

アレルギー物質について

株式会社ビー・ワイ・オー

おぼんdeごはん食堂

2026年2月2日 現在

いつも「おぼんdeごはん」をご利用いただき、誠にありがとうございます。

**注意事項を必ずご一読いただき
お客様ご自身で判断いただきますよう
お願いいたします**

— 注意事項 —

アレルギー物質の表示は、メニュー毎に「特定原材料(8品目)」と「特定原材料に準ずるもの(21品目)」を表示しています。

アレルギー物質に対する感受性は、個々人により大きな差がございます。その時々体調などにより発症する可能性がございますので、ご理解の上**あくまでも目安として**ご確認をお願いいたします。

原材料を変更することに伴い、内容が変更になる場合がございます。

厨房内では、さまざまな種類の食品を扱っております。製造工場や店舗での製造・調理過程で、

本来原材料に使用しない食材が混入する可能性がございますので、ご理解をお願いいたします。

(例)調理器具、及び食器、揚げ油は共有しております。店舗で使用する食材は、共有の保管場所で、共有の器具を使用しております。

「あさり」「しらす」には「小えび・小かに」が混入している可能性が高く、当店では「▲」で表示しております。

※お好みでお使いいただく醤油、ソース、ケチャップなどの調味料は、内容に含まれておりませんので、ご理解をお願いいたします。

それぞれ別々に表示してあります。
すべての内容を必ずご確認ください。

<表示例>

<定食の場合>



<だし茶漬けの場合>



■定食メニュー

それぞれ別々に表示してあります。
すべての内容を必ずご確認ください。



こちらの「ポテトサラダ・お味噌汁・お漬物・選べるごはん」は
すべての定食につきま。必ずご確認ください。

メニュー名	小麦	卵	乳	えび	かに	そば	落花生	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	アナツツ	マカダミ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	ごま	ナッツ	アーモンド			
■ポテトサラダ																																
ポテトサラダ	●	●	●														●	●													●	
■お味噌汁																																
お味噌汁																	●															
■サラダ																																
サラダ																																
サラダのドレッシング																	●									●						
■お漬物 ※本日のお漬物はスタッフにご確認ください																																
あっさり白菜(赤)漬け	●																●															
きゅうりと広島菜漬け	●																●												●			
青菜入りきゅうり漬け	●																●															
青菜ミックス甘酢生姜風味漬け	●																●												●			
大根入り広島菜(赤)漬け	●																●												●			
大根、きゅうり、青菜漬け	●																●															
■選べるごはん																																
白ごはん																																
五穀ひじきごはん	●																●												●			

メニュー名	小麦	卵	乳	えび	かに	そば	落花生	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	アナツツ	マカダミ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	ごま	ナッツ	アーモンド			
■メインおかず																																
海老名定食(ホッケの一夜干し・鶏の南蛮揚げ)	●	●	●														●	●								●			●			
鶏の南蛮揚げ 味噌タルタル	●	●	●														●	●								●			●			
銀鮭の西京焼き	●														●		●												●			
ホッケの一夜干し	●																●												●			
鶏肉と野菜の黒酢あん	●	●															●	●								●			●			
麦富士豚のすりおろし野菜ソース	●		●														●	●		●						●	●	●				
境産アジフライ	●	●	●														●									●						
とろサバの油淋鶏	●															●	●									●			●			
ミックスフライ(海老フライ・アジフライ・カニクリームコロッケ)	●	●	●	●	●												●	●								●	●					
鶏の唐揚げ すだちおろし	●	●															●	●										●				
鶏の黒胡麻七味焼き																	●	●										●				
国産豚肉の生姜焼き	●	●										●					●				●											
国産牛の焼肉	●													●			●				●					●						

■おぼんdeだし茶漬け

それぞれ別々に表示してあります。
すべての内容を必ずご確認ください。



こちらの「白ごはん・ポテトサラダ・お漬物・出汁・薬味」はすべてのだし茶漬けにつきます。
必ずご確認ください。

メニュー名	小麦	卵	乳	えび	かに	そば	落花生	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	アマダツミ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	ごま	カシューナッツ	アーモンド
■ごはん																												
白ごはん																												
■ポテトサラダ																												
ポテトサラダ	●	●	●														●	●							●			
■お漬物 ※本日のお漬物はスタッフにご確認ください																												
あっさり白菜(赤)漬け	●																●											
きゅうりと広島菜漬け	●																●									●		
青菜いきゅうり漬け	●																●											
青菜ミックス甘酢生姜風味漬け	●																●									●		
大根入広島菜(赤)漬け	●																●									●		
大根、きゅうり、青菜漬け	●																●											
■だし茶漬けの出汁・薬味のアレルギー物質																												
だし茶漬けの出汁	●															●	●	●										
薬味																												

メニュー名	小麦	卵	乳	えび	かに	そば	落花生	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	アマダツミ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	ごま	カシューナッツ	アーモンド
■メイン具材 ※メイン具材のみです																												
真鯛の胡麻ダレだし茶漬け	●						●	●									●										●	
炙り明太子と高菜のだし茶漬け																											●	
焼き鮭といくらの親子だし茶漬け	●										●				●		●	●							●		●	
漬け鮭の漁師風だし茶漬け	●																●									●		
うなぎのひつまぶし風だし茶漬け	●																●									●		
牛肉のひつまぶし風だし茶漬け	●													●		●	●	●		●								
海鮮だし茶漬け	●										●						●	●							●			

