

令和4年度 2月 加工食品配合表

日付	食品	配合	アレルギー (28品目)
1・9 10・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	
2	冷凍ぎょうざ	キャベツ 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【皮】小麦粉 還元水あめ 食塩 植物油 大豆粉 加工デンプン 調味料(アミノ酸等) 乳化剤 (調整水)	豚肉 大豆 小麦
	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、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
3	節分豆	大豆	大豆
7	さつまいもデザート	さつまいも 砂糖 食用植物油 還元麦芽糖 食物繊維 食塩 乳酸カルシウム クエン酸鉄ナトリウム	
9・28	トマトピューレ	トマト クエン酸	
9	飛驒トマト水煮	トマトジュース トマト 食塩	
15	ゆず果汁	ゆず果汁	
	いちごゼリー	果糖ぶどう糖液糖 いちご 麦芽糖 砂糖 水 ゲル化剤 酸味料 乳酸Ca 香料 着色料 クエン酸鉄Na(0.017)	
16	さといもぼっち	精白米 さといも でん粉 清酒 食塩 水	
20	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
21	野菜コロッケ	じゃがいも にんじん たまねぎ コーン 砂糖 乾燥マッシュポテト 大豆油 食塩 香辛料【衣】パン粉 米粉 小麦粉 水	大豆 小麦
24	ソテードオニオン	たまねぎ 大豆油	
	黒酢	玄米	
27	しらす干し	カタクチイワシ 醤油 砂糖 料理酒	大豆 小麦
	富加みそ	米 大豆 食塩 小麦	大豆 小麦
28	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 ビロリン酸鉄	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。