お好みでお召し上がりいただくつけ汁・調味料等は下記をご参照下さい。

【お好み つけ汁・調味料他】	カロリー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	あわび	いか	でって	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	η Γι	さけ	щч	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	ŧŧ	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ
	kcal	g	g	g	g																											
ポーションミルク 1個	8	0.1	0.8	0.1	0.0		•																	•								
とんでんシュガー 1本	12	0.0	0.0	3.0	0.0																											
ガムシロップ 1個	30	0.0	0.0	7.6	0.0																											
醤油(密封ボトル) 10ml あたり	7	0.5	0.0	1.0	1.0			•																•								
ドレッシング・山わさび 10g あたり	17	0.1	1.0	2.0	0.3	•	•	•		A	•	•	•	•		•	A	•	A		•	•	•	•	•	A		•	•	•	•	A
ト゛レッシンケ・青じそ 10g あたり	17	0.3	0.9	1.9	0.4	A	A	•		A	A	•	•	•		A	A	•	A		•	A	•	•	•	A		•	•	•	A	•
ト・レッシング・ごま 10g あたり	25	0.4	1.4	2.7	0.4	•	•	•		•	A	•	•	A		A	A	A	•		•	A	A	•	•	•		•	•	•	A	•
揚げ玉 10g あたり	13	0.1	1.1	0.5	0.0	•	•	•																•								
七味唐辛子 1g あたり	5	0.1	0.2	0.6	0.0																•											
TO醤油(小袋) 1袋	7	0.5	0.0	1.0	1.0			•																•								
TO みそ汁 1袋	26	2.0	0.6	3.1	1.9			•																•								
天つゆ 50cc あたり	23	0.8	0.0	4.4	1.5			•															•	•								
抹茶塩 2gあたり	4	0.2	0.0	0.6	1.0																											
そば、うどんつけ汁 1人前/約60cc あたり	28	1.8	0.1	4.9	2.1			•															•	•								
ソース(TOソース) 1人前/約20g あたり	25	0.2	0.1	5.8	1,1			•																•						•		
ポン酢 1人前/約36CC あたり	24	1.6	0.0	4.6	3.2			•																•								
タルタルソース 1人前/約15g あたり	29	0.1	2.3	1.8	0.4	•																		•	•							

(3) 禁無断転載

セットメニューには冷たいそば、温かいそば、冷たいうどん、温かいうどんがございます。 お取り替え等のご注文の場合、下記をご参照下さい。

【そば・うどん】	カロリー kcal	たんぱく質 g	脂質	炭水化物g	食塩相当量 ∞	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	a Γι	さけ	みせ	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	# #	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ
北海道ざるそば	272	9.3	1.7	52.6	0.0			•	•		A	•											•	•								
北海道かけそば(揚げ玉・七味含まない)	335	14.8	3.9	62.2	4.4			•	•		•	•											•	•								
ざるうどん	212	7.5	0.8	43.6	0.6			•			A	A											•	•								
かけうどん(揚げ玉・七味含まない)	250	9.9	1.2	49.1	3.9		•	•																•								

(4) 禁無断転載

		2025年08月08日更新 とんでん株式 カ た 炭 食 塩 塩 塩 塩 カ カ キ リ オ シ ウ ウ イ イ														朱式纟	<u> </u>																
	【おこさまメニュー】	リー	んぱく質	脂質	水化物	塩相当量	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	ŧ ŧ	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ
*:-	 さまうどんセット★・◆	kcal 387	g 8.6	g 7.6	g 70.9	g 1.0	•	•	•							•								•	•								
	カーボール★・◆	643			86.5	2.9	•	•	•			•	A							•			•	•	•	•	•					•	
	プログログログ マーニー	502			47.4	3.2			•		A	•	<u> </u>							•					•	•	•					•	
* *	おこさまオレンジ	53		0.1	12.8	0.0	H				Ē						•																
リン	おこさまカルピス	55	0.0	0.0	14.0	0.0		•																									
ク ◆	おこさま 冷たい北海道そば	134		0.8	25.8	0.0			•	•															•								
そば	おこさま温かい北海道そば	176		2.3	32.2	2.9			•	•														•	•								
· 5	おこさま 冷たいうどん	105			21.6	0.3			•																•								
どん		131	5.4	0.7	25.4	2.5		•	•																•								
	さますし	305		4.2	54.2	1.1			•			•	A										•		•								
_		173		2.2	32.1	0.6			•			A													•								
	 さまポテざんぎ	266		15.1	21.5	1.5			•																•	•							
		220			11.3	0.2	•	•	•			•												•	•								
		105		0.4	21.6	0.2	ľ		•																•								
	こよりこん 	135		9.5	10.4	0.9		•	A		A	•	•													•							
	こよコーンボッ・フュ 	274		6.5	43.9	1.1			•																•		•						
	さまミニ おこさまミニいくら井	274			45.9	1.1	ľ		•			•	•			•								•	•								
	さよミー むこさよミー・ハゥガ 	323		4.7 18.6	35.9	1.4	•	•	•																								
	ッこりフタ 	34	1.0	0.2	7.0	0.3						A	A												•								
	9 の雑炊(乳幼児メニュー) 	414				2.2						A	A							•					•	•	•				•		
	レルケンカレー★※詳細はメニューにも掲載。 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・			16.7	56.5	0.6																											
1広 ア	レルゲンもちもち米材ハン&詳細はメニューにも 一升餅(1個あたり)	125 176	1.7 3.1	2.3	24.3 40.6	0.6		A	A																•								
	ノ (計画 Ø) (こツ)	170	3.1	0.4	40.0	0.1		A																									

★: 上記のセットメニューに付く選べるおこさまドリンクは含まれておりません。

◆: 上記のセットメニューには冷たいそば、温かいそば、冷たいうどん、温かいうどんがございます。

(5) 禁無断転載

低アレルゲンおこさまメニュー 【栄養成分・アレルギー物質一覧及び原材料詳細について】

【低アレルゲンメニュー】	カ ロ リ ー kcal	たんぱく質 g	脂質	炭水化物g	食塩相当量 g	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	íj t k	さけ	さ ば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ
低アレルゲンカレー★	414	8.1	16.7	56.5	2.2														•					•	•	•				•		•
低アレルゲンもちもち米粉パン	125	1.7	2.3	24.3	0.6																											

★: 上記のセットメニューに付く選べるおこさまドリンクは含まれておりません。

注: 醤油を含むタレ・つゆ(小麦粉、大豆、鯖エキス含有)は厨房全ラインで使用してますので、重篤な方・過敏な方はご注意ください。

【原材料詳細】

低アレルゲンカレー

野菜(たまねぎ、ばれいしょ、にんじん)、牛肉、植物油脂、じゃがいもペースト、コンソメハウダー、澱粉、チキンエキス、米粉、チャツネ、 果糖ぶどう糖液糖、カレー粉、かぼちゃペースト、砂糖、トマトケチャップ、トマトペースト、はちみつ、食塩、香辛料

低アレルゲンゼリー(みかんゼリー)

グラニュー糖、異性化液糖、温州みかん濃縮果汁、ゲル化剤、みかんフレーバー、クエン酸

低アレルゲンもちもち米粉パン

米粉(国産)、なたね油、砂糖、食塩、ドライイースト、トレハロース、増粘多糖類

【ご注意】

①とんでんの低アレルゲンメニューの調理・加工には、低アレルゲンメニュー専用調理器具を使用して調理し、食器も低アレルゲンメニュー専用に 洗浄したもので提供しておりますが、キッチン内では天ぷらを調理する際に、小麦粉等を使用しておりますので、アレルゲン食材が二次的に付着する 可能性があります。お客様にアレルギー症状が発症しないということを保証するものではございません。過敏な方、重篤な方はご注意ください。

②低アレルゲンカレーには、特定原材料7品目(卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに)は含まれておりませんが、ドリンクのカルピスウォーターに(乳)、オレンジに(オレンジ)が含まれておりますのでご注意ください。

(6) 禁無断転載