

記載されている食品は使用する月ごとに見積合せを行い決定しています。
 同じ食品名であっても配合が変更になることもありますので、必ず毎月確認してください。

令和5年 10月分 加工食品配合表

日	食品名	原材料名	アレルギー表示	同一製造ライン	同一工場内	特記事項
2	鶏卵	鶏卵	卵			
3	さわら	サワラ				
6	なまり節	かつお				
10	鶏卵	鶏卵	卵			
	米粉ブルーベリータルト	砂糖 米粉 豆乳 ショートニング ブルーベリー果汁 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 コーンフラワー 植物油 水溶性食物繊維 水あめ 大豆粉 こんにやく加工品 水 加工デンプン 炭酸Ca ゲル化剤(増粘多糖類) ビタミンC 乳化剤 膨張剤 ピロリン酸第二鉄 酸味料 増粘剤((キサンタンガム) 香料	大豆	バナナ・もも・りんご		
11	塩昆布	昆布 醤油(脱脂加工大豆・小麦・食塩) 砂糖 食塩	小麦・大豆		いか・ごま・さば ゼラチン	原料の昆布は藻類のため、えび・かにと共生しています。
12	角チーズ	ナチュラルチーズ ミルクカルシウム 乳化剤 pH調整剤 ピロリン酸第二鉄 水	乳			
13	さば	サバ	さば	小麦・さけ		
17	ちりめんじゃこ	しらす 食塩		ごま		えび・かに・いかがが混ざる漁法で採取しています。
24	黒酢	玄米 水				
25	じゃがいももち	じゃがいも(男爵いも・酸化防止剤V.C) 加工でん粉 でん粉 マッシュポテト(じゃがいも・グリセリン脂肪酸エステル・ピロリン酸二水素ナトリウム・クエン酸・ピロリン酸ナトリウム) 食塩 グルコマンナン 水			かに・小麦・卵 乳・ごま・大豆 鶏肉・豚肉・りんご	じゃがいもの皮が黒く見えることがありますが、食べても問題ありません。

記載されている食品は使用する月ごとに見積合せを行い決定しています。
同じ食品名であっても配合が変更になることもありますので、必ず毎月確認してください。

令和5年 10月分 加工食品配合表

日	食品名	原材料名	アレルギー表示	同一製造ライン	同一工場内	特記事項
31	調理用バター	生乳 食塩	乳	小麦・卵・落花生 アーモンド・オレンジ ごま・さけ・大豆 鶏肉・豚肉・りんご		
	ホールコーン	とうもろこし		大豆		