

令和4年度 4月 加工食品配合表

日付	食品	配合	アレルギー (28品目)
13 19 26	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	
13	ココア	ココアパウダー 炭酸カリウム	
15	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	
	お祝いデザート	豆乳加工食品 砂糖 果糖ぶどう糖液糖 水あめ いちご ぶどう糖 粉あ め ゼラチン 水 加工デンプン 増粘剤 酸味料 炭酸Ca 乳化剤 香料 pH調整剤 ゲル化剤 セルロース 着色料 乳酸Ca ピロリン酸鉄 塩化マ グネシウム	大豆 ゼラチン
18	ソテードオニオン	たまねぎ 大豆油	大豆
19	トマト水煮ダイス	トマト トマトジュース	
	キャベツメンチカツ	豚肉 キャベツ 玉葱 顆粒状植物性たん白 食塩 砂糖 胡椒 馬鈴薯澱 粉 パン粉【衣】パン粉 小麦粉 とうもろこし澱粉 粉末状大豆たん白 植 物油脂(菜種) 食塩 水	豚肉 大豆 小麦
19 26	トマトピューレ	トマト クエン酸	
21	山菜ミックス水煮	山ふき みず なめこ えのき 乳酸Ca pH調整剤 ビタミンC	
	ヨーグルト	生乳 砂糖 脱脂粉乳 クリーム ゼラチン 香料	乳 ゼラチン
25	いちごゼリー	砂糖 水あめ ぶどう糖 果糖 いちご果汁(還元) 水 ゲル化剤 酸味料 香料 着色料 クエン酸鉄Na	
26	ボンレスハム	豚もも肉 食塩 砂糖 香辛料(ナツメグ コリアンダー カルダモン オール スパイス)	豚肉
	ハンバーグ	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

○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。