

そば太鼓亭 メニュー別 栄養成分値 特定原材料(アレルギー物質)一覧

2026/1/30更新

ごはん/丼メニュー	栄養成分(1食あたり)					特定原材料(対象8品目)								特定原材料に準ずるもの (対象20品目)	
	エネルギー (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	乳成分	落花生	くるみ	えび	かに		
白ごはん	252	5.3	0.5	54.2	0										
卵かけご飯 ※だし醤油10cc込み	339	13.2	4.7	57.5	1.7	●		●							大豆・そば
ちりめん山椒ご飯	275	7.3	0.7	57.3	0.6	●									大豆
かやくご飯	219	6.8	3.4	38.7	1.6	●		●							大豆・そば・鶏肉
山とろ丼	362	10.6	5.2	65.6	1.9	●									大豆・ごま・やまいも
カレー丼	408	8.9	8.3	71.9	2.5	●									大豆・そば・牛肉・豚肉・りんご
ミニかつ丼	並	521	20.0	15.2	72.5	3.2									
	大	706	24.4	15.5	112.1	4.5	●		●	●					大豆・そば・豚肉
ミニ親子丼	並	466	24.6	11.1	62.2	3.3									
	大	652	28.9	11.4	101.8	4.6	●		●						大豆・そば・鶏肉
ミニ天丼	並	395	14.7	7.6	64.0	3.2									
	大	395	14.7	7.6	64.0	3.2	●						●		大豆・そば・いか

※めん、だし、つゆ、たれ、カレーの原料は、そば・乳成分を扱う工場で製造しています。

※天ぷら、とんかつ、揚げ物は、揚げ油を共有しています。

一品メニュー	栄養成分(1食あたり)					特定原材料(対象8品目)								特定原材料に準ずるもの (対象20品目)	
	エネルギー (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	乳成分	落花生	くるみ	えび	かに		
生玉子	60	4.9	4.1	0.1	0.2			●							
温泉玉子	62	5.2	4.1	0.1	0.1			●							
白菜キムチ	23	1.3	0.3	4.4	1.6										ごま
枝豆	93	8.0	4.3	6.2	1.3										大豆
きんぴらごぼう	41	0.9	1.3	6.7	0.6	●									大豆・ごま
納豆	63	4.8	3.4	4.5	0.4	●									大豆
ちよこつとだし巻	63	5.3	4.4	0.7	0.4	●		●							大豆・そば
おくらなめこ	15	1.3	0.1	3.1	0.3	●									大豆
紀州南高梅	15	0.2	0	3.8	2.3										大豆・牛肉・豚肉・ゼラチン
手作りポテトサラダ	139	2.7	7.6	12.3	0.7	●		●	●						大豆・さけ・りんご
生野菜たまごサラダ	72	5.8	4.2	2.7	0.1			●							
さつまいものレモン煮	74	1.0	0.1	17.2	0.1										
もやしナムル	38	1.1	3.2	1.7	0.7										大豆・ごま・鶏肉
カツとじ煮	565	31.0	28.3	42.7	6.1	●		●	●						大豆・そば・豚肉
鶏からみぞれ	409	21.9	25.5	24.5	7.3	●		●							大豆・そば・鶏肉
厚揚げ肉豆腐	254	16.7	12.6	3.2	1.3	●		●	●						大豆・そば・牛肉
だし巻き玉子	194	16.0	13.1	3.2	1.2	●		●							大豆・そば
おでん こんにゃく	18	1.5	0	4.0	2.1	●									大豆・そば
おでん 玉子	76	6.6	4.1	2.2	2.2	●		●							大豆・そば
おでん 大根	17	0.6	0.1	4.1	0.5	●									大豆・そば
おでん 厚揚げ	105	7.5	7.9	0.6	0.01	●									大豆・そば
おでん 牛すじ	22	3.6	0.9	0	0.004	●									大豆・そば・牛肉

※めん、だし、つゆ、たれ、カレーの原料は、そば・乳成分を扱う工場で製造しています。

※天ぷら、とんかつ、揚げ物は、揚げ油を共有しています。

※「白菜キムチ」に含まれるオキアミ塩辛の原料のオキアミは、えび・かにかが混ざる漁法で採取しています。

もつ鍋メニュー	栄養成分(1食あたり)					特定原材料(対象8品目)								特定原材料に準ずるもの (対象20品目)	
	エネルギー (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	乳成分	落花生	くるみ	えび	かに		
もつ鍋(1人前)	194	12.9	9.8	15.7	4.6	●									大豆・そば・牛肉
追加もつ(1人前)	90	5.6	7.8	0	0.1										牛肉
追加野菜盛り(1.5人前)	30	2.7	0.2	5.8	0										
追加豆腐(2人前)	52	4.9	3.2	1.8	0										大豆
追加そば 1玉	264	9.6	2.0	52.0	0	●	●								
雑炊セット	312	10.2	4.6	54.3	0.2			●							

※めん、だし、つゆ、たれ、カレーの原料は、そば・乳成分を扱う工場で製造しています。

デザートメニュー	栄養成分(1食あたり)					特定原材料(対象8品目)								特定原材料に準ずるもの (対象20品目)	
	エネルギー (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	乳成分	落花生	くるみ	えび	かに		
ごま団子	117	1.2	5.8	14.9	0.03	●									大豆・ごま
なめらか杏仁(マンゴー&パッションソース)	125	3.5	5.8	14.7	0.1				●						りんご・ゼラチン
なめらか杏仁(ストロベリーソース)	132	3.5	5.8	16.5	0.1				●						りんご・ゼラチン
なめらか杏仁(キウイソース)	132	3.5	5.8	16.6	0.1				●						りんご・ゼラチン・キウイフルーツ
なめらかプリン	78	1.8	2.3	12.9	0.2				●						ゼラチン
なめらかいちごプリン	100	1.7	2.3	18.6	0.2				●						大豆・りんご
なめらかマンゴープリン	90	1.5	1.6	17.9	0.2				●						オレンジ・りんご
バナナアイスクリーム	170	3.0	10.7	15.4	0.1			●	●						

※「ごま団子」は油で揚げています。天ぷら、とんかつ、揚げ物は、揚げ油を共有しています。

※「バナナアイスクリーム」は、小麦・そば・落花生を扱う工場で製造しています。

