

令和3年度 7月・8月 加工食品配合表

日付	食品	配合	アレルギー (28品目)
1	トマトピューレ	トマト クエン酸	
	岐阜県産 トマトケチャップ	トマト 砂糖 たまねぎ 醸造酢 食塩 香辛料 (水)	
	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
7	そうめん(乾)	小麦粉 食塩	小麦
	星形かまぼこ	魚肉 うらごし南瓜 加工澱粉 馬鈴薯澱粉 砂糖 発酵調味料 食塩	
	たなばたゼリー	パインアップルシラップ漬け 水あめ マンゴーシラップ漬け 砂糖 ぶどう糖 果糖 シラップ さくらんぼ果汁 製菓ペースト 水 乳酸Ca ゲル化剤 酸味料 香料 トレハロース 着色料 クエン酸鉄Na	
9	かぼちゃひき肉フライ	かぼちゃ 豚肉 たまねぎ 豚脂 植物性たん白 パン粉 でん粉 小麦粉 植物油脂 還元水あめ 水 砂糖 しょうゆ 発酵調味料 小麦グルテン酵素分解物 ウスターソース 香辛料 加工デンプン アミノ酸 乳化剤 着色料	豚肉 大豆 小麦
12	梅ジャム	ウメ 砂糖	
	練り梅	梅 食塩	
14	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	
14 20	トマト水煮ダイス	トマト トマトジュース	
15	フローズンヨーグルト	乳製品 砂糖 粉あめ 乳たんぱく 香料 水	乳
16	ほたて貝ほぐし	ほたて貝 水 食塩	
20	ひよこ豆	ひよこ豆	
	乳酸菌飲料	砂糖・異性化液糖 脱脂粉乳 イソマルトオリゴ糖 全粉乳 ポリデキストロース(食物繊維) 乳たんぱく質濃縮物 ミルクカルシウム ホエーパウダー クリーム 香料 ピロリン酸鉄 水	乳
8月 30	アセロラゼリー	アセロラ果汁 果糖ぶどう糖液糖 難消化性デキストリン 加工でん粉 酸味料 ゲル化剤(増粘多糖類) クエン酸鉄Na 野菜色素 クチナシ色素 香料 カロチノイド色素 水	りんご
31	ハンバーグ	食肉(鶏肉) 食肉(豚肉) たまねぎ 粒状植物性たん白 豚脂 でん粉 乾燥マッシュポテト 砂糖 トマトケチャップ 野菜ペースト 食塩 香辛料 オニオンエキスパウダー 酵母エキス 植物油脂 水 加工デンプン 炭酸Ca 焼成Ca ピロリン酸鉄 着色料 硫酸Ca	鶏肉 豚肉 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。