

うどんのう（おおたか） 栄養成分・アレルギー一覧表（2019年1月9日現在）

お客様各位
 ～一覧をご覧になる際は、下記注意事項を必ずご覧下さいませ～

※一覧表記載の栄養成分の数値は、検査機関での分析値を基本とし、一部食材に関しては「五訂増補日本食品標準成分表」による計算値のいずれか、または両方を合わせて算出した数値であり、お客様がお食事をされる時の「目安」として表示させていただいています。

※栄養成分は 1 人前の提供量で表示しております。なお、かけだし・つけだしは全量を飲みほした場合の成分値になります。

※一品メニューの醤油はお好みで使用して頂くため栄養成分・アレルギー一覧に含まれておりません。

※一覧表記載のアレルギー情報は、その料理に使用されているアレルギー27品目について、原材料段階までさかのぼって調査したものです。

※店舗にて製造時、調理の盛付けの際には細心の注意を払っておりますが、アレルギー物質を含む原材料によっては器具の使い分け等を行っていないため、他のアレルギー物質が微量混入するおそれがあります。

※アレルギー物質に対する反応には個人差があり、微量混入でも発症するおそれがあります。判断は、専門医にご相談のうえ、お客様ご自身でご判断いただきますようお願いいたします。

※商品の改良・規格変更・仕入れ状況に伴い、予告無く使用原材料を変更する場合がございます。情報は随時変更しておりますのでご確認ください。

(2019年1月9日現在)

【御膳・ランチ】	エネルギー (キロカロリー)	食塩相当量 (g)	アレルギー27品目																										
			卵	小麦	そば	落花生	乳	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	クルミ	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	松茸	桃	山芋	りんご	ゼラチン	カシューナッツ	ごま
うどんのう御膳○温○冬	848	6.6	卵	小麦			乳	えび	かに						牛肉			さば	大豆			豚肉				りんご	ゼラチン		ごま
うどんのう御膳○冷○冬	846	5.9	卵	小麦			乳	えび	かに						牛肉			さば	大豆			豚肉				りんご	ゼラチン		ごま
唐揚げ御膳○温○冬	759	6.2	卵	小麦			乳		かに						牛肉			さば	大豆	鶏肉		豚肉				りんご	ゼラチン		ごま
唐揚げ御膳○冷○冬	756	5.4	卵	小麦			乳		かに						牛肉			さば	大豆	鶏肉		豚肉				りんご	ゼラチン		ごま
わらべ膳	563	2.1	卵	小麦			乳						オレンジ					さば	大豆	鶏肉									
【单品丼・ご飯】																													
とろろご飯	262	0.5		小麦															大豆					山芋	りんご				
湯葉ちりめんご飯	261	0.5		小麦															大豆						りんご				
白ご飯	236	0.4		小麦															大豆						りんご				
白ご飯○大盛り○	392	0.4		小麦															大豆						りんご				
【单品冷麺】																													
ざるうどん	350	3.5		小麦														さば	大豆										ごま
めかぶとろろうどん	443	4.1	卵	小麦														さば	大豆					山芋					
黒酢サラダうどん	467	8.4	卵	小麦														さば	大豆	鶏肉									ごま
とろとろ玉子の唐揚げうどん	690	5.8	卵	小麦			乳											さば	大豆	鶏肉									ごま
天ぷら盛り合わせとざるうどん	659	5.0	卵	小麦				えび										さば	大豆										ごま
酢橘と紀州梅干し冷盛うどん	361	5.5		小麦														さば	大豆										
青じそ薫る冷やし明太うどん	536	4.2	卵	小麦											牛肉			さば	大豆			豚肉							

