする食品、小麦粉、たまねぎ、コーン粉末、ショートニング、バター、植物性蛋白、植物油脂、澱粉、食塩、砂糖、香辛料／加工でんぷん、調味料（アミノ酸等）、増粘多糖類、パプリカ色素、**（一部に小麦・乳成分・大豆を含む）**	**小麦、乳**	
	卵焼き	液卵(国内製造)、植物油脂、砂糖、しょうゆ、でん粉発酵調味料、かつお風味調味料、食塩／加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、カロチノイド色素 **(一部に卵・乳成分・小麦・大豆を含む　)**	**卵、乳、小麦**	
昼食	ハンバーグ	鶏肉（国産）、粒状植物性たん白、玉ねぎ、牛脂、パン粉、しょう油、砂糖、食塩、赤ワイン香辛料/調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na）、カラメル色素、（一部に小麦、卵、乳成分、牛肉、大豆、鶏肉を含む） ソース（デミグラス）水あめ（国内製造）トマトペースト、たまねぎエキス、米発酵調味料、ビーフエキス、植物油、ブラウンルー、加工油脂、濃縮ぶどう果汁、チキンエキス、ワイン、ポークエキス、デミグラスソース、食塩、酵母エキス、オニオンパウダー、コショウ末、香辛料/ソルビートル、増粘剤（加工デンプン）、カラメル色素、調味料（アミノ酸等）、香料、PH調整剤（**一部に小麦、牛肉、大豆、鶏肉、豚肉を含む**）	**小麦、乳、卵**	
	餃子	豚肉、キャベツ、小麦粉、豚脂、澱粉、玉ねぎ、砂糖、にんにく油、にんにく、にら、食塩、ラード、小麦グルテン、醤油、しょうが、オイスターソース、紹興酒、香辛料、菜種油／調味料（アミノ酸）、トレハロース、かんすい、カラメル色素、**（一部に小麦・大豆・豚肉を含む）**	**小麦、乳**	
夕食	豚汁	味噌：大豆、米、食塩　風味調味料：食塩、ブドウ糖、風味原料（鰹粉末、そうだかつおぶし粉末、鰹エキス乾燥シイタケ粉末）たんぱく加水分解物／調味料（アミノ酸等）具材：大根、人参、蒟蒻、豚肉、ゴボウ		
	チキンカツ	鶏肉（国産）、衣（パン粉、小麦粉、でん粉、植物性たん白、植物性油脂、食塩）、（一部に小麦・大豆・鶏肉を含む）	**小麦**	卵、乳、えび
	味噌汁	味噌：大豆、米、食塩　　風味調味料：食塩、ブドウ糖、風味原料（鰹粉末、そうだかつおぶし粉末、鰹エキス乾燥シイタケ粉末）たんぱく加水分解物／調味料（アミノ酸等） 朝食（小松菜、油揚げ）昼（とうふ、わかめ）		
	野菜サラダ	朝食：野菜（キャベツ、トマト） 昼食、夕食：野菜（キャベツ）		
	ポテトサラダ（朝食）	じゃがいも（国産）、マヨネーズ、たまねぎ、にんじん、調味液（還元水あめ）食塩、卵黄、醸造酢、砂糖、酵母エキス）、砂糖、食塩、醸造酢、香辛料／調味料（アミノ酸等）酢酸ナトリウム、グリシン、増粘剤（キサンタンガム）、香辛料抽出物、**（一部に卵・大豆を含む）**	**卵**	
	ふりかけ（朝食） （さけ、しそ、 たらこ、たまご）	いりごま(国内製造)、鰹削り節、乳糖、砂糖、食塩、醤油、加工油脂、小麦粉大豆加工品、のり、みりん、鰹節粉、海藻カルシウム、あおさ、エキス(鰹節、酵母魚介)、乳製品、卵黄粉末、抹茶、でん粉、ぶどう糖果糖液糖、デキストリン、還元水あめ、イースト／調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、カロチノイド)、酸化防止剤(ビタミンE)、香料、植物性たん白、発酵調味料、梅酢、たらこ、鮭、こしあん、チキンエキス、鶏肉粉末 **(一部に卵・乳成分・小麦・ごま・大豆を含む　)**	**小麦、乳、卵**	えび、かに
	つけもの　　（朝食） （昼食）	大根ナス：大根、ナス、生姜、しそ、ゴマ、漬け原材料（アミノ酸、食塩）調味料、酸味料（アミノ酸等、甘味料(ステビア、サッカリンNa)、保存料（ソルビン酸K）香料**（一部に大豆、ゴマを含む）** 柴漬け：胡瓜、なす、生姜、漬け原材料（食塩、醤油、小麦、大豆）醸造酢、大豆たん白加水分解物、／調味料（アミノ酸等）酸味料、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）**（一部に小麦、大豆）**	**小麦**	
	白米（朝、昼、夕）	コシヒカリ（富山県産）		
	おひたし（昼食）	ほうれん草、小松菜、人参、しょうゆ（大豆・小麦を含む）（国内製造）、砂糖	**小麦**	
	きんぴら（夕食）	ごぼう、人参醤油、砂糖、水あめ、植物油、発酵調味料、清酒、ごま、鰹だし、唐辛子／調味料酸味料、増粘剤（キサンタンガム）、カラメル色素（ゴマ、小麦を含む）	**小麦**	
	マカロニサラダ （夕食）	乳化液状ドレッシング(国内製造)、マカロニ、人参、たまねぎ砂糖、食塩/調味料（アミノ酸等）甘味料(ソルビトール)糊料(増粘多糖類)、香辛料抽出物、カロチン色素**（一部に卵・乳成分・小麦・大豆・鶏肉を含む）**	**小麦、乳、卵**	
	フルーツ	オレンジ		

富山県青少年自然の家　レストラン　成分表

2026年　10月

日

	料理名	原材料、成分表	特定原材料7品目	コンタミネーション
朝食	鮭の醤油漬け	鮭、醤油、砂糖、酒、みりん**（一部に小麦を含む）**	**小麦**	
	ソーセージボイル	豚肉、豚脂肪、でん粉、食塩、ぶどう糖、香辛料／pH調整剤、ポリリン酸Na、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V.C)、カゼインNa(乳由来)、発色剤(亜硝酸Na)**（一部に乳、豚肉を含む）**	**乳**	
昼食	カレーライス	食用油脂（国内製造）（パーム油、なたね油）、小麦粉、砂糖、食塩、でん粉、カレー粉、ポテトフレーク、ポークパウダー、白菜エキスパウダー、さつまいもパウダー、香辛料、野菜ペースト（大豆油、なたね油、玉ねぎ、かぼちゃ、ほうれん草、人参、やまいも、モロヘイヤ、脱脂大豆）、ミルポワパウダー（デキストリン、砂糖、食塩、玉ねぎエキス、ソテー・ド・オニオン、人参エキス、セロリ、その他）、ローストキャベツパウダー、酵母エキス調味料／調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、酸味料、乳化剤、**（一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉・やまいもを含む）** 具材：豚肉、ジャガイモ、人参、玉ねぎ、にんにく	**小麦、乳**	
	オニオンスープ	玉ねぎ、コーン、食塩(国内製造)、乳糖、砂糖、粉末しょうゆ、野菜粉末、植物油脂、野菜粉末、食用油脂、チキンエキスパウダー、酵母エキス粉末、香辛料/調味料（アミノ酸等）、、カラメル色素、**（一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉を含む）**	**小麦、乳**	
	コロッケ	野菜（じゃがいも（国産）、玉ねぎ）、粒状植物性たん白牛肉、砂糖、パン粉、醤油、みりん風調味料、ビーフオイル、香辛料、食塩、魚醤(魚介類)、米発酵調味料、衣（パン粉、小麦粉、植物油脂、粉末状状植物性たん白、脱粉乳、全卵粉)調味料（アミノ酸等）、乳化剤、着色料(カラメル、カロチノイド)、酸味料**（一部に小麦・卵・乳成分・牛肉・大豆・魚醤　(魚介類)を含む）**	**小麦、卵、乳**	
夕食	豚の生姜焼き	豚肉、タレ（しょうゆ、砂糖、しょうが、発酵調味料、食塩）/増粘剤（加工でんぷん）、酒精、カラメル色素、（一部に小麦・大豆・豚肉を含む	**小麦**	
	味噌汁	味噌：大豆、米、食塩　風味調味料：食塩、ブドウ糖、風味原料（鰹粉末、そうだかつおぶし粉末、鰹エキス乾燥シイタケ粉末）たんぱく加水分解物／調味料（アミノ酸等） 具材：朝（しめじ、麸）、夜（ほうれん草、油揚げ）		
	野菜サラダ	朝食：野菜（キャベツ、トマト） 昼食、夕食：野菜（キャベツ）		
	ポテトサラダ（朝食）	じゃがいも（国産）、マヨネーズ、たまねぎ、にんじん、調味液（還元水あめ）食塩、卵黄、醸造酢、砂糖、酵母エキス）、砂糖、食塩、醸造酢、香辛料／調味料（アミノ酸等）酢酸ナトリウム、グリシン、増粘剤（キサンタンガム）、香辛料抽出物、**（一部に卵・大豆を含む）**	**卵**	
	納豆	大豆（遺伝子組換えでない）、納豆菌、[添付たれ]水あめ混合異性化液糖、しょうゆ**（小麦・大豆を含む）**、還元水あめ、食塩、かつおエキス、砂糖、こんぶエキス	**小麦**	
	つけもの　（朝食） （昼食）	大根ナス：大根、ナス、生姜、しそ、ゴマ、漬け原材料（アミノ酸、食塩）調味料、酸味料（アミノ酸等、甘味料(ステビア、サッカリンNa)、保存料（ソルビン酸K）香料**（一部に大豆、ゴマを含む）** 柴漬け：胡瓜、なす、生姜、漬け原材料（食塩、醤油、小麦、大豆）醸造酢、大豆たん白加水分解物、／調味料（アミノ酸等）酸味料、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）**（一部に小麦、大豆）**	**小麦**	
	白米（朝、昼、夕）	コシヒカリ（富山県産）		
	おひたし（昼食）	ほうれんそう、小松菜、人参、鰹節、しょうゆ**（大豆・小麦を含む）**	**小麦**	
	マカロニサラダ　（夕食）	乳化液状ドレッシング(国内製造)、マカロニ、人参、たまねぎ砂糖、食塩/調味料（アミノ酸等）甘味料(ソルビトール)糊料(増粘多糖類)、香辛料抽出物、カロチン色素**（一部に卵・乳成分・小麦・大豆・鶏肉を含む）**	**小麦、乳、卵**	
	クレープ	クリーム〔乳等を主要原料とする食品(国内製造)、糖類(ぶどう糖、水あめ)、カスタードクリーム、でん粉、リキュール〕、クレープ皮〔小麦粉、糖類(水あめ、砂糖)、植物油脂、鶏卵、乳等を主要原料とする食品、加工米粉、卵たん白、食塩、ゼラチン〕／加工デンプン、乳化剤、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、ベーキングパウダー、グリシン、着色料(クチナシ、紅麹)、香料、**（一部に小麦・卵・乳成分・大豆・ゼラチンを含む ）**	**小麦、卵、乳**	

2026年11月　砺波青少年自然の家　レストラン　アレルゲン表

砺波青少年自然の家　レストラン
2026.9．30更新

月、水、金

		メニュー名	小麦	卵	乳	そば	えび	かに	胡桃	カシューナッツ	落花生	総量
朝食	主食	白ご飯										200g
	汁物	すまし汁	○									200ml
	主菜	オムレツ		○								40g
		チキンナゲット	○	○	○							40g
	副菜	野菜サラダ										30g
		ポテトサラダ		○								20g
		漬物	○									5g
	その他	ふりかけ	○	○	○		▲	▲				1個
												580kcal
昼食	主食	白ご飯										140g
	汁物	わかめうどん	○	○			▲	▲				400g
	主菜	メンチカツ	○	○	○							100g
	副菜	野菜サラダ										30g
		おひたし	○									10g
		漬物	○									5g
	その他											
												720kcal
夕食	主食	白ご飯										200g
	汁物	味噌汁										200ml
	主菜	黒酢カラアゲ	○									80g
		肉シュウマイ	○		○							20g
	副菜	野菜サラダ										30g
		マカロニサラダ	○	○	○							15g
		きんぴら	○									15g
	その他	ストロベリーゼリー										30g
												880kcal

火、木、土

		メニュー名	小麦	卵	乳	そば	えび	かに	胡桃	カシューナッツ	落花生	総量
朝食	主食	白ご飯										200g
	汁物	味噌汁										200ml
	主菜	コーンボール	○		○							60g
		卵焼き	○	○	○							30g
	副菜	野菜サラダ										30g
		ポテトサラダ		○								20g
		漬物	○									5g
	その他	ふりかけ	○	○	○		▲	▲				1個
												560kcal
昼食	主食	白ご飯										200g
	汁物	味噌汁										200ml
	主菜	ハンバーグ	○	○	○							80g
		餃子	○		○							60g
	副菜	野菜サラダ										30g
		おひたし	○									10g
		漬物	○									5g
	その他											
												800kcal
夕食	主食	白ご飯										200g
	汁物	豚汁										200ml
	主菜	チキンカツ	○	▲	▲		▲					100g
	副菜	野菜サラダ										30g
		マカロニサラダ	○	○	○							15g
		きんぴら	○									15g
	その他	フルーツ										30g
												900kcal

日

		メニュー名	小麦	卵	乳	そば	えび	かに	胡桃	カシューナッツ	落花生	総量
朝食	主食	白ご飯										200g
	汁物	味噌汁										200ml
	主菜	鮭の醤油漬け	○									40g
		ソーセージボイル			○							40g
	副菜	野菜サラダ										30g
		ポテトサラダ		○								20g
		漬物	○									5g
	その他	納豆	○									1個
												540kcal
昼食	主食	カレーライス	○		○							400g
	汁物	オニオンスープ	○		○							200ml
	主菜	コロッケ	○	○	○							65g
	副菜	野菜サラダ										30g
		おひたし	○									10g
		漬物	○									5g
	その他											
												840kcal
夕食	主食	白ご飯										200g
	汁物	味噌汁										200ml
	主菜	豚の生姜焼き	○									110g
	副菜	野菜サラダ										30g
		マカロニサラダ	○	○	○							15g
	その他	クレープ	○	○	○							60g
												940kcal

⚠　注意事項を必ずお読みください。　⚠

・○はそのアレルゲンに該当するもの、▲はコンタミネーション注意喚起に該当するものです。
・全ての食材を同じ揚げ油（白絞油）、調理器具にて調理しております。
・誤配、誤った盛り付けなどの危険性を考慮し、**特定食材の除去、特定食材の代替食の提供はお断り**　させていただきます。アレルギー対応に関しては**食物アレルギーについての注意事項**　をご覧ください。
・アレルギー対応が必要な方は、食事提供開始　10分前にレストランへ入場をお願いしております。必ず引率者と一緒にご入場くださいますようよろしくお願いいたします。
・ご利用当日、アレルギー詳細の質問にお答えできかねる場合がございます。必ず事前に　　事務所（　0763-37-2002）にお問い合わせください。

富山県青少年自然の家　レストラン　成分表

2026年　　11月

月、水、金

	料理名	原材料、成分表	特定原材料7品目	コンタミネーション
朝食	オムレツ	液卵(国内製造)、油脂加工品（植物油脂、卵黄、食塩）、植物油脂、でん粉発酵調味料、食用卵殻粉加工でんぷん、増粘剤（キサンタンガム）、ピロリン酸鉄、（**一部に卵、大豆を含む**）	**卵**	
	チキンナゲット	鶏肉(国産)、小麦粉、植物油脂、コーンスターチ、卵黄、小麦たん白、粉末状大豆たん白、チキンエキス調味料、香辛料、食塩、卵白粉末、砂糖、粉末油脂、植物性たん白、ブドウ糖/調味料(無機塩等)、加工でんぷん、クチナシ黄色素、膨張剤、カラメル色素、ターメリック色素(**一部に小麦・卵・乳成分・鶏肉を含む**)	**小麦、卵、乳**	
昼食	わかめうどん	めん：小麦粉、食塩／加工でんぷん(**一部に小麦を含む**) 具：わかめ、ねぎ、かまぼこ(魚肉すり身、卵白(卵を含む)、でん粉、砂糖、食塩、乾燥卵白、発酵調味料/調味料(アミノ酸等)、加工でんぷん、炭酸カルシウム、着色料)、醤油、異性化液糖、みりん、食塩、鰹エキス／調味料（アミノ酸）、**(小麦、卵を含む)** 出汁：小麦粉、加工澱粉、食塩、しょう油、白だし、風味調味料、**(一部に小麦を含む)**	**小麦、卵**	えび、かに
	メンチカツ	植物性たん白（国内製造）、たまねぎ、鶏肉、つなぎ（パン粉、小麦粉、粉末状植物性たん白）豚脂、食塩、チキンブイヨン、香辛料、衣[パン粉、フライミックス粉（小麦粉、でん粉、粉あめ、その他）フライミックス粉（小麦粉、乾燥卵白、食塩、でん粉）]／調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（ Na）、膨張剤、焼成 Ca、アナト一色素、香料、（一部に小麦. 卵. 乳成分. 大豆. 鶏肉. 豚肉を含む）	**小麦、乳、卵**	
夕食	黒酢カラアゲ	鶏もも肉、澱粉、醤油、大豆油、酒、生姜ペースト、鶏がらスープ、砂糖、食塩、香辛料（一部に小麦・大豆・鶏肉を含む） 黒酢あん：ぶどう糖果糖液糖（国内製造）、醸造酢（米黒酢、りんご酢、穀物酢）、醤油、水飴、砂糖、味醂、食塩、チキンエキス、寒天／増粘剤（加工でんぷん、キサンタン）、カラメル色素、調味料（アミノ酸等）、セルロース、pH調剤、加工でんぷん、、香料、（一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む）	**小麦**	
	肉しゅうまい	野菜（玉ねぎ（中国産）、キャベツ（国産））、鶏肉（国産）、鶏皮、豚脂、粒状植物性たん白、つなぎ（パン粉、粉末性植物性たん白）、砂糖、しょうゆ、ラード、食塩、チキンエキス、中華だし、ごま油、香辛料、皮（小麦粉、植物油脂、大豆粉末)/加工でん粉、調味料（アミノ酸等）、（一部に小麦粉・乳製品・鶏肉・豚肉・大豆・ごまを含む）	**小麦、乳**	
	味噌汁	味噌：大豆、米、食塩　　風味調味料：食塩、ブドウ糖、風味原料（鰹粉末、そうだかつおぶし粉末、鰹エキス乾燥シイタケ粉末）たんぱく加水分解物／調味料（アミノ酸等） すまし汁：風味調味料、酒、塩、醤油**(小麦を含む)** 具材：朝　すまし汁（えのき、豆腐）、夜（渦巻き麸、わかめ）	**小麦（すまし汁）**	
	野菜サラダ	朝食：野菜(キャベツ、トマト) 昼食、夕食：野菜（キャベツ）		
	ポテトサラダ（朝食）	じゃがいも（国産）、マヨネーズ、たまねぎ、にんじん、調味液（還元水あめ）食塩、卵黄、醸造酢、砂糖、酵母エキス）、砂糖、食塩、醸造酢、香辛料／調味料（アミノ酸等）酢酸ナトリウム、グリシン、増粘剤（キサンタンガム）、香辛料抽出物、**(一部に卵・大豆を含む)**	**卵**	
	ふりかけ（朝食） (さけ、しそ、 たらこ、たまご)	いりごま(国内製造)、鰹削り節、乳糖、砂糖、食塩、醤油、加工油脂、小麦粉大豆加工品、のり、みりん、鰹節粉、海藻カルシウム、あおさ、エキス(鰹節、酵母魚介)、乳製品、卵黄粉末、抹茶、でん粉、ぶどう糖果糖液糖、デキストリン、還元水あめ、イースト／調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、カロチノイド)、酸化防止剤(ビタミンE)、香料、植物性たん白、発酵調味料、梅酢、たらこ、鮭、こしあん、チキンエキス、鶏肉粉末 **(一部に卵・乳成分・小麦・ごま・大豆を含む)**	**小麦、乳、卵**	えび、かに
	つけもの　（朝食） （昼食）	大根ナス：大根、ナス、生姜、しそ、ゴマ、漬け原材料（アミノ酸、食塩）調味料、酸味料（アミノ酸等、甘味料(ステビア、サッカリンNa)、保存料（ソルビン酸K）香料**(一部に大豆、ゴマを含む)** 柴漬け：胡瓜、なす、生姜、漬け原材料（食塩、醤油、小麦、大豆）醸造酢、大豆たん白加水分解物、／調味料（アミノ酸等）酸味料、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）**(一部に小麦、大豆)**	**小麦**	
	白米（朝、昼、夕）	コシヒカリ（富山県産）		
	おひたし（昼食）	ほうれん草小松菜、人参、しょうゆ（大豆・小麦を含む）（国内製造）、砂糖	小麦	
	きんぴら（夕食）	ごぼう、人参醤油、砂糖、水あめ、植物油、発酵調味料、清酒、ごま、鰹だし、唐辛子／調味料酸味料、増粘剤（キサンタンガム）、カラメル色素**(ゴマ、小麦を含む)**	**小麦**	
	マカロニサラダ　（夕食)	乳化液状ドレッシング(国内製造)、マカロニ、人参、たまねぎ、砂糖、食塩/調味料（アミノ酸等）甘味料(ソルビトール)糊料(増粘多糖類)、香辛料抽出物、カロチン色素**(一部に卵・乳成分・小麦・大豆・鶏肉を含む)**	**小麦、乳、卵**	
	ストロベリーゼリー	砂糖混合ぶどう糖果糖液糖(国内製造)、水飴、ストロベリーピューレ、ストロベリー濃縮果汁／ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料		

富山県青少年自然の家　レストラン　成分表

2026年　　11月

火、木、土

	料理名	原材料、成分表	特定原材料7品目	コンタミネーション
朝食	コーンボール	コーン（アメリカ）パン粉、乳等を主原料とする食品、小麦粉、たまねぎ、コーン粉末、ショートニング、バター、植物性蛋白、植物油脂、澱粉、食塩、砂糖、香辛料／加工でんぷん、調味料（アミノ酸等）、増粘多糖類、パプリカ色素、**（一部に小麦・乳成分・大豆を含む）**	**小麦、乳**	
	卵焼き	液卵(国内製造)、植物油脂、砂糖、しょうゆ、でん粉発酵調味料、かつお風味調味料、食塩／加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、カロチノイド色素 **(一部に卵・乳成分・小麦・大豆を含む　)**	**卵、乳、小麦**	
昼食	ハンバーグ	鶏肉（国産）、粒状植物性たん白、玉ねぎ、牛脂、パン粉、しょう油、砂糖、食塩、赤ワイン香辛料/調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na）、カラメル色素、（一部に小麦、卵、乳成分、牛肉、大豆、鶏肉を含む） ソース（デミグラス）水あめ（国内製造）トマトペースト、たまねぎエキス、米発酵調味料、ビーフエキス、植物油、ブラウンルー、加工油脂、濃縮ぶどう果汁、チキンエキス、ワイン、ポークエキス、デミグラスソース、食塩、酵母エキス、オニオンパウダー、コショウ末、香辛料/ソルビートル、増粘剤（加工デンプン）、カラメル色素、調味料（アミノ酸等）、香料、PH調整剤（**一部に小麦、牛肉、大豆、鶏肉、豚肉を含む**）	**小麦、乳、卵**	
	餃子	豚肉、キャベツ、小麦粉、豚脂、澱粉、玉ねぎ、砂糖、にんにく油、にんにく、にら、食塩、ラード、小麦グルテン、醤油、しょうが、オイスターソース、紹興酒、香辛料、菜種油／調味料（アミノ酸）、トレハロース、かんすい、カラメル色素、**（一部に小麦・大豆・豚肉を含む）**	**小麦、乳**	
夕食	豚汁	味噌：大豆、米、食塩　　風味調味料：食塩、ブドウ糖、風味原料（鰹粉末、そうだかつおぶし粉末、鰹エキス乾燥シイタケ粉末）たんぱく加水分解物／調味料（アミノ酸等）具材：大根、人参、蒟蒻、豚肉、ゴボウ		
	チキンカツ	鶏肉（国産）、衣（パン粉、小麦粉、でん粉、植物性たん白、植物性油脂、食塩）、（一部に小麦・大豆・鶏肉を含む）	**小麦**	卵、乳、えび
	味噌汁	味噌：大豆、米、食塩　　風味調味料：食塩、ブドウ糖、風味原料（鰹粉末、そうだかつおぶし粉末、鰹エキス乾燥シイタケ粉末）たんぱく加水分解物／調味料（アミノ酸等） 朝食（小松菜、油揚げ）昼（とうふ、わかめ）		
	野菜サラダ	朝食：野菜（キャベツ、トマト） 昼食、夕食：野菜（キャベツ）		
	ポテトサラダ（朝食）	じゃがいも（国産）、マヨネーズ、たまねぎ、にんじん、調味液（還元水あめ）食塩、卵黄、醸造酢、砂糖、酵母エキス）、砂糖、食塩、醸造酢、香辛料／調味料（アミノ酸等）酢酸ナトリウム、グリシン、増粘剤（キサンタンガム）、香辛料抽出物、**（一部に卵・大豆を含む）**	**卵**	
	ふりかけ（朝食） （さけ、しそ、 たらこ、たまご）	いりごま(国内製造)、鰹削り節、乳糖、砂糖、食塩、醤油、加工油脂、小麦粉大豆加工品、のり、みりん、鰹節粉、海藻カルシウム、あおさ、エキス(鰹節、酵母魚介)、乳製品、卵黄粉末、抹茶、でん粉、ぶどう糖果糖液糖、デキストリン、還元水あめ、イースト／調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、カロチノイド)、酸化防止剤(ビタミンE)、香料、植物性たん白、発酵調味料、梅酢、たらこ、鮭、こしあん、チキンエキス、鶏肉粉末 **(一部に卵・乳成分・小麦・ごま・大豆を含む　)**	**小麦、乳、卵**	えび、かに
	つけもの　　（朝食） （昼食）	大根ナス：大根、ナス、生姜、しそ、ゴマ、漬け原材料（アミノ酸、食塩）調味料、酸味料（アミノ酸等、甘味料(ステビア、サッカリンNa)、保存料（ソルビン酸K）香料**（一部に大豆、ゴマを含む）** 柴漬け：胡瓜、なす、生姜、漬け原材料（食塩、醤油、小麦、大豆）醸造酢、大豆たん白加水分解物、／調味料（アミノ酸等）酸味料、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）**（一部に小麦、大豆）**	**小麦**	
	白米（朝、昼、夕）	コシヒカリ（富山県産）		
	おひたし（昼食）	ほうれん草、小松菜、人参、しょうゆ（大豆・小麦を含む）（国内製造）、砂糖	**小麦**	
	きんぴら（夕食）	ごぼう、人参醤油、砂糖、水あめ、植物油、発酵調味料、清酒、ごま、鰹だし、唐辛子／調味料酸味料、増粘剤（キサンタンガム）、カラメル色素（ゴマ、小麦を含む）	**小麦**	
	マカロニサラダ （夕食）	乳化液状ドレッシング(国内製造)、マカロニ、人参、たまねぎ砂糖、食塩/調味料（アミノ酸等）甘味料(ソルビトール)糊料(増粘多糖類)、香辛料抽出物、カロチン色素**（一部に卵・乳成分・小麦・大豆・鶏肉を含む）**	**小麦、乳、卵**	
	フルーツ	オレンジ		

富山県青少年自然の家　レストラン　成分表

2026年　11月

日

	料理名	原材料、成分表	特定原材料7品目	コンタミネーション
朝食	鮭の醤油漬け	鮭、醤油、砂糖、酒、みりん**（一部に小麦を含む）**	**小麦**	
	ソーセージボイル	豚肉、豚脂肪、でん粉、食塩、ぶどう糖、香辛料／pH調整剤、ポリリン酸Na、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V.C)、カゼインNa(乳由来)、発色剤(亜硝酸Na)**（一部に乳、豚肉を含む）**	**乳**	
昼食	カレーライス	食用油脂（国内製造）（パーム油、なたね油）、小麦粉、砂糖、食塩、でん粉、カレー粉、ポテトフレーク、ポークパウダー、白菜エキスパウダー、さつまいもパウダー、香辛料、野菜ペースト（大豆油、なたね油、玉ねぎ、かぼちゃ、ほうれん草、人参、やまいも、モロヘイヤ、脱脂大豆）、ミルポワパウダー（デキストリン、砂糖、食塩、玉ねぎエキス、ソテー・ド・オニオン、人参エキス、セロリ、その他）、ローストキャベツパウダー、酵母エキス調味料／調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、酸味料、乳化剤、**（一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉・やまいもを含む）** 具材：豚肉、ジャガイモ、人参、玉ねぎ、にんにく	**小麦、乳**	
	オニオンスープ	玉ねぎ、コーン、食塩(国内製造)、乳糖、砂糖、粉末しょうゆ、野菜粉末、植物油脂、野菜粉末、食用油脂、チキンエキスパウダー、酵母エキス粉末、香辛料/調味料（アミノ酸等）、、カラメル色素、**（一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉を含む）**	**小麦、乳**	
	コロッケ	野菜（じゃがいも（国産）、玉ねぎ）、粒状植物性たん白牛肉、砂糖、パン粉、醤油、みりん風調味料、ビーフオイル、香辛料、食塩、魚醤(魚介類)、米発酵調味料、衣（パン粉、小麦粉、植物油脂、粉末状状植物性たん白、脱粉乳、全卵粉)調味料（アミノ酸等）、乳化剤、着色料(カラメル、カロチノイド)、酸味料**（一部に小麦・卵・乳成分・牛肉・大豆・魚醤　(魚介類)を含む）**	**小麦、卵、乳**	
夕食	豚の生姜焼き	豚肉、タレ（しょうゆ、砂糖、しょうが、発酵調味料、食塩）/増粘剤（加工でんぷん）、酒精、カラメル色素、（一部に小麦・大豆・豚肉を含む	**小麦**	
	味噌汁	味噌：大豆、米、食塩　風味調味料：食塩、ブドウ糖、風味原料（鰹粉末、そうだかつおぶし粉末、鰹エキス乾燥シイタケ粉末）たんぱく加水分解物／調味料（アミノ酸等） 具材：朝（しめじ、麸）、夜（ほうれん草、油揚げ）		
	野菜サラダ	朝食：野菜（キャベツ、トマト） 昼食、夕食：野菜（キャベツ）		
	ポテトサラダ（朝食）	じゃがいも（国産）、マヨネーズ、たまねぎ、にんじん、調味液（還元水あめ）食塩、卵黄、醸造酢、砂糖、酵母エキス）、砂糖、食塩、醸造酢、香辛料／調味料（アミノ酸等）酢酸ナトリウム、グリシン、増粘剤（キサンタンガム）、香辛料抽出物、**（一部に卵・大豆を含む）**	**卵**	
	納豆	大豆（遺伝子組換えでない）、納豆菌、[添付たれ]水あめ混合異性化液糖、しょうゆ**（小麦・大豆を含む）**、還元水あめ、食塩、かつおエキス、砂糖、こんぶエキス	**小麦**	
	つけもの　（朝食） （昼食）	大根ナス：大根、ナス、生姜、しそ、ゴマ、漬け原材料（アミノ酸、食塩）調味料、酸味料（アミノ酸等、甘味料(ステビア、サッカリンNa)、保存料（ソルビン酸K）香料**（一部に大豆、ゴマを含む）** 柴漬け：胡瓜、なす、生姜、漬け原材料（食塩、醤油、小麦、大豆）醸造酢、大豆たん白加水分解物、／調味料（アミノ酸等）酸味料、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）**（一部に小麦、大豆）**	**小麦**	
	白米（朝、昼、夕）	コシヒカリ（富山県産）		
	おひたし（昼食）	ほうれんそう、小松菜、人参、鰹節、しょうゆ**（大豆・小麦を含む）**	**小麦**	
	マカロニサラダ　（夕食）	乳化液状ドレッシング(国内製造)、マカロニ、人参、たまねぎ砂糖、食塩/調味料（アミノ酸等）甘味料(ソルビトール)糊料(増粘多糖類)、香辛料抽出物、カロチン色素**（一部に卵・乳成分・小麦・大豆・鶏肉を含む）**	**小麦、乳、卵**	
	クレープ	クリーム〔乳等を主要原料とする食品(国内製造)、糖類(ぶどう糖、水あめ)、カスタードクリーム、でん粉、リキュール〕、クレープ皮〔小麦粉、糖類(水あめ、砂糖)、植物油脂、鶏卵、乳等を主要原料とする食品、加工米粉、卵たん白、食塩、ゼラチン〕／加工デンプン、乳化剤、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、ベーキングパウダー、グリシン、着色料(クチナシ、紅麹)、香料、**（一部に小麦・卵・乳成分・大豆・ゼラチンを含む ）**	**小麦、卵、乳**	

幼児食特別メニュー　アレルギー表

令和8年度

富山県砺波青少年自然の家

朝食	食材名	小麦	卵	乳	そば	落花生	エビ	カニ	くるみ	目安総量
主食	白ご飯									120ｇ
汁物	味噌汁									150ml
おかず	卵焼き	○	○	○						25ｇ
	ウインナー			○						20ｇ
	ナポリタン	○								50ｇ
	温野菜（おかか和え）	○								50ｇ
飲み物	お茶									150ml
カロリー										420Kcal

昼食	食材名	小麦	卵	乳	そば	落花生	エビ	カニ	くるみ	目安総量
主食	わかめおにぎり									120ｇ
汁物	（温）うどん	○	○							350g
おかず	照り焼きチキン	○								40ｇ
	野菜サラダ									40ｇ
デザート	オレンジ									20ｇ
飲み物	お茶									150ml
カロリー										420Kcal

夕食	食材名	小麦	卵	乳	そば	落花生	エビ	カニ	くるみ	目安総量
主食	カレーライス	○		○						200ｇ
おかず	ミニハンバーグ	○	○	○						20ｇ
	フライドポテト									30ｇ
	味付け野菜	○								40ｇ
デザート	ストロベリーゼリー									20g
飲み物	お茶									150ml
カロリー										400Kcal

幼児食　成分表

令和8年度　　富山県砺波青少年自然の家

	食材名	成分	8品目該当	コンタミネーション
朝食	白ご飯	白米		
	味噌汁	味噌：大豆、米、食塩　　風味調味料：食塩、ブドウ糖、風味原料（鰹粉末、そうだかつおぶし粉末、鰹エキス乾燥シイタケ粉末）たんぱく加水分解物／調味料（アミノ酸等）　具材：わかめ、お麸 **（一部に大豆を含む）**		
	卵焼き	液卵(国内製造)、植物油脂、砂糖、しょうゆ、でん粉発酵調味料、かつお風味調味料、食塩／加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、カロチノイド色素、**(一部に卵・乳成分・小麦・大豆を含む)**	小麦、卵、乳	
	ウインナー	豚肉、豚脂肪、でん粉、食塩、ぶどう糖、香辛料／pH調整剤、ポリリン酸Na、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V.C)、カゼインNa(乳由来)、発色剤(亜硝酸Na)**（一部に乳を含む）**	乳	
	ナポリタン	麺：小麦　具材：ミックス野菜（グリンピース、人参、コーン）ソース：トマト(輸入)、たまねぎ、にんじん、砂糖、大豆油、食塩、にんにく／調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物、クエン酸、パプリカ色素、**(一部に小麦、大豆を含む)**	小麦	
	温野菜	キャベツ、人参　味付け（おかか和え）：醤油、おかか**（小麦を含む）**	小麦	
昼食	わかめおにぎり	わかめふりかけ：わかめ、水あめ、食塩、砂糖、調味料（アミノ酸等） 白米		
	（温）うどん	麺、出汁：小麦粉、加工澱粉、食塩、醤油、白だし、風味調調味料　かまぼこ：魚肉すり身、卵白、でん粉、砂糖、食塩、乾燥卵白、発酵調味料、調味料（アミノ酸）、加工でんぷん、炭酸カルシウム、着色料（赤104）**（小麦、卵を含む）**	小麦、卵	
	照り焼き　チキン	鶏モモ肉、片栗粉、醤油、砂糖、みりん、酒**（小麦、鶏肉を含む）**	小麦	
	野菜サラダ	ブロッコリー、トマト		
	オレンジ	オレンジ		
夕食	カレーライス	具材：合いびき肉、人参、グリンピース、コーン　カレールー：小麦粉 (国内製造)、豚脂、砂糖、食塩、カレーパウダー、でんぷん、デキストリン、脱脂粉乳、オニオンパウダー、トマトパウダー、チーズ、粉末ソース、バナナペースト、はちみつ、全粉乳、酵母エキス、ココア、ポークエキス、粉乳小麦粉ルウ、ガーリックパウダー、りんごペースト、ホエイパウダー、しょう油加工品、脱脂大豆、小麦発酵調味料／調味料 (アミノ酸等)、カラメル色素、増粘剤(グァーガム)、乳化剤、酸味料、香料、コーヒー、ニンニク**(一部に乳成分・小麦・大豆・鶏肉・歌肉・牛肉・バナナ・豚肉・りんごを含む)**	小麦、乳	
	ミニハンバーグ	鶏肉（国産）、たまねぎ、牛肉、パン粉、豚肉、牛脂、液全卵、牛乳、粒状大豆たん白、トマトケチャップ、ぶどう発酵調味料、食用植物油脂、加工油脂、おろしたまねぎ、ウスターソース、砂糖、デミグラスソース、ビーフエキス、食塩、ブラウンルー、ビーフエキス調味料、ビール酵母、香辛料、醸造酢／加工デンプン、増粘剤（加工デンプン、キサンタン）、着色料（カラメル、ココア、カロチノイド）、pH調整剤、酒精、グリシン、調味料（アミノ酸等）、貝カルシウム、卵白リゾチーム、香料、**（一部に小麦・卵・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチンを含む）**	小麦、卵、乳	
	フライドポテト	じゃがいも、乾燥じゃがいも、植物油脂、ぶどう糖、食塩、でん粉、香辛料／安定剤(ヒドロキシプロピルメチルセルロース、グリセリン脂肪酸エステル)		
	味付け野菜	キャベツ、人参、醤油、砂糖**（一部に小麦を含む）**	小麦	
	デザート	砂糖混合ぶどう糖果糖液糖(国内製造)、水飴、ストロベリーピューレ、ストロベリー濃縮果汁／ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料		