

令和3年度 3月 加工食品配合表

日付	食品	配合	アレルギー (28品目)
2	花かまぼこ	魚肉(スケソウタラ) 加工澱粉 馬鈴薯澱粉 砂糖 発酵調味料 食塩 トマト色素	
	ひし餅	もち粉 砂糖 食塩 粉末よもぎ 澱粉 酵素(大豆由来) 着色料(ビートレッド) 加工デンプン 仕込水	大豆
4	美濃加茂里芋コロッケ	里芋 鶏肉 たまねぎ 砂糖 乾燥マッシュポテト にんじん しょうゆ 大豆油 食塩 【衣】パン粉 米粉 小麦粉	鶏肉 小麦 大豆
7	エビフライ	えび パン粉 でん粉 小麦粉 乾燥パン粉 砂糖 食塩 酵母エキス 香辛料 大豆粉 水	えび 小麦 大豆
7(小) 23(中)	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(中) 23(小)	お祝いケーキ	豆乳 豆乳ホイップ 上白糖 米粉 コーンスターチ ショートニング 苺ピューレ 食用乳化油脂 豆乳加工食品 ココナッツミルク 膨張剤 レモン果汁 ゲル化剤(増粘多糖類) 食塩 バニラオイル	大豆
8	ダイスポテト	じゃがいも ピロリン酸Na	
	豆乳ホワイトソース	豆乳クリーム(豆乳) 食用植物油 砂糖 加工米粉 醸造酢 食塩 しいたけエキスパウダー 清水 増粘剤(加工デンプン、キサンタン) グリシン 酢酸Na	大豆
11	ソテードオニオン	たまねぎ 大豆油	大豆
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	
17	野菜しゅうまい	鶏肉 とうもろこし にんじん 豚脂 たまねぎ 植物性たん白 豚肉 ほうれんそう でん粉加工 食品 パン粉 しょうがペースト みりん 小麦粉 水 調味料(砂糖 しょうゆ 食塩 酵母エキス 水あめ混合異性化液糖 香辛料 炭酸Ca ピロリン酸鉄 乳化剤)	鶏肉 豚肉 小麦 大豆
	国産みかんゼリー	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	
24	肉だんご	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

○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。