

令和3年度 5月 加工食品配合表

日付	食品	配合	アレルギー (28品目)
6	ヨーグルト	牛乳 砂糖 脱脂粉乳 寒天 香料 乳酸菌	乳
10	ししゃもフライ	ししゃも パン粉 小麦粉 澱粉(コーン) 植物性蛋白(大豆) 植物性油脂(なたね) 食塩 胡椒 加水	小麦 大豆
11	アセロラゼリー	砂糖混合ぶどう糖果糖液糖 水飴 難消化性デキストリン アセロラ濃縮果汁 水 ゲル化剤(増粘多糖類) アスコルビン酸 酸味料 香料 ベニコウジ色素 クエン酸鉄	
13	山菜ミックス水煮	山ふき みず なめこ えのき 乳酸Ca pH調整剤 ビタミンC(酸化防止剤)	
14	ほうれん草入り鶏団子	鶏肉 玉ねぎ ほうれん草 鶏皮 パン粉 でん粉 粒状大豆たん白 なたね油 米発酵調味料 砂糖 食塩 しょうゆ チキンエキス おろし生姜 こしょう 水	小麦 大豆 鶏肉
17	高野豆腐	丸大豆 豆腐用凝固剤 膨軟剤 消泡剤	大豆
18	青梅ゼリー	ぶどう糖果糖液糖 グラニュー糖 果糖 ポリデキストロース うめ果汁 ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 香料 ビタミンC クエン酸第一鉄Na 水	
20	トマトピューレ	トマト クエン酸	
20 21 25 26 27	トマトケチャップ	トマト 砂糖 食塩 醸造酢 クエン酸 オニオン 赤唐辛子 ローレル シナモン ナツメック 白コショウ ガーリック	
24	かつお節	かつおのふし	
25	トマト水煮ダイス	トマト トマトジュース	
	マーマレード	糖類(水あめ 砂糖) 果実(みかん オレンジ なつみかん) 酸味料 ゲル化剤(ペクチン) pH調整剤 香料	オレンジ
31	美濃加茂里芋コロッケ	里芋 鶏肉 たまねぎ 砂糖 にんじん 乾燥マッシュポテト しょうゆ 大豆油 食塩 【衣】パン粉 米粉 小麦粉 水	鶏肉 小麦 大豆

○コンタミネーションについては記載していません。

○原材料名は、業者が提出した配合表をもとに記載しています。