

食物アレルギーをお持ちのお客様へ

100本のスプーンのアレルギー情報につきましては、食材の各仕入れ先とアレルギー情報等に関する情報を取り交わし、弊社商品部で食品表示に関する資格を有するものが複数でアレルギー情報の確認を行い、最終承認を行っております。

特にソース類、調味料類、製菓材料類などの多種の食材を含んでおります複雑な加工品もございますため、開示している情報以外のアレルギーに関してのご案内や、メニューのどの部分にどのアレルギーが含まれているかにつきましては、店頭でのご回答が出来かねます。

開示している情報以外のご案内につきましては、お調べにお時間をいただき場合がございます。また、内容によりましてはご回答を致しかねる場合もございますので、予めご了承ください。

100本のスプーンホームページのお問い合わせ窓口（<https://100spoons.com>）にご連絡いただきますようお願いいたします。

アレルギー表に関して、①～⑥についてご一読お願い致します。

- ①100本のスプーンでは、食品表示法に従って「特定原材料等28品目」（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）、くるみ、アーモンド、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、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン）と「はちみつ」について表示いたしております。しかしながら、該当の食材を使用している場合でも、食品表示法でアレルギー表示が不要な場合は記載いたしません。
- ②複雑な食材を組み合わせ、既に調理した状態で保存しているソース類等が多数ございますため、特定原材料等28品目と、はちみつ以外の食材の詳細な情報を即時ご案内することは出来かねます。ご不安な場合は別のメニューをご検討下さい。ご注文はお客様による最終的なご判断をお願い致します。
- ③魚介類を使用している原材料の中には、えびやかにかが混ざる漁法等で無分別に捕獲した物をそのまま原材料として用いるものが含まれる場合がございます。
- ④店舗や時期により使用食材が変更になる場合がございます。ご利用の都度、最新情報を必ずご確認ください。
- ⑤店舗及び製造工場では共通の設備を使用して調理しており、予期しないアレルギー物質の混入を完全に防ぐことはできません。
- 症状が重篤な方や、極めてわずかな量でも避けられたい方は、これらのことを事前に専門医にご相談頂きましたうえで、お客さまご自身のご判断でお召し上がり頂けますようお願い申し上げます。
- ⑥各料理の一部をお客様のご要望により変更することは、前述の厨房の環境から、うけたまわることが出来ません。

↓ 以下のページに情報が続いております。ご確認ください。

アレルギー情報

離乳食 提供期間3月～5月	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	くるみ	アーモン ド	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	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	はちみつ	備考
離乳食_初期_春_春のさくら色マッシュ																														
離乳食_中期_春_鶏ひき肉と春キャベツのそぼろ餡掛け																					●									
離乳食_後期_春_春キャベツと釜揚げしらすのミネストローネ_202102																													※しらすは、かに・えびが混ざる漁法で採取しております。	
離乳食 提供期間6月～8月	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	くるみ	アーモン ド	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	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	はちみつ	備考
離乳食_初期_夏_トマトとマッシュの10倍がゆ																														
離乳食_中期_夏_釜揚げしらすとズッキーニのとりみ餡掛け粥																													※しらすは、かに・えびが混ざる漁法で採取しております。	
離乳食_後期_夏_鶏肉とズッキーニのトマトシチュー_																					●									
離乳食 提供期間9月～11月	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	くるみ	アーモン ド	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	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	はちみつ	備考
離乳食_初期_ 秋_ さつまいもとりんごのマッシュ_																										●				
離乳食_中期_ 秋 _鶏ミンチのパンブキンシチュー_																					●									
離乳食_後期_ 秋_ 秋鮭とじゃがいものポトフ_																		●												
離乳食 提供期間12月～2月	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	くるみ	アーモン ド	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	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	はちみつ	備考
離乳食_初期_冬_ 冬にんじんとじゃがいものマッシュ																														
離乳食_中期_冬_ 釜揚げしらすとブロッコリーのとりみ餡																													※しらすは、かに・えびが混ざる漁法で採取しております。	
離乳食_後期_冬_鶏肉とかぶのトマト煮込み																					●									
離乳食（特定原材料8品目・はちみつ使用なし）（市販品）	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	くるみ	アーモン ド	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	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	はちみつ	備考
【離乳食初期・中期】キュービー おかゆ（だし仕立て）																														
【離乳食初期・中期】キュービー こだわりのひとさじ 国産りんご																										●				
【離乳食初中期】キュービー 野菜入りチキンライス																					●									
【離乳食後期】スープストックーキュー 鯛出汁とトマトのおじや																											●			
【離乳食後期】スープストックーキュー 鶏肉とさつまいものおじや																	●				●									
【離乳食後期】スープストックーキュー 鶏肉と7種の野菜のミネストローネ																					●									
【離乳食後期】スープストックーキュー 北海道産とうもろこしのシチュー																		●		●										
リトルピックプレート	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	くるみ	アーモン ド	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	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	はちみつ	備考
リトルピックプレート（10品）	●	●	●		●	●										●				●	●		●				●	●	●	
リトルピックプレート（7品）	●		●		●	●										●				●	●		●				●	●		
前菜	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	くるみ	アーモン ド	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	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	はちみつ	備考
イワシと季節野菜の アヒージョ			●																											
宇和海産真鯛のフリット			●		●	●																								
季節野菜の 自家製ピクルス																										●				
魚介のフリットと食べるタルタルソース	●		●		●	●					●									●							●			
黒毛和牛の レアジャーキー			●													●				●										
筍と鶏肉のリエット			●																		●									
鶏肉とポテトはともだち			●			●															●									
ハツとするハツのグリル																														
フライドポテトブラザーズ			●		●															●							●			
ポットとするローストポーク													●										●							
前菜盛り合わせ			●			●															●		●							

栄養成分表示

*一食当たり 表示値は目安です。

商品名	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	食塩相当量
	kcal	g	g	g	mg	g
リトルビックプレート						
リトルビックプレート（10品）	1267	53.0	71.7	103.6	1329	3.5
リトルビックプレート（7品）	845	26.4	46.2	80.8	1168	3.0
前菜						
イワシと季節野菜の アヒージョ	596	16.4	51.8	16.1	781	2.0
宇和海産真鯛のフリット	315	17.5	20.6	13.5	290	0.7
季節野菜の 自家製ビクルス	67	0.3	0.1	18.3	440	1.1
魚介のフリットと食べるタルタルソース	1008	28.3	72.2	61.3	818	2.1
黒毛和牛の レアジャーキー	126	21.9	3.1	2.6	756	1.9
筍と鶏肉のリエット	157	11.6	6.7	12.6	329	0.8
鶏肉とポテトはともだち	292	20.4	13.1	22.7	1049	2.7
ハッとするハツのグリル	389	29.8	27.7	1.5	931	2.4
フライドポテトブラザーズ	736	6.0	41.3	84.7	1398	3.6
ポットするローストポーク	359	19.1	24	5.6	472	1.2
前菜盛り合わせ	506	38.0	34.4	11.1	2197	5.6
スープ						
淡路島産玉ねぎのオニオングラタンスープ	212	12.3	8.6	21.4	958	2.4
オマール海老のビスク（フル）	165	5.3	9.5	14.5	566	1.4
オマール海老のビスク（ハーフ）	98	3.2	5.7	8.5	341	0.9
とうもろこしとさつまいものスープ（フル）	198	4.5	11.0	20.0	516	1.3
とうもろこしとさつまいものスープ（ハーフ）	119	2.7	6.6	12.0	310	0.8
サラダ *ドレッシングを含む						
温泉卵とフライドキャロットの シーザーサラダ フル	782	28.6	54.9	46.6	1651	4.2
温泉卵とフライドキャロットの シーザーサラダ ハーフ	664	23.5	49.2	34.8	1411	3.6
ランチセットサラダ	118	2.2	8.8	7.5	283	0.7
サラダ *各サラダには、①パルサミコドレッシング、②人参ドレッシングを別添え容器に入れてご提供しております。						
農園野菜と 穀物のサラダボウル フル（本体）	167	5.5	0.8	39.1	261	0.7
スパイスチキンと 柑橘のサラダ ハーフ（本体）	262	22.9	10.3	22	567	1.4
チーズとトマトの かくれんぼサラダ フル（本体）	203	12.6	8.8	23.6	117	0.3
チーズとトマトの かくれんぼサラダ ハーフ（本体）	150	9.3	6.6	18.1	107	0.3
農園野菜と 穀物のサラダボウル フル（本体）	167	5.5	0.8	39.1	261	0.7
農園野菜と 穀物のサラダボウル ハーフ（本体）	111	3.7	0.6	27.1	214	0.5
①パルサミコドレッシング（別添え）	96	0.0	9.5	2.6	205	0.5
②人参ドレッシング（別添え）	51	0.1	4.5	2.4	126	0.3

商品名	エ ネ ル ギ ー	たん ば く 質	脂 質	炭 水 化 物	ナ トリ ウム	食 塩 相 当 量
	kcal	g	g	g	mg	g
メイン *一部料理のソースは別添え容器に入れてご提供しております。						
大麦仕上三元豚のウィーン風カツレツ	978	48.1	76.9	23.4	897	2.3
鹿児島県産白豚のボークソテーと季節野菜のグリル フル	785	36.3	61.4	27.1	827	2.1
鹿児島県産白豚のボークソテーと季節野菜のグリル ハーフ	485	18.8	38.3	20.2	433	1.1
黒毛和牛のローストビーフステーキ・ポテトフライ フル						
①黒毛和牛のローストビーフステーキ・ポテトフライ フル（本体）	774	48.4	44	47.5	1417	3.6
②グレイビーソース（別添え）	16	0.9	0.5	2.0	307	0.8
黒毛和牛のローストビーフステーキ・ポテトフライ ハーフ						
①黒毛和牛のローストビーフステーキ・ポテトフライ ハーフ（本体）	433	24.2	27	23.8	709	1.8
②グレイビーソース（別添え）	16	0.9	0.5	2.0	307	0.8
白身魚のムニエル季節のソース（鹿児島県東町の真鯛）	461	32.8	24.8	10.8	1260	3.2
特製ビーフシチュー （フル）	550	39.5	33.4	22.8	906	2.3
特製ビーフシチュー （ハーフ）	334	26.7	18	16.2	465	1.2
鶏もも肉とハーブのカチャトーラ	568	55.8	25.5	28.7	1694	4.3
ハンバーグステーキ特製デミグラスソース （フル）	561	29.5	32.2	38.3	1138	2.9
ハンバーグステーキ特製デミグラスソース （ハーフ）	277	20.4	12.6	20.5	808	2.1
歌山県すさみ町産白身魚のコンフィ 南仏風サラダ仕立て						
①和歌山県すさみ町産白身魚のコンフィ 南仏風サラダ仕立て（本体）	454	28.3	31.3	14.8	1039	2.6
②バルサミコドレッシング（別添え 25g）	120	0.1	11.9	3.3	256	0.6
和歌山県すさみ町産白身魚のフライ （フル）	783	43.7	53.9	33.1	512	1.3
和歌山県すさみ町産白身魚のフライ （ハーフ）	439	22.6	30.9	19.2	315	0.8
和歌山県産白身魚のムニエル ブールブランソース	461	32.8	24.8	10.8	1260	3.2
トッピング_目玉焼き_	120	6.8	9.7	0.2	77	0.2
トッピング_季節のグリル野菜2種_	80	1.0	3.1	12.4	5	0.0
トッピング_とろけるチーズ	61	4.1	4.7	0.2	198	0.5
トッピング_エビフライ2本	103	4.6	5.4	9.1	157	0.4
パスタ						
海老×海老のクリームパスタ	565	26.1	17.6	75.5	1097	2.8
燻製ベーコンのナポリタン フル	737	32.0	26.1	93.5	1183	3.0
燻製ベーコンのナポリタン ハーフ	586	25.3	28.8	55.8	1073	2.7
自家製ミートソースと根菜のラザニア	636	23.4	35.5	55.7	1227	3.1
特製ボロネーゼとクリームソースのパスタ（フル）	668	36.2	28.2	67.4	1041	2.6
特製ボロネーゼとクリームソースのパスタ（ハーフ）	400	19.6	15.3	46.0	543	1.4

商品名	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	食塩相当量
	kcal	g	g	g	mg	g
サイドメニュー						
ライス						
宇和海産真鯛とムール貝のブイヤベース風おじや	582	23.0	22.5	68.3	1834	4.7
オマール海老のビスクのクリームドリア（フル）	555	31	24.5	52.5	1263	3.2
オマール海老のビスクのクリームドリア（ハーフ）	431	20.0	19.5	43.9	815	2.1
特製バターチキンカレー	646	25.2	17.8	96.3	1220	3.1
ふわふわオムライス 特製ハッシュドビーフ_（フル）	810	32.9	51.6	53.5	1404	3.6
ふわふわオムライス 特製ハッシュドビーフ（ハーフ）	528	22.2	31.3	39.3	918	2.3
ガーリックトースト	237	5.8	8.1	34.9	497	1.3
こどもパン（にんじん・さつまいも）	120	1.1	0.7	7.5	51	0.1
バゲット	167	5.6	0.8	34.5	372	0.9
ライ麦パン	154	5.2	1.8	29.2	250	0.6
ライ麦パン（子供用）	77	2.6	0.9	14.6	125	0.3
ライス	254	3.8	0.7	55.7	2	0.0
ライス（子供用）	146	2.3	0.4	33.4	1	0.0
スモールフード						
季節野菜のニョッキ	79	2.0	1.2	15.1	146	0.4
はじめてのチキンライス	129	3.3	1.7	25.2	120	0.3
バナナパンケーキ	314	2.6	25.3	19.0	50	0.1
野菜と果物の辛いカレー（スモール）	266	4.4	3.4	54.5	379	1.0
リトルスモールプレート	242	9.9	5.9	37.5	326	0.8
デザート						
アイスクリーム	170	2.8	9.6	17.9	64	0.2
季節の自家製ミルフィーユ 抹茶とマンゴーのミルフィーユ	309	6.2	13.5	44.2	79	0.2
君だけのプリンアラモード	369	10.1	14.9	48.5	109	0.3
キャラメルチョコバナナパフェ フル	616	8.1	27.8	83.4	179	0.5
キャラメルチョコバナナパフェ ハーフ	353	4.8	17.0	45.1	95	0.2
自家製のプディング	287	9.2	14.7	29.4	109	0.3
チョコアイスクリーム	170	2.8	9.6	17.9	64	0.2
濃厚カカオのフォンダンショコラ（バニラアイス）	642	8.6	41	59.6	72	0.2
リコッタチーズと蜂蜜の自家製パンベルデュ	577	12.6	21.6	83.1	327	0.8