

令和3年度 12月 加工食品配合表

日付	食品	配合	アレルギー (28品目)
1・7 9・14 23	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	
6	ヨーグルト	生乳 砂糖 乳製品 乳たんぱく質 寒天 香料 (調合水)	乳
7・9 14・23	トマト水煮ダイス	トマト トマトジュース	
8	塩こんぶ	昆布 醤油 アミノ酸液 水飴 食塩 砂糖 ソルビット 調味料(アミノ酸等) 酸味料 塩化カルシウム 増粘多糖類 甘味料(甘草)	小麦 大豆
15	みかんゼリー	みかん果汁(還元) ぶどう糖 果糖ぶどう糖液糖 砂糖 果糖 水 ゲル化剤 乳酸Ca 香料 酸味料 ビタミンC クエン酸鉄Na	
21	マーマレード	糖類(砂糖・水あめ) 果実(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	
23	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
	ケーキ	豆乳 豆乳ホイップ(植物油・豆乳・その他) 砂糖 米粉 タピオカ粉 豆乳加工食品(豆乳・食用植物油・その他) 水飴 食用植物油 食用精製加工油脂 ココアパウダー ココナッツミルク 乾燥おから 寒天 食塩 膨張剤 貝Ca 香料 ソルビット 乳化剤 糊料(加工澱粉 大豆多糖類 増粘多糖類 ペクチン) pH調整剤 酒精 トレハロース 着色料(アナー・カロチノイド)	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。