

令和3年度 1月 加工食品配合表

日付	食品	配合	アレルギー (28品目)
7・20・ 25・31	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	白玉団子	米粉 水 トレハロース	
14	みかんゼリー	温州みかん果汁 ぶどう糖果糖液糖 水あめ ゲル化剤(カラギーナン) ビタミンC 香料 水	
18	魚粉	むろあじのふし さばのふし	さば
19	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
24	鶏つくね	鶏肉 玉ねぎ でん粉 砂糖 食塩 発酵調味料 香辛料 酵母エキス 水	鶏肉
25	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	
26	スープストック(粉末)	食塩 砂糖 たん白加水分解物 デキストリン チキンエキスパウダー 食用とうもろこし油 ぶどう糖 かつおエキス粉末 オニオンパウダー 香辛料 調味料(アミノ酸等) カラメル色素 香料	豚肉 小麦 大豆 鶏肉
	牛肉パステウ	小麦粉 牛肉 植物油 牛乳 酒 食塩 マヨネーズ ビーフコンソメ 動物油脂 玉葱 トマトペースト チキンコンソメ ニンニク ネギ 乳糖 香辛料 調味料(アミノ酸等) 着色料(カラメル) リゾチーム	卵 乳 小麦 牛肉 ごま 大豆 鶏肉 豚肉 ゼラチン

○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。