

令和3年度 2月 加工食品配合表

日付	食品	配合	アレルゲン (28品目)
2・8・ 17・22・ 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	
3	節分豆	大豆	大豆
4・8	ソテードオニオン	たまねぎ 大豆油	大豆
4	ぶどうゼリー	6倍濃縮ぶどう果汁 ポリデキストロース(食物繊維) 砂糖 果糖 加工デンプン 増粘多糖類 酸味料 ビタミンC 香料 ピロリン酸鉄 水	
8	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 砂糖 トマトケチャップ 植物油 乾燥マッシュポテト 野菜ペースト 香辛料 オニオンエキスパウダー 食塩 酵母エキス 水 加工デンプン 炭酸Ca 調味料(無機塩) 焼成Ca ピロリン酸鉄 着色料 硫酸Ca	鶏肉 豚肉 大豆
	いちごクレープ	豆乳 砂糖 加工油脂 米粉 水あめ いちごピューレー(いちご 砂糖 水あめ ぶどう糖果糖液糖) 植物油 調整豆乳粉末 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 いちご果汁 麦芽糖 レモン果汁 水 加工デンプン 増粘剤(カドラン) 乳化剤 ゲル化剤(増粘多糖類) 安定剤(増粘多糖類) 香料 凝固剤 酸味料 メタリン酸Na カラメル色素 紅麹色素 ベーキングパウダー ピロリン酸第二鉄 カロチノイド色素	大豆
8・22	トマト水煮ダイス	トマト トマトジュース	
17・22	トマトピューレ	トマト クエン酸	
21	ヨーグルト	生乳 砂糖 乳製品 乳たんぱく質 寒天 香料	乳
22	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
25	納豆	【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。