

## 令和4年度 携帯食メニュー 原材料 成分

赤字→特定原材料(加工食品で必ず表示される7品目)  
 青字→特定原材料に準ずるもの(表示が定められている21品目)

メニュー	使用食材	原材料 成分
おにぎり	(鮭・鮭)	お米 調理油 海苔 食塩 食塩 塩麹 桜漬け 大根→漬け原材料(食塩 醸造酢) 調味料(アミノ酸等) 酸味料 甘味料(サッカリンNo) 着色料(赤106 赤102)
	(梅・梅)	お米 調理油 海苔 食塩 食塩 小梅 桜漬け 大根→漬け原材料(食塩 醸造酢) 調味料(アミノ酸等) 酸味料 着色料(赤102) ビタミンB1 甘味料(アセスルファムカリウム) 香料
	(塩・塩)	お米 調理油 食塩 食塩 桜漬け 大根→漬け原材料(食塩 醸造酢) 調味料(アミノ酸等) 酸味料 甘味料(サッカリンNo) 着色料(赤106 赤102)
		お米 調理油 食塩 食塩 桜漬け 大根→漬け原材料(食塩 醸造酢) 調味料(アミノ酸等) 酸味料 甘味料(サッカリンNo) 着色料(赤106 赤102)
		お米 調理油 海苔 食塩 食塩 小梅 桜漬け 大根→漬け原材料(食塩 醸造酢) 調味料(アミノ酸等) 酸味料 着色料(赤102) ビタミンB1 甘味料(アセスルファムカリウム) 香料
		お米 調理油 海苔 食塩 食塩 小梅 桜漬け 大根→漬け原材料(食塩 醸造酢) 調味料(アミノ酸等) 酸味料 着色料(赤102) ビタミンB1 甘味料(アセスルファムカリウム) 香料
携帯弁当	(鮭・鮭)の場合	お米 調理油 海苔 食塩 食塩 塩麹 桜漬け 大根→漬け原材料(食塩 醸造酢) 調味料(アミノ酸等) 酸味料 甘味料(サッカリンNo) 着色料(赤106 赤102)
	(梅・梅)の場合	お米 調理油 海苔 食塩 食塩 小梅 桜漬け 大根→漬け原材料(食塩 醸造酢) 調味料(アミノ酸等) 酸味料 着色料(赤102) ビタミンB1 甘味料(アセスルファムカリウム) 香料
	(塩・塩)の場合	お米 調理油 食塩 食塩 桜漬け 大根→漬け原材料(食塩 醸造酢) 調味料(アミノ酸等) 酸味料 甘味料(サッカリンNo) 着色料(赤106 赤102)
	からあげ君	鶏肉 衣(てんぷん てんぷら粉(小麦粉 ベーキングパウダー グチナシ色素) 酒 生姜 にんにく 醤油 ごま油 塩 胡椒 シーズニングスライス(食塩 砂糖 バブリカ ブラックペッパー 還元水あめ オレガノ マジョラム 調味料(アミノ酸等)) リン酸(Na) カラメル色素 調味料(アミノ酸等) (原材料の一部に小麦を含む) 揚げ油キャノーラ油(食用なたね油 シリコーン)
	玉子焼	鶏卵(国産) 砂糖 醸造酢 醤油 食塩 植物油(菜種油 大豆油) 風味調味料(食塩 乳糖 砂糖 かつおぶし粉末 その他) 米粉 加工糖 調味料(アミノ酸等) 食肉 乳化剤 カロチン色素 (原材料の一部に小麦を含む)
	しゅうまい	野菜(たまねぎ グリンピース) 食肉(鶏肉 豚肉) つなぎ(小麦粉 セラチン 卵白) 豚脂 遊技植物性たん白 糖類(砂糖 ぶどう糖) 食塩 しゅうゆ(大豆 小麦を含む) たん白加水分解物 香料 エキス(チキン ポーク) 皮(小麦粉 でん粉 粉末状植物性たん白) 調味料(アミノ酸等)
	赤ワインナー	豚肉 豚脂 鶏肉 結着材料(ポークワルゼラチン 大豆たん白 卵たん白 乳たん白) でん粉 食塩 糖類(砂糖 本飴 ぶどう糖) 香料 還元水あめ 豚コラーゲンペプチド 豚コラーゲン 酵母エキス 加工てんぷら 調味料(アミノ酸等) リン酸塩(Na) カゼインNa pH調整剤 増粘多糖類 酸化防止剤(ビタミンC) 着色料(コチニール アナトー 赤3) 発色剤(亜硝酸Na) 香料抽出物(原材料の一部に小麦 牛肉を含む)
	ちくわ天	ちくわ(食肉) でん粉(馬鈴薯(遺伝子組み換え不分別)) みりん 砂糖 食塩 大豆油(大豆(遺伝子組み換え不分別)) 大豆たん白 魚肉エキス pH調整剤 炭酸Ca ソルビトール 調味料(アミノ酸) キシロース 鶏卵 てんぷら粉(小麦粉 ベーキングパウダー グチナシ色素) たれ(しょうゆ(大豆 小麦を含む) 果糖ぶどう糖液糖 砂糖 発酵調味料 食塩 たん白加水分解物 こんぶエキス かつおエキス 酵母エキス 粉末しょうゆ(大豆 小麦を含む) 加工てんぷら 酒精 カラメル色素 調味料(アミノ酸等) 増粘剤(キサンタン) 酸味料 くん液(原材料の一部に大豆 小麦を含む) 揚げ油キャノーラ油(食用なたね油 シリコーン)
	プチ焼き芋	さつまいも 砂糖
	桜漬け	大根 漬け原材料(食塩 醸造酢) 酸味料 調味料(アミノ酸等) 甘味料(サッカリンNo) 着色料(赤106 赤102)