

【団体様メニュー（ビュッフェ）】 成分表

2026年 6月 現在

料理名	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	カシューナッツ	主食材	備考	ムスリム		
												ベジタリアン	ヴィーガン	フレンドリー
蒸し野菜										さつま芋、かぼちゃ、キャベツ、もやし、人参、小松菜、他季節の野菜		○	○	○
季節野菜の天ぷら			○							あおさ・小麦粉・コーンスターチ・コーン粉末食塩・膨張剤・トレハロース・加工澱粉・乳化剤・カロチン色素・クチナシ色素・季節野菜	なたね植物油使用	○	○	○
野菜のかき揚げ	○		○							野菜（たまねぎ、にんじん、いんげん）、衣（小麦粉、でん粉、とうもろこし粉、鶏卵、植物油脂、大豆粉、食塩）／膨張剤、着色料（ウコン、カロテン）、（一部に小麦・卵・大豆を含む）				○
焼き餃子	○	○	○							野菜（キャベツ、たまねぎ、にら、にんにく）、食肉（豚肉、鶏肉）、豚脂、粒状大豆たん白、卵白、食塩、ごま油、しょうゆ、砂糖、オイスターソース、風味油、香辛料、たん白加水分解物、皮（小麦粉、粉末状小麦たん白、なたね油、でん粉、食塩、大豆粉、しょうゆ、脱脂粉乳、卵白粉）／加工でん粉、調味料（アミノ酸等）、キシロース、グリシン、カゼインNa、乳化剤、（一部に小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む）				
ソース焼きそば			○			○				小麦粉・食塩・着色料（カラメル・クチナシ）かんすい・キャベツ・人参・砂糖・植物油・豚肉・粉末ソース・香辛料中濃ソース・粉末醤油・ポークエキス・アミノ酸等・カラメル色素・乳化剤・酸味料・香辛料抽出物・乳酸カルシウム・香料・（一部にエビ・小麦・大豆・鶏肉・豚肉・もも・リンゴを含む）				
オニオンリング		○	○							タマネギ、衣（小麦粉、澱粉、砂糖、食塩、コーンフラワー、ホエイパウダー、イースト）、揚げ油（大豆油、カノラ油）／増粘剤（加工デンプン、カルボキシメチルセルロースナトリウム、アルギン酸ナトリウム）、塩化カルシウム、膨張剤、着色料（カラメル色素、パブリカ色素）、（一部に小麦・乳成分・大豆を含む）	（ホエイパウダー）牛乳・加工乳などを乳酸菌で発酵させたり酵素や酸を加えて得た乳清から水分を取り除き、粉末状にしたもの。	○		○
信玄鶏の天ぷら			○							あおさ・小麦粉・コーンスターチ・コーン粉末食塩・膨張剤・トレハロース・加工澱粉・乳化剤・カロチン色素・クチナシ色素・鶏ムネ肉	なたね植物油使用			
フレンチフライポテト										ばれいしょ(北海道)、揚げ油(パーム油)		○	○	○
野菜スープ										食塩（国内製造）、砂糖、酵母エキス、デキストリン、たまねぎ、香辛料黄・パブリカ・赤パブリカ・ズッキーニ・ナス・大豆油	アレルゲン28品目不使用	○	○	○
白米										生米		○	○	○

※上記メニューは仕入れ状況、当日の都合等により内容が変更になる場合がございます。



【団体様メニュー（ビュッフェ）】 成分表

2026年 6月 現在

料理名	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	カシューナッツ	主食材	備考	ベジタリアン	ヴィーガン	ムスリムフレンドリー
マカロニサラダ	○	○	○							マカロニ・食用植物油脂・砂糖・粉末水あめ鶏卵・醸造酢・玉葱・人参・アミノ酸等・増粘剤（キサンタンガム）・酵素・香辛料抽出物・（一部に乳成分・小麦・大豆・卵を含む）				○
シーフードミックス						○				海老・イカ・タコ（ボイル）				○
白いんげんのトマト煮										白いんげん豆、トマトピューレ、オリーブオイル、オニオンソテー、砂糖、食塩、香辛料、加工でんぷん、（一部大豆を含む）		○	○	○
十勝ミニバタースティック	○	○	○							小麦粉・バターフラワーペースト・糖類・ショートニング・マーガリンパン酵母・卵・食塩・加工油脂・加工澱粉・乳化剤・香料・増粘多糖類・イーストフード・PH調整剤・ビタミンC・カロチン・酸化防止剤（ビタミンE）・（一部に乳成分・大豆を含む）		○		○
ミニフランス			○							小麦粉、小麦全粒粉、ライ麦全粒粉、砂糖、イースト、ショートニング、食塩、モルトエキス、小麦モルト、ビタミンC		○	○	○
生野菜										サニーレタス・グリーンカール・ミニトマト・コーン・ブロッコリー・インゲン		○	○	○
冷凍フルーツ										マンゴー・パイナップル		○	○	○
スクランブルエッグ	○	○								鶏卵、植物油脂、乳等を主原料とする食品、食塩、砂糖		○ (ラフ・ホバージュ)		○
ビーフカレー		○	○							ソテーオニオン（国内製造）、カレールー、牛肉、人参ピューレ、砂糖、動物油脂、ぶどう糖果糖液糖、チャツネ、トマトピューレ、ウスターソース、マーガリン、チキンエキス、おろしにんにく、ビーフエキス、カレー粉、酵母エキス、おろし生姜、加工油脂、コショウ末、たまねぎエキス、香辛料、ボークエキス、オニオンパウダー、クミンパウダー、シナモンパウダー、蛋白加水分解物、コリアンダーパウダー／増粘剤（加工デンプン）、調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、酸味料、香料、香辛料抽出物、甘味料（カンゾウ）、アナトー色素				
Friendly Dining カレー			○							野菜（たまねぎ、にんじん、しょうが、にんにく）、植物油脂、小麦粉、砂糖、りんごペースト、カレー粉、酵母エキス、食塩、香辛料/調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、（一部に小麦・りんごを含む）		○	○	○

※上記メニューは仕入れ状況、当日の都合等により内容が変更になる場合がございます。



【団体様メニュー（ビュッフェ）】 成分表

料理名	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	カシューナッツ	主食材	備考	ムスリム		
												ベジタリアン	ヴィーガン	フレンドリー
サルサソース										トマト・ハラペーニョ・玉葱・食塩・ニンニク・醸造酢・香辛料抽出物		○	○	○
マヨネーズ	○									食用植物油・卵黄・醸造酢・食塩・香辛料・香辛料抽出物・アミノ酸・（一部に大豆・リンゴを含む）		○		○
豆板醤										唐辛子・食塩・醃酵調味料・味噌（大豆を含む）・アミノ酸等・酒精・PH調整剤		○	○	
ピンクソルト										ヒマラヤ岩塩		○	○	○
山葵										西洋わさび・本わさび・砂糖・大豆繊維・食塩・植物油・環状オリゴ糖・香料・酸味料・増粘多糖類・着色料		○	○	○
青じそドレッシング			○							しょうゆ(国内製造)、醸造酢、米発酵調味料、砂糖、食塩、梅肉、かつお節エキス、オニオンエキス、塩蔵青じそ、酵母エキスパウダー、濃縮レモン果汁、香辛料/調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、酸味料、甘味料(ステビア)、香料、（一部に小麦・大豆を含む）				
中華ドレッシング			○							食用植物油（国内製造）、しょうゆ、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、米発酵調味料、チキンエキス/調味料（アミノ酸）、増粘剤（キサンタンガム）、香辛料抽出物、（一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉を含む）				
胡麻醬油ドレッシング			○							しょうゆ（国内製造）、ぶどう糖果糖液糖、食用植物油、醸造酢、食塩、米発酵調味料、ごま●添加物 調味料（アミノ酸等）・香辛料抽出物・増粘剤（キサンタンガム）、（一部に小麦・ごま・大豆を含む）		○	○	
フレンチドレッシング（白）	○									食用植物油、醸造酢、ぶどう糖果糖液糖、食塩、レモン果汁、増粘剤（キサンタンガム）、調味料（アミノ酸）、オニオンパウダー、オニオンエキス、卵黄、香辛料抽出物、(原材料の一部に大豆を含む)		○	○	
ポン酢			○							しょうゆ（小麦・大豆を含む）（国内製造）、果糖ぶどう糖液糖、かんきつ果汁、醸造酢、食塩/調味料（アミノ酸等）、酸味料、香料		○	○	○
アイスクリーム パニラ		○								乳製品（北海道製造）・水あめ・ぶどう糖果糖液糖・植物油・デキストリン・パニラシード・乳化剤・安定剤（増粘多糖類）・香料・着色料（β-カロテン）		○		○
アイスクリーム 抹茶		○								ぶどう糖果糖液糖・水あめ・植物油・砂糖・抹茶・乳化剤・安定剤（増粘多糖類）・PH調整剤（一部に乳成分を含む）		○		○
ホットコーヒー										コーヒー豆		○	○	○
緑茶										緑茶		○	○	○

※上記メニューは仕入れ状況、当日の都合等により内容が変更になる場合がございます。

