

令和4年度 5月 加工食品配合表

日付	食品	配合	アレルギー (28品目)
2	ちまき	米粉 砂糖 植物油 酵素 食塩 水 笹葉(包材として)	大豆
6	冷凍ぎょうざ	キャベツ(国産) 豚肉 豚脂 砂糖 粒状植物性たんぱく しょうゆ おろししょうが オイスターソース 食塩 香辛料 加工デンプン 調味料(アミノ酸等) 乳化剤 調整水 【皮】小麦粉 還元水あめ 食塩 植物油 大豆粉	豚肉 大豆 小麦
10	トマトピラフの素	トマトペースト 乾燥たまねぎ スイートコーン グリンピース にんじん 植物油 食塩 砂糖 ぶどう糖 たん白加水分解物 酵母エキス こしょう パプリカ色素 酸化防止剤(ビタミンE)	
	ヨーグルト	生乳 砂糖 脱脂粉乳 クリーム ゼラチン 香料製剤 乳酸菌カルチャー	乳 ゼラチン
11	ワンタン	小麦粉(国内製造) 麦たん白(小麦を含む) 野菜粉末(オニオン) 食塩	小麦
11 12 17 20 24 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	
12 24	トマト水煮ダイス	トマト トマトピューレ ビタミンB1	
13	かつお節	かつおのふし	
	アセロラゼリー	砂糖混合ぶどう糖果糖液糖 水飴 難消化性デキストリン アセロラ濃縮果汁 水 ゲル化剤(増粘多糖類) アスコルビン酸 酸味料 香料 ベニコウジ色素 クエン酸鉄	
18	ソテードオニオン	たまねぎ(国産) 大豆油	大豆
19	青梅ゼリー	ぶどう糖果糖液糖 グラニュー糖 果糖 ポリデキストロース うめ果汁 ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 香料 ビタミンC クエン酸第一鉄Na 水	
23	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
31	ししゃもフライ	カラフトシヤモ 食塩 パン粉 小麦粉 増粘剤製剤 水	小麦 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。