

令和4年度 11月 加工食品配合表

日付	食品	配合	アレルギー (28品目)
1	飛騨トマト水煮	トマトジュース トマト 食塩	
1、29	トマトピューレ	トマト クエン酸	
1、2、9、29	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	
1	プレーンオムレツ	鶏卵 加工デンプン 砂糖 大豆油 食塩 醸造酢 酸味料 水	卵 大豆
	ミニみかんゼリー	みかんピューレ 異性化液糖 砂糖 ゲル化剤((増粘多糖類・・・カラギナン、キサンタンガム、タラガム、グァーガム、カロブビーンガム)、乳酸カルシウム、塩化カリウム、クエン酸三ナトリウム、食品素材) 酸味料(クエン酸、クエン酸Na) 香料(オレンジフレーバー) 消泡剤(加工助剤) 着色料(カロチノイド) 水	
2	糸寒天	天草	
4	ミニお芋大福	さつまいも もち粉 砂糖 麦芽糖 コーンスターチ ぶどう糖果糖液糖 植物油脂 還元麦芽糖 水飴 食塩 増粘剤(加工でん粉) 乳化剤 水	
9	ココア	ココアパウダー 炭酸カリウム	
10	レモンタルト	【タルト生地】小麦粉 マーガリン 砂糖 鶏卵 食塩 水 貝カルシウム ピロリン酸第二鉄 香料【カスタードクリーム】カスタードクリーム(発酵乳、加糖卵黄、植物油脂、麦芽糖、水あめ、砂糖、ぶどう糖、その他) 加糖れん乳 増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類) リン酸塩(Na) 香料 カロチノイド色素【レモンジャム】水あめ 砂糖 レモン果汁 小麦粉 水 ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 ビタミンC 着色料(紅花黄) 香料	小麦 卵 乳
14	ヨーグルト	牛乳 砂糖 脱脂粉乳 寒天 香料 乳酸菌	乳
16	納豆(県産大豆)	【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	小麦 大豆
18	県産厚揚げカット	大豆 植物油脂 加工デンプン トレハロース 安定剤(加工デンプン) 食塩 凝固剤 グリシン 酢酸ナトリウム 水分 酵素(加工助剤) 消泡剤(加工助剤)	大豆
	パプリカミックス(冷凍)	パプリカ	
21、30	富加みそ(豆)	米 大豆 塩	大豆
21	にんじんペースト	にんじん	
22	冷凍むきあさり	アサリ	
	米粉シチューの素	米粉 パーム油 砂糖 食塩 デキストリン ミックススパイス ばれいしょでん粉 酵母エキス 加工でん粉 貝カルシウム 香料	
	オールスパイス	オールスパイス	
24	円空里芋コロケ	【具】さといも 野菜(たまねぎ、にんじん) 大豆 乾燥マッシュポテト 食肉(豚肉、鶏肉) 植物油脂 食塩 香辛料 【衣】パン粉 フライミックス粉(小麦粉、コーンフラワー) 還元水あめ 水	小麦 大豆 鶏肉 豚肉
25	金時豆(乾)	大正金時	
29	ハンバーグ	鶏肉 粒状植物性たん白 たまねぎ 豚脂 乾燥マッシュポテト 砂糖 食塩 香辛料 調味エキス 水 加工デンプン リン酸塩(Na) 炭酸Ca 調味料(アミノ酸等) 着色料 ピロリン酸鉄	大豆 鶏肉 豚肉
	マスカットゼリー	ぶどう糖果糖液糖 ぶどう果汁 食物繊維(難消化性デキストリン) 砂糖 ピロリン酸鉄 酸味料 ゲル化剤(増粘多糖類) 香料 乳酸Ca	
30	大豆ペースト	大豆 水	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。