

松軒中華食堂 栄養成分・アレルギー一覧



●アレルギー一覧について

※表中に記されている記号について

『 ○ 』→原材料に含まれます。このアレルギー情報は商品の原材料情報を元に作成したものです。

『 △ 』→原材料生産工場で、当該原材料を含む製品を製造しています。または店舗で、同じゆでめん機や、フライヤーを使用しています。

・調理の過程上、アレルギー物質の二次混入をすべて防ぐことはできません。ご理解の上、ご利用をお願いいたします。

・アレルギー物質の感受性は、個人差があります。微量の混入でも発症する可能性があるため最終的な判断は、専門医にご相談のうえご自身の判断をお願いいたします。

・商品の改良・規格変更等に伴い、随時更新されますのでご注意ください。

●栄養成分一覧について

・栄養成分値は、一部を除き「日本食品標準成分表」に基づいて計算した数値です。

また、数値は商品の配合に基づいた標準値です。

・ひとつひとつ手作りしているため、実際の商品は数値に誤差が出る場合がありますのでご了承下さい。

・メニューの成分値にはお好みでお使いいただく調味料、ドリンクは含まれておりません。

・商品の改良・規格変更等に伴い、随時更新されますのでご注意ください。

・成分値が0または微量の場合は、「0」と表示しています。

2024年3月28日

栄養成分

アレルギー(特定原材料8品目)

	メニュー	栄養成分					アレルギー(特定原材料8品目)								
		熱量 (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食塩相当量 (g)	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	くるみ	
ラーメン	醤油	醤油ラーメン	613	24.8	16.8	83.7	7.5	○	—	○	—	—	—	—	—
		チャーシュー麺	691	32.3	21.8	84.5	7.9	○	—	○	—	—	—	—	—
		半ラーメン	269	9.0	6.0	41.8	3.7	○	—	○	—	—	—	—	—
	塩	塩ラーメン	541	19.0	15.6	76.8	9.0	○	—	○	—	—	—	—	—
		塩タンメン	632	20.8	19.3	94.0	10.7	○	—	○	—	△	△	△	—
		塩タンメン(麺0.5玉)	448	14.9	18.5	57.8	10.3	○	—	○	—	△	△	△	—
		生姜タンメン	824	21.1	39.4	96.1	11.1	○	—	○	—	△	△	△	—
		生姜タンメン(麺0.5玉)	640	15.2	38.6	59.9	10.8	○	—	○	—	△	△	△	—
	味噌	味噌ラーメン	1149	29.6	70.0	95.7	9.0	○	—	○	○	—	—	—	—
		とんこつラーメン	834	29.2	39.8	83.7	8.1	○	—	○	○	—	—	—	—
	とんこつ	角煮高菜とんこつラーメン	904	29.7	43.8	89.9	9.8	○	—	○	○	—	△	—	—
		担々麺	1075	35.3	57.2	101.6	9.4	○	—	○	○	—	—	—	—
ニンニク	ニンニク豚ばらラーメン	988	32.1	44.6	113.4	8.6	○	—	○	△	—	△	—	—	
釜玉	釜玉ラーメン	708	27.9	22.3	92.4	8.4	○	△	○	—	—	○	△	—	
	釜玉ラーメン ライスセット	911	31.1	22.7	140.6	8.4	○	△	○	—	—	○	△	—	
トッピング	具材	メンマ	10	0.2	0.4	1.4	0.4	○	—	—	—	—	—	—	—
		トッピングチャーシュー	117	11.3	7.4	1.3	0.6	○	—	—	—	—	—	—	—
		トッピング味玉	74	6.3	4.9	0.1	0.2	○	—	○	—	—	—	—	—
	麺	揚げニンニク	52	1.5	2.3	6.6	0.0	△	—	△	△	—	△	—	—
		細麺大盛(+0.5玉)	182	5.9	0.8	35.7	0.3	○	—	○	—	—	—	—	—
セットメニュー	満腹セット	満腹セット(醤油ラーメン・炒飯並)	1337	42.0	46.2	182.7	8.5	○	—	○	—	○	△	△	—
		満腹セット(塩ラーメン・炒飯並)	1264	36.2	45.0	175.8	10.1	○	—	○	—	○	△	△	—
		満腹セット(とんこつラーメン・炒飯並)	1553	46.3	68.8	182.5	9.1	○	—	○	○	○	△	△	—
	◎セット	醤油ラーメン・半炒飯セット	1270	47.7	47.6	155.6	9.5	○	—	○	○	○	△	△	—
		塩ラーメン・半炒飯セット	1197	41.9	46.4	148.7	11.0	○	—	○	○	○	△	△	—
		味噌ラーメン・半炒飯セット	1805	52.5	100.8	167.6	11.0	○	—	○	○	○	△	△	—
		とんこつラーメン・半炒飯セット	1494	52.3	70.9	155.7	10.2	○	—	○	○	○	△	△	—
		定食セット(レバニラ炒め)	1097	42.7	43.9	135.9	8.6	○	—	△	○	△	△	△	—
		定食セット(ガーリックレバニラ炒め)	1133	44.6	44.2	142.6	9.6	○	—	△	○	△	△	△	—
		定食セット(回鍋肉)	1228	33.5	64.0	137.7	7.5	○	—	△	○	△	△	△	—
		定食セット(生姜焼き)	1377	39.4	79.4	134.4	7.4	○	—	△	○	△	△	△	—
		定食セット(麻婆豆腐)	1181	47.8	49.4	137.1	8.7	○	—	△	○	—	○	△	—
		定食セット(肉野菜炒め)	1158	35.7	59.1	130.6	8.9	○	—	△	○	△	△	△	—
		定食セット(豚キムチ)	1300	37.6	65.9	146.9	11.9	○	—	△	○	△	○	△	—
		定食セット(豚と茄子の辛味噌炒め)	1513	35.4	94.4	138.5	6.7	○	—	△	○	△	△	△	—
炒飯セット	1252	37.6	49.0	163.0	6.1	○	—	○	○	○	△	△	—		
W餃子・半ラーメンセット	1179	31.1	32.8	188.8	7.4	○	—	○	—	—	—	—	—		
定食	レバニラ炒め定食	843	31.4	30.3	114.8	7.6	○	—	△	△	△	△	△	—	
	ガーリックレバニラ炒め定食	879	33.3	30.6	121.4	8.6	○	—	△	△	△	△	△	—	
	回鍋肉定食	974	22.2	50.4	116.5	6.4	○	—	—	—	△	△	△	—	
	生姜焼き定食	1123	28.1	65.8	113.3	6.4	○	—	—	—	△	△	△	—	
	麻婆豆腐定食	927	36.5	35.7	116.0	7.7	○	—	—	—	—	○	△	—	
	肉野菜炒め定食	905	24.4	45.5	109.5	7.9	○	—	—	—	△	△	△	—	
	豚キムチ定食	1046	26.3	52.3	125.7	10.8	○	—	—	—	△	○	△	—	
	豚と茄子の辛味噌炒め定食	1259	24.1	80.7	117.4	5.7	○	—	△	△	△	△	△	—	
	ライス並から大盛に変更した場合の増減値	156	2.5	0.3	37.1	0.0	—	—	—	—	—	—	—	—	
	炒飯	焼豚炒飯(並)	751	17.9	31.7	99.9	2.5	○	—	○	—	○	△	△	—
焼豚炒飯(大盛)		1148	29.4	48.9	149.5	3.2	○	—	○	—	○	△	△	—	
焼豚炒飯(特盛)		1474	35.1	61.1	198.8	3.6	○	—	○	—	○	△	△	—	
焼豚炒飯(半炒飯)		398	11.5	17.1	49.6	0.7	○	—	○	—	○	△	△	—	
キムチ炒飯(並)		830	20.4	32.6	115.2	5.6	○	—	○	—	○	○	△	—	
キムチ炒飯(大盛)		1236	32.2	49.8	166.4	6.5	○	—	○	—	○	○	△	—	
レタス炒飯(並)		754	18.1	31.8	100.7	2.5	○	—	○	—	○	△	△	—	
レタス炒飯(大盛)		1153	29.6	48.9	150.6	3.2	○	—	○	—	○	△	△	—	
ガーリック炒飯(並)		774	19.2	31.9	104.1	3.1	○	—	○	—	○	△	△	—	
ガーリック炒飯(大盛)		1171	30.6	49.0	153.6	3.6	○	—	○	—	○	△	△	—	

	メニュー	熱量 (kcal)	たんぱく 質 (g)	脂質 (g)	炭水 化物 (g)	食塩 相当量 (g)	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	くるみ
炒飯	生姜炒飯(並)	768	18.3	31.8	102.8	3.1	○	—	○	—	○	△	△	—
	生姜炒飯(大盛)	1165	29.8	48.9	152.3	3.6	○	—	○	—	○	△	△	—
	角煮高菜炒飯(並)	847	25.3	38.3	101.8	3.6	○	—	○	—	○	△	△	—
	角煮高菜炒飯(大盛)	1050	28.6	38.7	150.0	3.6	○	—	○	—	○	△	△	—
おつまみ・ サイドメニュー	焼き餃子(3個)	173	4.6	9.1	17.8	0.6	○	—	—	—	—	—	—	—
	焼き餃子(5個)	286	7.7	14.9	29.6	1.0	○	—	—	—	—	—	—	—
	揚げ餃子	238	7.8	9.5	29.9	1.0	○	—	△	△	—	△	—	—
	おつまみ唐揚げ	240	19.8	13.5	9.5	1.3	○	—	△	○	—	△	—	—
	春巻	444	6.1	31.7	33.8	1.7	○	—	△	△	—	○	—	—
	ポテトフライ	352	3.7	17.5	42.5	1.6	○	—	△	△	—	△	—	—
	肉味噌揚げ茄子	236	4.7	20.0	9.7	1.4	○	—	△	△	—	△	—	—
	揚げ茄子(生姜ダレ)	185	2.4	15.3	10.3	1.9	○	—	△	△	—	△	—	—
	おつまみ4点盛り(メンマ・キムチ・ハルビン漬け・味玉)	147	8.6	6.5	12.9	3.1	○	—	○	—	—	○	△	—
	ネギまみれチャーシュー	156	12.6	10.0	4.1	1.4	○	—	—	—	—	—	—	—
	キムチ冷奴	141	9.7	6.8	10.2	1.9	○	—	—	—	—	○	△	—
	肉味噌冷奴	182	11.6	11.2	8.4	1.4	○	—	—	—	—	—	—	—
	冷奴(塩ダレ)	149	8.7	10.7	4.7	1.2	○	—	—	—	—	—	—	—
	おつまみキムチ	77	2.4	1.3	13.9	2.8	—	—	—	—	—	○	△	—
	やみつぎメンマ	61	1.7	3.6	5.6	1.8	○	—	—	—	—	—	—	—
	味玉	80	6.5	5.4	0.3	0.2	○	—	○	—	—	—	—	—
	ハルビン漬け	16	0.6	0.6	2.5	0.7	—	—	—	—	—	—	—	—
	ライス	359	5.8	0.7	85.3	0.0	—	—	—	—	—	—	—	—
	大盛ライス	515	8.3	1.0	122.4	0.0	—	—	—	—	—	—	—	—
	半ライス	203	3.3	0.4	48.2	0.0	—	—	—	—	—	—	—	—
定食メニュー 単品	レバニラ炒め	451	24.7	27.2	27.1	5.8	○	—	△	△	△	△	△	—
	ガーリックレバニラ炒め	486	26.7	27.5	33.7	6.8	○	—	△	△	△	△	△	—
	回鍋肉	581	15.6	47.3	28.8	4.6	○	—	—	—	△	△	△	—
	生姜焼き	731	21.5	62.7	25.6	4.6	○	—	—	—	△	△	△	—
	麻婆豆腐	534	29.9	32.7	28.3	5.9	○	—	—	—	—	○	△	—
	肉野菜炒め	512	17.8	42.5	21.7	6.1	○	—	—	—	△	△	△	—
	豚キムチ	654	19.7	49.2	38.0	9.0	○	—	—	—	△	○	△	—
	豚と茄子の辛味噌炒め	867	17.5	77.7	29.7	3.9	○	—	△	△	△	△	△	—
	醤油(5g)	4	0.4	0.0	0.5	0.7	○	—	—	—	—	—	—	—
調味料	餃子のタレ(5g)	3	0.1	0.0	0.5	0.2	○	—	—	—	—	—	—	—
	ラー油(ファージャオオイル)(5g)	45	0.0	5.0	0.0	0.0	○	—	—	—	—	—	—	—
	酢(5g)	1	0.0	0.0	0.4	0.0	—	—	—	—	—	—	—	—
	黒胡椒(0.5g)	2	0.1	0.0	0.4	0.0	—	—	—	—	—	—	—	—
	山椒(0.5g)	2	0.1	0.0	0.3	0.0	—	—	—	—	—	—	—	—