

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、マカダミアナッツ、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	マカダミアナッツ	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ばろ館掛け																					●									
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	マカダミアナッツ	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館掛け粥																														※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	マカダミアナッツ	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 _鶏ミンチのパンプキンシチュー_																					●									
離乳食_後期_ 秋_ しらすとじゃがいものポトフ_																														※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	マカダミアナッツ	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館																														※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	マカダミアナッツ	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																		●		●										
リトルビックプレート	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	マカダミアナッツ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	はちみつ	備考
リトルビックプレート（10品）	●	●	●		●	●										●				●	●		●				●	●	●	
リトルビックプレート（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	マカダミアナッツ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	はちみつ	備考
赤ワインソースのレバームース			●			●															●									
温かい根菜のマリネ 香味野菜のソース						●																				●				
愛媛県産 真鯛のカルパッチョ 蟹コンソメジュレ		●			●																●							●		
カラフトシシャモと彩り野菜のアヒージョ						●																								
季節のフルーツとストラッチャテッラチーズ						●																			●					
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			●													●				●										
14カ月熟成 スペイン産 生ハム																							●							
筍と鶏肉のリエット			●																		●									
特製ミートソースとチェダーチーズのポテトフライ			●		●	●										●				●	●		●				●	●		
ドライフルーツとクリームチーズのスプレッド			●			●																					●		●	
生ハムと季節のフルーツとストラッチャテッラチーズ						●																	●		●					
2種のフライドポテトじゃがいもとさつま芋			●		●															●							●			
ワカサギと季節野菜のエスカベッシュ			●																								●			

スープ	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	マカダミアナッツ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	はちみつ	備考
淡路島産玉ねぎのオニオングラタンスープ			●			●															●		●							
オマール海老のビスク（フル）	●	●				●																	●						●	
オマール海老のビスク（ハーフ）	●	●				●																	●						●	
とうもろこしとさつまいものスープ（フル）						●														●										
とうもろこしとさつまいものスープ（ハーフ）						●														●										

サラダ *以下のサラダはドレッシングをかけてご提供しております。	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	マカダミアナッツ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	はちみつ	備考
温泉卵とフライドキャロットの シーザーサラダ フル			●		●	●														●			●				●			
温泉卵とフライドキャロットの シーザーサラダ ハーフ			●		●	●														●			●				●			
ランチセットサラダ			●		●	●											●			●	●		●				●		●	

サラダ *以下のサラダは、ドレッシングを2種別添えにてご提供しております。ご提供するドレッシングについてはスタッフに問い合わせください。	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	マカダミアナッツ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	はちみつ	備考
農園野菜と 穀物のサラダボウル フル			●			●											●			●	●		●						●	
①農園野菜と 穀物のサラダボウル フル（本体）																														
②オニオンドレッシング			●														●			●										
③すりおろし野菜ドレッシング			●			●														●	●		●						●	

農園野菜と 穀物のサラダボウル ハーフ			●			●											●			●	●		●						●	
①農園野菜と 穀物のサラダボウル ハーフ（本体）																														
②オニオンドレッシング			●														●			●										
③すりおろし野菜ドレッシング			●			●														●	●		●						●	

[illegible]

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						
赤ワインソースのレバームース	230	6.3	17.9	10.8	417	1.1
温かい根菜のマリネ 香味野菜のソース	401	4.5	27.1	34.7	478	1.2
愛媛県産 真鯛のカルパッチョ 蟹コンソメジュレ	481	43.8	32.1	4.2	1463	3.7
カラフトシシャモと彩り野菜のアヒージョ	487	12.2	44.4	9.7	694	1.8
季節のフルーツとストラッチャテッラチーズ	304	9.7	25.3	9.8	676	1.7
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	803	24.9	63.4	33.3	678	1.7
黒毛和牛の レアジャーキー	126	21.9	3.1	2.6	756	1.9
14カ月熟成 スペイン産 生ハム	132	15.0	7.5	0.9	1056	2.7
筍と鶏肉のリエット	157	11.6	6.7	12.6	329	0.8
特製ミートソースとチェダーチーズのポテトフライ	605	15.1	29.0	70.9	1205	3.1
ドライフルーツとクリームチーズのスプレッド	238	5.8	15.8	18.2	231	0.6
生ハムと季節のフルーツとストラッチャテッラチーズ	334	14.8	26.2	10.1	1042	2.6
2種のフライドポテトじゃがいもとさつま芋	736	6.0	41.3	84.7	1398	3.6
ワカサギと季節野菜のエスカベッシュ	221	14.7	10.9	15.9	730	1.9
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バ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
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オニオンドレッシング（別添え）	59	0.1	5.0	3.1	496	1.3
②すりおろし野菜ドレッシング（別添え）	55	0.1	4.9	2.5	197	0.5

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
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						
①大麦仕上三元豚のウィーン風カツレツ・ルッコラ（本体）	822	41.4	68.4	11.1	150	0.4
②デミグラスソース・レモン・フルール・ド・セル（別添え）	47	1.3	1.1	7.9	1446	3.6
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（30g）	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（30g）	16	0.9	0.5	2.0	307	0.8
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
鶏もも肉のコンフィと燻製ベーコンのグリル						
①鶏もも肉のコンフィ・燻製ベーコンのグリル・付け合わせ（本体）	348	32.5	18.7	12.5	1042	2.6
②グレイビーソース（20g）	11	0.6	0.3	1.4	205	0.5
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
真鯛のムニエル 夏野菜のラタトゥイユソース	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_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						
魚介とオマール海老のビスクのトマトクリームパスタ	791	31.2	34.1	89.7	1283	3.3
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						
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
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
自家製フォカッチャ	94	3.2	1.4	17.2	146	0.4
バゲット	167	5.6	0.8	34.5	372	0.9
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						
はじめてのチキンライス	129	3.3	1.7	25.2	120	0.3
バナナバンケーキ	314	2.6	25.3	19.0	50	0.1
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
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バンベルデュ	577	12.6	21.6	83.1	327	0.8

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	（α-トコフェロール）ビタミンE
	kcal	g	g	g	mg	g	mg
季節メニュー							
桃と東方美人茶のサマーパフェ（フル）	465	9.0	19.7	66.3	175	0.4	－
桃と東方美人茶のサマーパフェ（ハーフ）	283	5.4	12.1	39.2	81	0.2	－
ブルーベリーパフェ　チーズケーキ仕立て（フル）	475	8.9	23.1	44.9	259	0.7	2.4
ブルーベリーパフェ　チーズケーキ仕立て（ハーフ）	306	6.6	14.7	26.4	199	0.5	1.4