

2022年

曙		表示義務特定原料7品目							表示推奨21品目																						
段数	献立名(一般名)	えび	かに	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	ごま	鮭	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご		
一の重	安納芋栗きんとん																														
	さつまいも甘煮																														
	たたき牛蒡			●														●													
	にしん入り昆布巻			●																			●								
	あわび酒蒸し									●																					
	日の出巻			●		●	●															●	●	●							
	紅白かまぼこ			●		●																									
	大粒丹波産黒豆			●																			●								
	花びら羊かん																														
	味付数の子			●																			●								
	有頭海老	●		●																			●								
若桃甘露煮																											●				
二の重	れんこん煮			●																●		●									
	名古屋コーチンの肉団子			●		●	●																●	●		●			●		
	いか雲丹風味			●							●												●								
	くるみ砂糖がけ																●														
	ゆず入り生酢																														
	イセエビ	●				●																									
	六角里芋煮			●																	●		●								
	花形人参			●																	●		●								
	たけのこ煮			●																	●		●								
	豚角煮			●		●	●																●			●					
花餅																						●									
三の重	銀鮭西京焼																		●			●									
	しいたけ煮			●																	●		●								
	寿高野煮																				●		●								
	合鴨スモークスライス																														
	味付いくら			●								●											●								
	伊達巻			●		●																	●								
	厚焼玉子			●		●																	●							●	
	金ごま田作り			●															●				●								
ぶり照焼			●																			●									

2022年

八百彦 雅		表示義務特定原料7品目							表示推奨21品目																						
段数	献立名(一般名)	えび	かに	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	ごま	鮭	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご		
一の重	子持昆布山海和え																														
	鱈子旨煮																														
	黒豆煮																														
	栗渋皮煮																														
	栗きんとん																														
	角うに																														
	こはだ粟漬																														
	味付け数の子																														
	松前漬																														
	田作り																														
	くりみ飴炊き																														
	花餅																														
	花酔蓮根																														
	いか黄金焼き																														
きんかん蜜煮																															
いくら醤油漬																															
海鮮子宝和え																															
二の重	蛸のバジルソース																														
	スタッフドオリーブ																														
	スモークサーモントラウトのマリネ																														
	若鶏塩糎焼																														
	ローストビーフ																														
	あんずシロップ漬																														
	チーズ入りミートテリーヌ																														
	紅茶合鴨スモーク																														
	キスのエスカベッシュ																														
	帆立と香草のテリーヌ																														
ホッキ貝サラダ																															
豚角煮																															
若桃シロップ漬																															
三の重	紅白かまぼこ																														
	伊達巻																														
	帆立照焼																														
	赤魚西京焼																														
	市松サラムチーズ																														
	紅白なます																														
	有頭海老煮																														
	鶏松風焼																														
	にしん昆布巻																														
	射込高野																														
	さつまいも甘露煮																														
	梅人参煮																														
	ふき煮																														
	椎茸煮																														
筍煮																															
焼き湯葉巻																															

詳細は
わかり次第
公開いたします。

2022年

段数	華 献立名(一般名)	表示義務特定原料7品目							表示推奨21品目																					
		えび	かに	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	ごま	鮭	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	
一の重	いくら醤油漬																													
	海鮮子宝和え																													
	角うに																													
	こはだ栗漬																													
	栗きんとん																													
	栗渋皮煮																													
	アフリカミナマイセエビのマヨチリソース																													
	きんかん蜜煮																													
	黒豆煮																													
	味付数の子																													
	松前漬																													
田作り																														
くるみ飴炊き																														
二の重	キスのエスカベッシュ																													
	スモークサーモントラウトのマリネ																													
	子持昆布山海和え																													
	鱈子旨煮																													
	チーズキッシュ																													
	レザンアルメット																													
	チーズ入りミートテリーヌ																													
	スタッフドオリーブ																													
	市松サラミチーズ																													
	ローストビーフ																													
	スパイスミートテリーヌ																													
若鶏塩糍焼																														
三の重	紅白かまぼこ																													
	いか黄金焼																													
	伊達巻																													
	紅茶合鴨スモーク																													
	野沢菜入りわさび漬																													
	鮑やわらか煮(わかめ旨煮添え)																													
	紅白なます																													
	鱈焼魚																													
	若桃シロップ漬																													
	黒酢酢豚																													
海老チリソース																														
四の重	花餅																													
	トラウト西京焼																													
	帆立照焼																													
	昆布巻																													
	有頭海老煮																													
	花酢蓮根																													
	栗甘露煮																													
	射込高野																													
	椎茸煮																													
	梅人参煮																													
	さつまいも甘露煮																													
	筍煮																													
	ふき煮																													
	焼き湯葉巻																													

詳細は
わかり次第
公開いたします。

2022年

奏		表示義務特定原料7品目							表示推奨21品目																						
段数	献立名(一般名)	えび	かに	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	ごま	鮭	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご		
一の重	きんかん蜜煮																														
	伊達巻																														
	紅白かまぼこ																														
	干柿																														
	紅茶合鴨スモーク																														
	いくら醤油漬																														
	海鮮子宝和え																														
	黒豆煮																														
	エゾアワビやわらか煮																														
	松前漬																														
	鶏松風焼																														
	にしん昆布巻																														
	花酔蓮根																														
	いか黄金焼																														
	味付数の子																														
	くるみ飴炊き																														
田作り																															
栗きんとん																															
栗渋皮煮																															
帆立照焼																															
陣笠椎茸																															
有頭海老煮																															
二の重	鱈焼魚																														
	海老塩焼																														
	栗甘露煮																														
	ローストビーフ																														
	スモークサーモントラウトのマリネ																														
	スパイシーミートテリーヌ																														
	プルーンの赤ワイン煮																														
	チーズキッシュ																														
	チーズ入りミートテリーヌ																														
	スタッフドオリーブ																														
	蟹爪一夜干																														
	チェダーシュリンプサラダ																														
	焼き湯葉巻																														
	蟹味団子																														
	梅人参煮																														
	筍煮																														
たこ照焼																															

詳細は
わかり次第
公開いたします。

2022年

和洋おせち四段重		表示義務特定原料7品目							表示推奨21品目																											
段数	献立名(一般名)	えび	かに	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	ごま	鮭	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご							
一の重	パンプキンサラダ			●		●	●															●							●							
	スモークチキンマリネ																						●							●						
	かに風味サラダ	●	●	●		●	●															●	●		●					●						
	かに爪フライ	●	●	●		●	●															●	●		●					●						
	ホロニアソーセージ					●										●									●											
	ミニロブスター	●		●		●	●																●													
	野菜とイカのマリネ										●												●													
	合鴨とほうれん草のハイ包み			●		●	●																●						●							
	ホーク煮			●																		●	●			●										
	カニと野菜のテリーヌ		●			●	●				●												●			●										
	オレンジ重ね焼き					●	●						●										●													
	甘露胡麻和え					●	●																●													
	ミニツチースサーブ			●		●	●									●			●			●	●		●											
	チキン三色巻			●		●	●																●	●												
二の重	鱈幽庵焼			●																		●														
	里芋田楽			●		●	●															●														
	サーモン幽庵焼			●															●			●														
	鱈昆布巻			●																			●													
	棒鱈			●																			●													
	姫くわい			●																			●													
	花豆煮			●																			●													
	たらこ昆布巻			●																			●													
	合鴨ロース			●		●	●																●													
	博多高野	●		●		●																	●													
	うらじろ椎茸			●		●																	●													
	パイ貝			●		●																	●													
	人参紅梅			●																			●													
	長芋白梅			●																			●													
有頭海老	●		●																			●														
絹さや			●																			●														
三の重	鯉くるみ			●													●					●														
	ごまめ			●																			●													
	花サーモン			●																			●													
	穴子八幡巻			●																			●													
	奉書巻			●																			●													
	金柑蜜煮			●																			●													
	なます			●																			●													
	いくら			●									●										●													
	龍飛巻			●		●																	●													
	数の子			●		●																	●													
	いかこのわた和え			●							●												●													
	栗甘露煮			●																			●													
	金粉黒豆			●																			●													
	四の重	ひねり蒟蒻			●		●																●													
蒲鉾				●		●																●														
松風扇面串				●		●	●															●	●													
伊達巻				●		●	●																●													
花豆				●																			●													
昆布巻				●																			●													
いか明太和え				●							●												●													
焼栗金紙包				●		●																	●													
金柑玉子				●		●																	●													
牛肉味噌漬焼				●												●							●													
床節				●																			●													
栗きんとん				●																			●													
湯葉煮				●																			●													
若桃甘露煮				●																			●													
寿人参			●																			●						●								

2022年

宴		表示義務特定原料7品目							表示推奨21品目																						
段数	献立名(一般名)	えび	かに	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	ごま	鮭	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご		
1	中華風肉団子																														
	伊達巻																														
	月餅																														
	黒糖ローストポーク																														
	ミートローフ(チーズ&バジル)																														
	海老の艶煮																														
	若鶏のカシューナッツ炒め																														
	チンジャオロースー																														
	笹巻団子																														
	カシューナッツのあめだき																														
	枝豆わかめ中華味																														
	ピリ辛スモークタン																														
	中華くらげ																														
	湯葉と木くらげの炒め物																														
	豚の角煮																														
	中華風焼き帆立																														
	エッグタルト																														
	広東叉焼																														
	アンデスポークパストラミ																														
	鮑の中華風																														
	わさび焼売																														
	カニ爪フライ																														
	イカ焼売																														
	若桃の甘露煮																														
	中華大学芋																														
	笹巻プチマンゴー																														
	笹巻プチトマト																														
	紅茶鴨の燻製																														
	若鶏の明太ロール																														
	花餅(桃)																														
	ごま団子																														
	海老チリソース煮																														
	黒酢入酢豚																														
	カニおこわ																														
	中華風イカ山菜																														

詳細は
わかり次第
公開いたします。

2022年

日本料理なだ万 おせち重詰		表示義務特定原料7品目							表示推奨21品目																							
段数	献立名(一般名)	えび	かに	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	ごま	鮭	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご			
一の重	海月酢																															
	数の子松前漬																															
	赤梅甘露煮																															
	葉付金柑																															
	小鯛笹漬																															
	田作り																															
	たたき牛蒡																															
	菊花蕪																															
	黒豆																															
	伊達巻																															
	烏賊松笠焼																															
	海老芝煮																															
	鰯西京焼																															
	栗金団																															
	お多福豆																															
数の子																																
紅白小袖蒲鉾																																
紅白なます																																
牛肉山椒煮																																
二の重	鱈旨煮																															
	鶏八幡巻																															
	鰯甘露煮																															
	穂付筍																															
	梅人参																															
	有平蒟蒻																															
	小蛸																															
	錦玉子																															
	鰯西京焼																															
	花酢蓮根																															
	鶏燻製																															
	合鴨燻製																															
	干椎茸甘露煮																															
	巻湯葉含め煮																															
	牛蒡旨煮																															
昆布巻																																
鶏松風																																
鱈の子旨煮																																
帆立生姜煮																																

詳細は
わかり次第
公開いたします。

2022年

千里山荘 おせち三段重		表示義務特定原料7品目							表示推奨21品目																						
段数	献立名(一般名)	えび	かに	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	ごま	鮭	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご		
一の重	鱈照焼			●																		●									
	杏子さわやか煮																			●											
	サーモン西京焼																		●				●								
	トリュフ入りレーズン松風			●		●																	●	●							
	蟹真丈		●	●		●	●																●								
	田作りカシューナッツ和え			●										●									●								
	海老旨煮	●		●																			●								
	大根田舎煮			●																			●								
	ふくさ玉子			●		●	●														●		●								
	数の子醤油漬			●																	●		●								
	ほたるいかしぐれ煮			●								●											●								
	ローストビーフ(ポン酢付)			●													●						●								
	帆立燻製																														
甘海老麴漬	●																														
柚子餡餅																						●									
二の重	豚角煮			●																		●			●						
	味付菜の花																						●								
	筍旨煮			●																●		●									
	合鴨ロースからし風味			●																			●								
	椎茸旨煮			●																			●								
	豚八幡巻			●																			●		●						
	伊達巻柚子風味			●		●																	●								
	鮑生姜煮			●						●													●								
	だし若布																						●								
	鮭ルイベ漬いくら掛け			●									●							●			●								
	玉こんにゃく旨煮			●																	●		●								
	高野豆腐含め煮			●																			●								
	蛸やわらか煮			●																			●								
	湯葉含め煮			●																	●		●								
	おくら胡麻和え			●				●											●				●								
鮭骨昆布巻			●																●			●									
梅麩			●																	●		●									
三の重	かじき昆布〆			●																											
	くらげ入り紅白なます			●																											
	鱈卵の花和え			●																		●							●		
	白きくらげ甘酢漬			●																											
	五郎島金時の渋皮栗きんとん																														
	いちじく入りクリームチーズ						●															●	●								
	スモークサーモン																		●				●								
	若桃蜜煮																										●				
	玉ねぎ甘酢漬			●																											
	黒豆金箔																						●								
	和風ミートローフ			●		●										●							●	●		●					
くるみ甘露煮																	●														
鶏の燻製																						●	●								

2022年

銀座花蝶和洋二段重		表示義務特定原料7品目							表示推奨21品目																				
段数	献立名(一般名)	えび	かに	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	ごま	鮭	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご
一の重	栗きんとん																												
	黒豆の煮豆 金箔添え																						●						
	紅白なます 柚子の香り			●																			●						
	田作り(佃煮)			●																			●						
	紅白かまぼこ	●				●																	●						
	伊達巻			●		●																	●						
	鮭の西京漬焼																			●		●	●						
	多々喜ごぼう(味付けごぼう)			●															●				●						
	海老の姿煮	●		●																			●						
	鮑のうま煮			●						●													●						
	味付数の子			●																	●		●						
	このしろ酢漬			●																			●						
	鯛の南蛮漬			●																		●	●						
	一口昆布巻			●																			●						
	梅人参煮			●																									
	若桃甘露煮																											●	
	彩飾り串(生菓子)																						●						
	サーロインステーキ トリュフ入りソース			●												●							●			●			
	ハンバーグ デミグラスソース			●		●	●									●						●	●		●				
	二の重	味付バイ貝のガーリックバター焼			●			●															●						
イトヨリのエスカベッシュ				●																			●						
モッツアレラチーズサーモン巻							●												●										
野菜と魚介のマリネ																				●			●						
海老のゼリー寄せ		●		●												●						●	●						
パストラミ(加熱食肉製品)															●								●		●				
コルニションピクルス																													
ポローニヤハムのゼリー寄せ				●																		●	●		●				
紫キャベツのマリネ																						●							
グリーンオリーブ																													
ロブスターのチーズ焼		●				●	●																●						
パプリカのピクルス				●																									
ポイルロマネスコカリフラワー																													
漬け牛肉のローストビーフ				●												●							●						
合鴨スモーク オレンジピール添え														●															
鶏肉のコンフィ バジルソース								●																●					
チキンロールの蒸し焼ガーリックソース				●			●																●	●	●	●			
ブラックオリーブ																													
エンガ-ディナー(洋菓子)			●		●	●											●												
クレームブリュレ(洋菓子)			●		●	●		●														●	●						
アンスのコンポート																						●							

2022年

石井食品 祝春華		表示義務特定原料7品目							表示推奨21品目																				
段数	献立名(一般名)	えび	かに	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	ごま	鮭	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご
一の重	国産玉子の伊達巻					●																							
	国産片口いわしのたつくり			●																		●							
	国産すり身の蒲鉾																												
	北海道産昆布の昆布巻			●																		●							
	国産野菜の紅白なます			●																									
	国産栗の栗きんとん																												
	国産ごぼうのたたきごぼう			●																			●						
	国産丹波黒種黒豆煮			●																			●						
鹿児島県産海老の姿煮	●																												
二の重	千葉県産牛肉のしぐれ煮			●											●							●							
	国産玉子のだし巻			●		●														●		●							
	山形県産若桃の甘露煮																										●		
	国産金柑の甘露煮																												
	岩手県産若鶏の団子 黒酢ソース			●														●				●	●						
	宮城県産さんまの昆布巻			●																			●						
	国産さわらの柚庵焼																						●						
	抹茶餡笹包み(生菓子)																												
	北海道産いくら醤油漬			●								●											●						
	千葉県産かぶの甘酢漬			●																									
北海道産味付け数の子			●																			●							
三の重	茨城県産小海老甘露煮	●																											
	瀬戸内産たこの酢だこ			●																									
	北海道産紫花豆煮			●																			●						
	国産栗の甘露煮																												
	国産ばい貝煮			●																			●						
	国産野菜の筑前煮			●																			●	●					

2022年

横浜中華街皇朝よくばりセット		表示義務特定原料7品目							表示推奨21品目																				
段数	献立名(一般名)	えび	かに	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	ごま	鮭	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご
	肉まん			●											●							●	●		●				
	黒胡麻まん			●														●				●			●				
	チャーシューまん			●														●				●			●				
	黒豚生餃子			●														●				●	●		●				
	エビシウマイ	●		●														●							●				

2022年

オレンジページ 和洋オードブルおせち		表示義務特定原料7品目							表示推奨21品目																				
段数	献立名(一般名)	えび	かに	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	ごま	鮭	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご
	焼野菜トマトマリネ			●							●											●							
	オリーブ																												
	鶏の七彩巻			●																			●	●					
	わかさぎ甘露煮			●														●					●						
	メープルくるみ			●													●						●						
	ホッキサラダ			●																			●						
	ブロッコリーとキノコのバジル和え																						●						
	宇治抹茶きんとん																						●						
	黒豆金箔松葉			●																			●						
	菜の花			●																			●						
	子持ちいか			●							●												●						
	筍煮			●																			●						
	空豆煮					●																	●						
	黒豆																						●						
	花びら風百合根					●																	●						
	パパイヤとえびのマリネ	●		●																			●						
	ドライフルーツのテリーヌ					●	●															●	●		●				
一の重	真鯛幽庵焼			●																			●						
	チャーシュー柚子風味			●																			●			●			
	あわび煮			●						●													●						
	合鴨白味噌風																	●					●	●					
	スモークシュリンプ	●																					●						
	メロンムース生ハム巻					●	●															●	●		●				
	にしんコンフィ																						●						
	湯葉有馬煮			●																			●						
	鮎有馬煮			●																			●						
	帆立スモーク																												
	紅鮭レーズン巻		●	●		●	●												●			●	●						
	杏子煮																												
	たこバジルソース和え			●																			●						
	えび香草串	●		●		●	●																●	●					●
	伊達巻			●		●																							
	生ハムチーズ					●	●															●	●		●				
	若桃甘露煮																										●		
	帆立ひも明太和え			●												●						●	●		●				

2022年

赤坂璃宮 中華おせち一段重		表示義務特定原料7品目							表示推奨21品目																					
段数	献立名(一般名)	えび	かに	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	ごま	鮭	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	
一の重	鶏肉の甘酢あん和え ブロccoli添え			●		●																●	●		●					
	赤坂璃宮チャーシュー		●	●			●											●				●	●		●					
	蒸し鶏のバンバンジーソース			●		●	●											●		●		●	●						●	
	豚肉の黒胡椒炒め ブロccoli・松の実添え(アレルギー)			●		●														●		●	●		●					
	金目鯛の唐揚げ リンゴ酢風味			●			●															●	●		●				●	
	エビチリソース	●	●	●			●											●					●	●		●			●	
	ホタテの醤油煮			●														●					●	●		●				
	松笠いかと枝豆の中華あん			●			●				●					●		●			●	●	●		●					
	桃の花餅																						●							
	若桃甘煮																										●			
	クルミの飴炊																	●	●				●							
	胡瓜の甘酢漬																		●				●							
クラゲの冷菜 クコの実添え			●														●					●	●		●					

2022年

五島軒 洋風おせち		表示義務特定原料7品目							表示推奨21品目																					
段数	献立名(一般名)	えび	かに	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	ごま	鮭	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	
一の重	スパイスグリルチキン インゲン添え					●	●															●	●		●					
	ミックスビーンズコンソメ煮					●																	●	●		●				
	りんごきんとん シナモン風味																													●
	じゃがいもダイス素揚げ																													
	蟹甲羅グラタン		●	●		●	●																●							
	ブロッコリーコンソメ煮					●																	●	●		●				
	カジキのハニーマスタードソース			●		●																●	●		●					●
	キャロットラペ					●							●										●							
	ロマネスココンソメ煮					●																	●	●		●				
	ローストビーフ グレービーソース添え			●		●										●						●	●	●		●				
	椎茸入りビーフシチュー			●			●									●							●							
	ミンチとチーズのベーコン巻 ラタトゥイユソース			●		●	●									●						●	●	●		●				●
	テリーヌドカンパーニュ			●		●	●																●	●		●				
	ホタテのテリーヌ		●	●		●	●															●	●							
	オリーブのマリネ			●																			●			●				●
たこのマリネ バジル風味			●																			●								

2022年

はろうきていのおせち詰合せ		表示義務特定原料7品目							表示推奨21品目																						
段数	献立名(一般名)	えび	かに	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	ごま	鮭	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご		
一の重	伊達巻					●																●									
	鯛入り蒲鉾(紅)					●																									
	鯛入り蒲鉾(白)					●																									
	味付数の子			●																●		●									
	海老の旨煮(祝海老)	●		●																			●								
	栗きんとん																														
	昆布巻			●																			●								
	黒豆																						●								
	田作り			●																			●								
	若桃甘露煮																											●			
	いくら醤油漬			●									●										●								
練り切り(ハローキティ)																															
二の重	玉子焼					●																	●							●	
	合鴨スモーク																														
	豚角煮			●																			●		●						
	大学芋(ごまさつま)																		●				●								
	ほたてスモーク																														
	オリーブのピクルス																														
	黒酢だれ肉団子			●		●	●												●				●	●		●					
	蒲鉾(ハローキティ)											●																			
	ローストポーク			●		●										●							●		●						
ラタトゥイユ			●																			●									

2022年

食物アレルギー配慮おせちのぞみ		表示義務特定原料7品目							表示推奨21品目																				
段数	献立名(一般名)	えび	かに	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	ごま	鮭	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご
一の重	国産青梅の甘露煮																												
	国産栗の栗きんとん																												
	北海道産紫花豆煮																					●							
	国産ごぼうのたたきごぼう																					●							
	国産野菜の紅白なます																												
	国産さつまいもの甘煮																												
	北海道産牛肉のしぐれ煮															●							●						
	国産かぼちゃの水ようかん																												
国産丹波黒種黒豆煮																						●							
二の重	大分県産ぶり照焼																					●							
	佐賀県産若鶏のグリル																					●	●						
	国産金柑の甘露煮																												
	佐賀県産若鶏の唐揚げ																					●	●						
	千葉県産豚の角煮																					●			●				
	国産栗の甘露煮																						●						
三の重	国産野菜の炊き合わせ(個包装・箱外別添)																					●							
	国産椎茸煮																						●						
	宮崎県産若鶏の照焼ハンバーグ(個包装)																					●	●						
	北海道産ほたて照焼																						●						
	栃木県産大豆の巻き湯葉煮																						●						

2022年

葵		表示義務特定原料7品目							表示推奨21品目																				
段数	献立名(一般名)	えび	かに	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	ごま	鮭	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご
	田作り 25g			●																		●	●						
	丹波黒黒豆 80g			●																		●							
	ふきのうま煮 50g			●																		●							
	里芋含め煮 5個			●																		●	●						
	たたきごぼう 70g			●														●				●							
	にしん一口巻昆布 100g			●																		●							
	栗きんとん 100g																												
	味付しいたけ 5枚			●																		●							
	穂先竹の子 5切			●																		●							
	なます 50g																												
	宝喜子 55g			●																		●							
	鱈の柚庵焼 3切																												
	焼ほたて 5個			●																		●							
	やりいか姿煮 3匹			●							●											●							
	だし巻 150g					●														●		●							
	手綱こんにゃく 5切			●																		●							
	高野豆腐含め煮 6切			●																		●							
	祝海老 2尾	●		●																		●							
	祝海老 3尾	●		●																		●							
	あさりのうま煮 60g			●																		●							
	紫福豆(珈琲味) 75g																												
	とりつくね 48g			●			●															●	●						
	豚の角煮 80g			●																		●			●				

2022年

淡路屋 菊水 和風個食二段重		表示義務特定原料7品目							表示推奨21品目																				
段数	献立名(一般名)	えび	かに	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	ごま	鮭	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご
一の重・二の重	鱒照焼			●																		●							●
	有頭海老旨煮	●		●		●																●							
	数の子			●																	●	●							
	鮭塩焼																		●										
	伊達巻			●		●																							
	たこ旨煮			●																			●	●					
	帆立照焼			●																			●						
	烏賊松笠焼			●							●												●						
	牛肉煮			●		●										●							●						
	田作り			●																			●						
	黒豆煮																						●						
	栗甘煮																												
	胡桃甘煮			●														●					●						
	たたきぼごう			●															●				●						
	里芋煮			●		●																	●						
	穂先たけのこ煮			●		●																	●						
	ふき煮																						●						
	人参煮			●		●																	●						
	椎茸煮			●																			●						
	ねじり蒟蒻煮			●		●																	●						
	笹餅							●															●						
	奉書小餅																						●						
	薩摩芋甘煮																												
	金柑甘煮																												
	蓮根煮			●		●																	●						
	手毬餅																						●						

2022年

祝い寿司(迎春)		表示義務特定原料7品目							表示推奨21品目																					
段数	献立名(一般名)	えび	かに	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	ごま	鮭	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	
	生本鮪握り																													
	平日握り																													
	子持ち昆布握り			●																		●								
	ホタテ貝柱握り																													
	うに軍艦																													
	車海老握り	●																												
	マス卵軍艦			●								●											●							
	生サーモン握り																		●											
	玉子			●		●						●											●							
	煮穴子握り			●														●					●							
	ネギトロ中巻																						●							

2022年

祝い寿司(つどい)		表示義務特定原料7品目							表示推奨21品目																					
段数	献立名(一般名)	えび	かに	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	ごま	鮭	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	
	マグロ握り																													
	いか握り										●																			
	ホタテ貝柱握り																													
	本ずわい蟹握り		●																											
	アルゼンチン赤えび握り	●																												
	マス卵軍艦			●								●											●							
	玉子			●		●																	●							
	生サーモン握り																		●											
	穴子握り			●																			●							
	ネギトロ中巻																						●							

2022年

洋風SPECIALオードブル		表示義務特定原料7品目							表示推奨21品目																				
段数	献立名(一般名)	えび	かに	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	ごま	鮭	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご
	ローストビーフサラダ			●											●							●							
	サーモンサラダ																		●										
	アヒージョ	●		●		●																●			●				
	海老マヨ	●		●		●																●							●
	アボカドポテマカサラダ			●		●	●														●	●			●				●
	トマトクリームスパゲティサラダ	●	●	●		●	●												●			●	●						●
	生ハムサラダ																								●				

2022年

松阪牛入り煮込みハンバーグ		表示義務特定原料7品目							表示推奨21品目																					
段数	献立名(一般名)	えび	かに	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	ごま	鮭	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	
	松阪牛入り煮込みハンバーグ130g×5P			●		●	●									●						●			●					

2022年

吾左衛門鮓 蟹		表示義務特定原料7品目							表示推奨21品目																				
段数	献立名(一般名)	えび	かに	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシユーナッツ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	ごま	鮭	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご
	吾左衛門鮓 蟹		●	●																		●							

2022年

吾左衛門鮓 穴子		表示義務特定原料7品目							表示推奨21品目																				
段数	献立名(一般名)	えび	かに	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	ごま	鮭	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご
	吾左衛門鮓 穴子			●																		●							

