

弁当・おにぎりのアレルギー情報について

商品名	原材料・添加物	アレルギー
おにぎり弁当	塩飯（国産米使用）、ソース付きコロケ、鶏唐揚げ、ポテトサラダ、味付けスパゲッティ、大根漬け、昆布佃煮、ツナドレッシング和え、コーン、のり pH調整剤、加工デンプン、グリシン、調味料（アミノ酸等）、酢酸Na、増粘剤（加工デンプン、増粘多糖類）、カラメル色素、酸味料、甘味料（キシロース、ステビア）、ポリリン酸Na、グリシン、乳化剤、香味料抽出物、香料、カロテノイド色素、酒精、V.A、酸化防止剤（V.E）	乳成分・卵・小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご
ハイキング弁当 （おにぎり鮭・梅 魚肉ソーセージ、バナナ）	塩飯、鮭フレーク、調味梅干、のり、食塩、魚肉、豚脂肪、結着材料 {でん粉（コーンスターチ）、植物性たん白（小麦、大豆）、卵白粉}、砂糖、たまねぎ、ソルビット、調味料（アミノ酸等）、pH調整剤、着色料（クチナシ、紅麹）、酸味料、ビタミンB1、甘味料（ステビア）、香辛料、たん白加水分解物、酵母エキス、加工でん粉、炭酸Ca、コチニール色素、香辛料抽出物、くん液、バナナ	大豆・小麦・卵・鮭・豚肉、バナナ
パン弁当 （菓子パン2個・バナナ）	小麦粉、準チョコ、粒あん、マーガリン、砂糖、卵、発酵種、ショートニング、ラード、ホエイパウダー、パン酵母、食塩、麦芽エキス ソルビトール、乳化剤、香料、酸化防止剤（ビタミンE）、カロテノイド色素、酒精、バナナ	小麦・卵・乳成分・大豆、バナナ
和風弁当	塩飯（国産米使用）、天ぷら（えび、野菜、かき揚げ、さつま芋）、煮物（がんも、人参、椎茸）、塩鯖、たれ付肉団子、コロケ、付け合わせ pH調整剤、増粘剤（加工デンプン、増粘多糖類）、調味料（アミノ酸等）、加工デンプン、酢酸Na、酒糟、酸味料、膨張剤、着色料（カラメル、カロテノイド、紅麹、ラック、ウコン、コチニール）、リン酸塩（NA）、乳化剤、甘味料（ステビア、甘草）、V、B1、グリシン、保存料（ポリリジン）	乳成分、卵、小麦、えび、ごま、さば、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
おにぎり（鮭）	塩飯、鮭フレーク、のり、食塩 ソルビット、調味料（アミノ酸等）、pH調整剤、着色料（クチナシ、紅麹）	鮭・大豆
おにぎり（梅）	塩飯、調味梅干、のり、食塩 ソルビット、調味料（アミノ酸等）、酸味料、ビタミンB1、甘味料（ステビア）	大豆
おにぎり（おかか）	塩飯、ごま入り鰹削り節佃煮、のり、食塩 調味料（アミノ酸等）、pH調整剤、グリシン、増粘多糖類	小麦・ごま・大豆
おにぎり（昆布）	塩飯、ごま入り昆布佃煮、のり、食塩 カラメル色素、調味料（アミノ酸等）、香料、増粘多糖類	小麦・ごま・大豆