

令和3年度 10月 加工食品配合表

日付	食品	配合	アレルギー (28品目)
4	塩こんぶ	昆布 しょうゆ たんぱく加水分解物 砂糖 昆布エキス 食塩 調味料(アミノ酸等)	小麦 大豆
5	ナン	小麦粉 砂糖 食塩 ショートニング ドライイースト 食用なたね油 添加水	小麦
	チャツネ	パパイア 砂糖 ぶどう糖 リンゴ レーズン 香辛料 リン酸架橋デンプン キサンタンガム クエン酸 DL-リンゴ酸 カaramel I 香料	りんご
5・15・ 26・28	トマト水煮ダイス	トマト トマトジュース	
5・12・ 15・26・ 28	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	
11	ブルーベリーゼリー	ブルーベリー果汁(還元) ぶどう糖 水あめ グラニュー糖 果糖ぶどう糖液糖 難消化性デキストリン 水 ゲル化剤 加工デンプン 酸味料 香料 クエン酸鉄Na	
12	野菜チヂミ	米粉 ねぎ 豚鶏合挽肉 にんじん しょうゆ 植物油 食塩 水	豚肉 鶏肉 大豆
13	チーズ小魚	アーモンド カタクチイワシ プロセスチーズ 砂糖 澱粉分解物 ゴマ 食塩 乳化剤 水	乳 ごま アーモンド
14	紅しょうが	しょうが しそ梅酢 食塩 酸味料	
18	玄米団子	玄米	
	星型かまぼこ	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	
19	マーマレード	糖類(砂糖 水あめ) いよかん なつみかん 還元水あめ 濃縮なつみかん果汁 ゆず果汁 水 ゲル化剤(ペクチン) 酸味料	
21	レモンタルト	【タルト生地】小麦粉 マーガリン 砂糖 鶏卵 食塩 水 貝カルシウム ピロリン酸第二鉄 香料 【カスタードクリーム】カスタードクリーム(発酵乳 加糖卵黄 植物油 麦芽糖 水あめ 砂糖 ぶどう糖 その他) 加糖れん乳 増粘剤(加工デンプン 増粘多糖類) リン酸塩 香料 カロチノイド色素 【レモンジャム】水あめ 砂糖 レモン果汁 小麦粉 水 ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 ビタミンC 着色料(紅花黄) 香料	小麦 卵 乳
22	ヨーグルト	生乳 砂糖 脱脂粉乳 クリーム ゼラチン 香料製剤 乳酸菌カルチャー	乳 ゼラチン
25	ぶどうゼリー	巨峰果汁 ぶどう糖果糖液糖 水あめ ゲル化剤(カラギーナン) クエン酸 クエン酸Na 香料 水	
26	ハンバーグ	食肉(鶏肉 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 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
	ソテードオニオン	たまねぎ 大豆油	大豆
27	納豆	大豆 納豆菌 【たれ】砂糖混合ぶどう糖果糖液糖 食塩 醤油 カツオエキス 醸造酢 調味料(アミノ酸等) 酒精 加水 【からし】からし 食塩 醸造酢 還元水飴 着色料(ウコン) 香辛料 増粘多糖類 加水	大豆 小麦

○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。