

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

- ・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。
- ・表中に記されている記号について
『 ○ 』→原材料に含まれます。 『 △ 』→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。
- ・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、ご利用をお願い致します。
- ・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致します。
- ・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。

※店舗により販売されていないメニューがあります。

※詳細につきましては、お客様相談室(0570-05-1129)にお問い合わせください。受付は土日祝祭日、年末年始を除く10:00～16:00です。

		2025年6月26日	栄養成分					アレルギー(特定原材料8品目)							
		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
ラーメン	醤油	醤油ラーメン	609	21.2	18.4	83.8	8.0	○	—	○	—	—	—	—	—
		チャーシュー麺	726	32.5	25.8	85.1	8.6	○	—	○	—	—	—	—	—
		半ラーメン	286	8.8	8.0	41.9	3.9	○	—	○	—	—	—	—	—
	塩	塩ラーメン	640	20.1	25.8	77.5	10.2	○	—	○	—	—	—	—	—
		野菜塩タンメン	729	21.8	29.4	94.4	11.2	○	—	○	—	—	—	—	—
		野菜塩タンメン(麺0.5玉)	544	15.9	28.6	58.2	10.9	○	—	○	—	—	—	—	—
	他	海老塩ラーメン	657	28.6	23.7	78.0	10.0	○	—	○	—	—	○	—	—
		担々麺	1,050	34.5	55.3	102.3	9.2	○	—	○	○	—	—	—	—
		味噌豚骨タンメン	1,030	30.2	53.0	106.8	10.3	○	—	○	○	○	—	—	—
		味噌豚骨タンメン(麺0.5玉)	845	24.2	52.2	70.6	9.9	○	—	○	○	○	—	—	—
		肉入り味噌豚骨タンメン	1,191	37.4	68.6	106.8	10.3	○	—	○	○	○	—	—	—
		肉入り味噌豚骨タンメン(麺0.5玉)	1,006	31.4	67.8	70.6	10.0	○	—	○	○	○	—	—	—
		ガーリックまぜそば	675	32.5	19.5	87.9	6.5	○	—	○	—	—	—	—	—
		冷やし中華	597	21.6	6.7	108.5	7.7	○	—	○	○	—	△	△	—
		冷やし担々麺	840	28.9	38.7	90.0	6.4	○	—	○	○	—	—	—	—
		冷やしスープ麺	615	24.7	11.2	99.9	10.4	○	—	○	—	—	○	△	—
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	細麺大盛(+0.5玉)	182	5.9	0.8	35.7	0.3	○	—	○	—	—	—	—	—
セットメニュー	丼	満腹セット(醤油ラーメン・炒飯並)	1,302	37.9	47.8	175.3	9.0	○	—	○	—	○	—	—	—
		満腹セット(塩ラーメン・炒飯並)	1,333	36.8	55.2	169.0	11.3	○	—	○	—	○	—	—	—
	☉ セ ッ ト	醤油ラーメン・半炒飯セット	1,280	43.3	50.4	157.9	10.1	○	—	○	○	○	—	—	—
		塩ラーメン・半炒飯セット	1,311	42.2	57.8	151.6	12.3	○	—	○	○	○	—	—	—
		冷やし中華・半炒飯セット	1,268	43.7	38.7	182.6	9.8	○	—	○	○	○	△	△	—
		冷やし担々麺・半炒飯セット	1,511	50.9	70.6	164.1	8.5	○	—	○	○	○	—	—	—
		冷やしスープ麺・半炒飯セット	1,286	46.8	43.1	174.0	12.5	○	—	○	○	○	○	△	—
		定食セット(レバニラ炒め)	1,097	41.7	45.1	134.6	8.9	○	—	△	○	—	—	—	—
		定食セット(ガーリックレバニラ炒め)	1,133	43.6	45.4	141.2	9.9	○	—	△	○	—	—	—	—
		定食セット(回鍋肉)	1,228	32.5	65.2	136.3	7.7	○	—	△	○	—	—	—	—
		定食セット(麻婆豆腐)	1,229	49.2	56.2	132.2	9.4	○	—	△	○	—	—	—	—
		定食セット(肉野菜炒め)	1,159	34.7	60.3	129.2	9.2	○	—	△	○	—	—	—	—
		定食セット(豚と茄子の辛味噌炒め)	1,505	34.4	94.6	137.2	7.0	○	—	△	○	—	—	—	—
		定食セット(豚キムチじゃこ)	1,259	37.6	66.8	136.3	12.1	○	—	△	○	—	○	△	—
		炒飯セット	1,251	36.0	52.2	157.9	6.4	○	—	○	○	○	—	—	—
		W餃子・半ラーメンセット	1,182	30.8	34.8	185.3	7.9	○	—	○	—	—	—	—	—
		あいもり餃子・半ラーメンセット	1,270	30.9	43.0	188.3	7.6	○	—	○	—	—	—	—	—
		醤油ラーメン・ミニ唐揚げ丼セット	1,345	47.3	50.6	171.5	11.8	○	—	○	○	—	—	—	—
		塩ラーメン・ミニ唐揚げ丼セット	1,376	46.3	58.0	165.2	14.0	○	—	○	○	—	—	—	—
		冷やし中華・ミニ唐揚げ丼セット	1,333	47.7	38.9	196.2	11.5	○	—	○	○	—	△	△	—
		冷やし担々麺・ミニ唐揚げ丼セット	1,576	55.0	70.8	177.7	10.2	○	—	○	○	—	—	—	—
		冷やしスープ麺・ミニ唐揚げ丼セット	1,350	50.8	43.3	187.6	14.2	○	—	○	○	—	○	△	—
定食		レバニラ炒め定食	829	31.3	30.3	111.2	7.8	○	—	—	—	—	—	—	—
		ガーリックレバニラ炒め定食	865	33.3	30.6	117.8	8.8	○	—	—	—	—	—	—	—
		回鍋肉定食	960	22.2	50.4	112.9	6.6	○	—	—	—	—	—	—	—
		麻婆豆腐定食	961	38.9	41.3	108.8	8.3	○	—	—	—	—	—	—	—
		肉野菜炒め定食	891	24.3	45.5	105.9	8.1	○	—	—	—	—	—	—	—
		豚と茄子の辛味噌炒め定食	1,236	24.0	79.7	113.8	5.9	○	—	—	—	—	—	—	—
		豚キムチじゃこ定食	991	27.3	52.0	112.9	11.0	○	—	—	—	—	○	△	—
		ライス並から大盛に変更した場合の増減値	125	2.0	0.2	29.7	0.0	—	—	—	—	—	—	—	—
丼		ミニ唐揚げ丼	462	15.6	17.3	63.2	2.4	○	—	△	○	—	—	—	—

	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	焼豚炒飯(並)	723	17.6	31.7	92.9	2.7	○	—	○	—	○	—	—	—
	焼豚炒飯(大盛)	1,104	28.8	48.8	138.8	3.4	○	—	○	—	○	—	—	—
	焼豚炒飯(特盛)	1,415	34.3	61.0	184.5	3.8	○	—	○	—	○	—	—	—
	焼豚炒飯(半炒飯)	398	11.5	17.1	49.6	0.7	○	—	○	—	○	—	—	—
	レタス炒飯(並)	726	17.8	31.7	93.8	2.7	○	—	○	—	○	—	—	—
	レタス炒飯(大盛)	1,109	29.1	48.8	139.9	3.4	○	—	○	—	○	—	—	—
	ガーリック炒飯(並)	746	18.9	31.9	97.2	3.3	○	—	○	—	○	—	—	—
	ガーリック炒飯(大盛)	1,127	30.1	49.0	143.0	3.8	○	—	○	—	○	—	—	—
	角煮高菜炒飯(並)	819	25.0	38.3	94.9	3.8	○	—	○	—	○	△	—	—
	角煮高菜炒飯(大盛)	1,006	28.0	38.6	139.4	3.8	○	—	○	—	○	△	—	—
	海老炒飯(並)	683	25.7	23.5	93.8	3.1	○	—	○	—	○	○	—	—
	海老炒飯(大盛)	1,039	34.7	38.7	139.5	3.5	○	—	○	—	○	○	—	—
	キムチじゃこ炒飯(並)	694	18.3	23.9	103.6	7.5	○	—	○	—	○	○	△	—
	キムチじゃこ炒飯(大盛)	881	21.3	24.3	148.1	7.5	○	—	○	—	○	○	△	—
	レタスじゃこ炒飯(並)	668	21.3	23.8	93.3	3.7	○	—	○	—	○	△	△	—
	レタスじゃこ炒飯(大盛)	855	24.3	24.1	137.8	3.7	○	—	○	—	○	△	△	—
	麻婆ガーリック炒飯(並)	986	30.5	47.4	109.5	6.2	○	—	○	—	○	—	—	—
	麻婆ガーリック炒飯(大盛)	1,342	39.5	62.7	155.2	6.6	○	—	○	—	○	—	—	—
	貝柱炒飯(並)	739	25.3	28.4	96.1	4.2	○	—	○	—	○	—	—	—
	貝柱炒飯(大盛)	1,058	34.5	38.9	143.3	5.4	○	—	○	—	○	—	—	—
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	○	—	—	—	—	—	—	—
	水餃子(3個)	155	5.6	4.7	22.2	1.9	○	—	—	—	—	—	—	—
	水餃子(5個)	241	8.7	7.5	34.1	2.3	○	—	—	—	—	—	—	—
	スープ餃子	153	5.2	8.4	14.2	4.0	○	—	—	—	—	—	—	—
	おつまみ唐揚げ	284	17.1	17.1	16.2	1.5	○	—	△	○	—	—	—	—
	おつまみ油淋鶏	383	19.1	23.2	25.3	4.3	○	—	△	○	—	—	—	—
	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	231	4.3	19.7	9.4	1.2	○	—	—	—	—	—	—	—
	揚げ茄子(油淋鶏ダレ)	187	2.2	15.8	9.5	1.4	○	—	—	—	—	—	—	—
	おつまみ4点盛り(メンマ・キムチ・ハルビン漬け・味玉)	128	8.0	6.3	9.8	3.6	○	—	○	—	—	○	△	—
	ネギまみれチャーシュー	159	12.4	10.5	3.9	1.4	○	—	—	—	—	—	—	—
	キムチ冷奴	132	9.2	7.1	8.2	2.1	○	—	—	—	—	○	△	—
	肉味噌冷奴	177	11.2	11.0	8.1	1.2	○	—	—	—	—	—	—	—
	冷奴(塩ダレ)	150	8.7	10.7	4.7	1.2	○	—	—	—	—	—	—	—
	おつまみキムチ	47	1.4	1.0	8.9	3.7	—	—	—	—	—	○	△	—
	やみつきメンマ	64	1.5	4.0	5.4	1.7	○	—	—	—	—	—	—	—
	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	343	5.5	0.7	81.6	0.0	—	—	—	—	—	—	—	—
	大盛ライス	468	7.5	0.9	111.3	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	○	—	—	—	—	—	—	—
	麻婆豆腐	583	32.3	38.3	24.7	6.3	○	—	—	—	—	—	—	—
	肉野菜炒め	512	17.8	42.5	21.7	6.1	○	—	—	—	—	—	—	—
	豚と茄子の辛味噌炒め	858	17.5	76.7	29.7	3.9	○	—	—	—	—	—	—	—
	豚キムチじゃこ	612	20.7	48.9	28.8	9.0	○	—	—	—	—	○	△	—
調味料	醤油(5g)	4	0.4	0.0	0.5	0.7	○	—	—	—	—	—	—	—
	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	—	—	—	—	—	—	—	—