

# おさかな家族お持ち帰りメニュー アレルギー物質一覧

2026.4.1

	メニュー名	卵	乳	小麦	そば	落花生	海老	カニ	くるみ	熱量 (Kcal)	塩分 (g)
幕の内	幕の内弁当<松>	★	-	★	-	-	★	-	-	892	5.6
	幕の内弁当<竹>	★	★	★	-	-	★	-	-	828	4.9
	幕の内弁当<梅>	★	★	★	-	-	★	★	-	838	5.5
お弁当	白身魚の黒酢炒め弁当	★	-	★	-	-	★	★	-	686	3.5
	アジフライとヒレカツ弁当	★	★	★	-	-	★	★	-	822	3.0
	鶏天なんばん弁当	★	★	★	-	-	★	★	-	898	3.6
	三元豚ロースカツ弁当	★	★	★	-	-	★	★	-	1,067	3.9
お重	ロースカツ重	★	★	★	-	-	-	-	-	876	3.9
	えび天重	★	★	★	-	-	★	-	-	718	2.1
単品・おつまみ	大盛り枝豆	無								316	2.4
	唐揚げサラダ	★	★	★	-	-	★	★	-	328	2.8
	アジフライとヒレカツ	★	★	★	-	-	-	-	-	376	1.6
	白身魚の黒酢炒め	無								242	2.1
	大盛りポテトフライ	無								653	1.6
	鶏天なんばん	★	★	★	-	-	-	-	-	514	2.2
	三元豚ロースカツ	★	★	★	-	-	-	-	-	623	2.5
	(小鉢) 菊菜の白和え	-	-	★	-	-	-	-	-	55	0.5
	(小鉢) 千切り大根田舎煮	-	-	★	-	-	-	-	-	80	1.3
	味噌汁	-	-	★	-	-	★	★	-	27	1.5
	白ごはん	無								336	0.0
白ごはん(大盛)	無								504	0.0	

※このアレルギー表示の項目は、食品衛生法にて表示が義務付けられている特定原材料8品目について表記しています。

※商品の改良に伴い、予告なく使用原材料を変更する場合があります。アレルギー情報は随時更新されておりますので、ご確認下さい。

※各メニューの調理には同じ調理器具を使用している為、本来その商品に使用しない食材が調理時に付着・混入する可能性があります。

・「天ぷら」「フライ」類は共通の油で揚げております。

※つけ合わせの「お漬物」・「副菜」の変更などでアレルゲンが変わる場合があります。