

令和4年度 8.9月 加工食品配合表

日付	食品	配合	アレルギー (28品目)
8/29、30 9/13、15、 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	
8/29、30、 9/15、22	トマト水煮ダイス	トマト トマトジュース	
8/31	ほぐしささみ水煮	鶏ささみ肉 食塩 野菜エキス 玉ねぎ 寒天 マイタケエキス 水	鶏肉
1	冷凍ぎょうざ	キャベツ(国産) 豚肉 豚脂 砂糖 粒状植物性たん白 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	小麦 大豆 豚肉
	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	
7	小籠包	豚肉 玉葱 小麦粉(皮) 鶏肉 パン粉 馬鈴薯澱粉 粒状小麦蛋白 醤油 砂糖 食塩 炭酸カルシウム 胡椒 クエン酸第一鉄ナトリウム 水 【添加物】イーストフード・ビタミンC ベニコウジ色素 クエン酸鉄ナトリウム 硫酸第一鉄 炭酸カルシウム	小麦 豚肉 鶏肉 大豆
9	胡麻塩	食塩 黒ごま でん粉 調味料(アミノ酸等)	ごま
	花かまぼこ(月見)	魚肉 うらごし南瓜 加工澱粉 馬鈴薯澱粉 砂糖 発酵調味料 食塩	
	月見団子	米粉 砂糖	
13	ロングウインナー	豚肉 でん粉 発酵調味料 砂糖 食塩 香辛料 水	豚肉
	スライスチーズ	ナチュラルチーズ 乳化剤	乳
14	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
15	チーズオムレツ	鶏卵 チキンスープ【チキンエキス、食塩、砂糖、酵母エキス、ブドウ糖、玉ねぎ、デキストリン、人参、食用植物油(パーム油)】 チーズ 澱粉 砂糖 植物油 醸造酢	卵 鶏肉 乳 大豆
	トマトピューレ	トマト クエン酸	
16	ソテードオニオン	たまねぎ 植物油(菜種)	
	わらびもち	砂糖 きな粉 わらびでんぷん 加工でんぷん 仕込み水	大豆
22	ナン	小麦粉 砂糖 食塩 ショートニング ドライイースト 食用なたね油 添加水	小麦
	チャツネ	パイヤ 砂糖 ぶどう糖 リンゴ レーズン 香辛料 リン酸架橋デンプン キサンタンガム クエン酸 DL-リンゴ酸 カラメル I 香料	りんご
	ももゼリー	白桃ピューレー グラニュー糖 果糖 水あめ ぶどう糖 水 乳酸Ca ゲル化剤 香料 酸味料 ビタミンC クエン酸鉄Na	もも
27	花かまぼこ(もみじ)	魚肉 うらごし人参 加工澱粉 馬鈴薯澱粉 砂糖 発酵調味料 食塩	

○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。