

## 三笠観光会館 洋風僧兵弁当（ハンバーグ弁当） 成分表

<玉子焼き> 鶏卵、植物油、でん粉、砂糖、食塩、でん粉発酵調味料、鰹節パウダー、増粘多糖類、原材料の一部に乳成分、小麦、大豆、豚肉、りんご含む

<かまぼこ> 魚肉（たら）、でん粉（小麦、ばれいしょ）、発酵調味料、食塩、調味料（アミノ酸等）、砂糖、小麦たん白、保存料（ソルビン酸）、着色料（赤 106）、甘味料（ステビアカンゾウ）、原材料の一部に大豆含む

<つくね串> 鶏肉、つなぎ（パン粉、でん粉、粉末状植物性たん白）、粒状植物性たん白、タマネギ、砂糖、食塩、醤油、植物大豆油、香辛料、みりん、揚げ油（大豆油）調味料（アミノ酸）、たれ（加糖ブドウ糖液、砂糖、醤油、でん粉、醸造酢カラメル色素）、原材料の一部に卵乳を含む

<たくあん> 塩押し大根、調味料（アミノ酸）、着色料、米ぬか、食塩保存料（ソルビン酸 K）、酸化防止剤（ビタミン C）、甘味料（サッカリン Na）

<昆布巻> 水あめ（国内製造）、昆布巻（国産昆布、かんぴょう）（国内製造）、醤油（小麦を含む）、砂糖、酵母エキス、たんぱく加水分解物、寒天／香料、増粘多糖類

<コロケ> 野菜（ばれいしょ 国産、にんじん、たまねぎ、とうもろこし、グリーンピース）、小麦粉加工品、砂糖、食塩、カレー粉、衣（パン粉、でん粉、小麦粉、ぶどう糖、粉末状植物性たん白）／増粘剤（グァー）、着色料（アナトー）、調味料（アミノ酸）、乳化剤（一部に小麦・乳成分・大豆含む）

<ハンバーグ> 食肉（牛肉 オーストラリア、豚肉、鶏肉）、野菜（たまねぎ、しょうが、にんにく）、ソテーオニオン、つなぎ（パン粉 小麦・乳成分・大豆含む）、乳たん白、乾燥卵白（卵を含む、でん粉）、乳又は乳製品を主要原料とする食品、豚脂、牛脂、グラスドビアン、食塩、食物繊維、洋酒、香辛料、植物油／トレハロース、加工デンプン、pH 調整剤、調味料（アミノ酸）、カラメル色素、安定剤（増粘多糖類）、リン酸塩（Na、K）

<シューマイ> 野菜（玉ねぎ、キャベツ、グリーンピース）、つなぎ（植物性たん白、パン粉、でん粉）、鶏肉、豚脂、ゼラチン、フレンチフライドポテト、砂糖（ブドウ糖、乳糖）、食塩、醤油、香辛料、たん白加水分解物、ゴマ油、ビーフエキス、皮（小麦粉）、調味料（アミノ酸）、着色料

<キャベツ> 千切りキャベツ

<ゼリー> ぶどう糖果糖液糖（国内製造）、果汁（りんご、いちご、ぶどう、パイナップル、オレンジ、メロン）／ゲル化剤（増粘多糖類）、pH 調整剤、酸味料、香料、調味料（アミノ酸等）、着色料（赤 40、黄 5、黄 4、青 1）、乳化剤（一部にりんご・オレンジ含む）

<ごはん>