

令和5年 1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
11	煮こみもち	もち米粉 米粉 澱粉 こんにゃく粉 水 トレハロース				
	白味噌	米 大豆 食塩	大豆			
	やきのり	乾のり		えび・小麦 さば・大豆		原材料の乾のりは「えび・かに」が生息している海域で採取しています。
12	ウインナーソーセージ	豚肉 砂糖 食塩 香辛料（白コショウ、オニオン末、コリアンダー、メース、ナツメグ、ジンジャー、ガーリック末）	豚肉	小麦・卵・乳 牛肉・ごま・大豆 鶏肉・ゼラチン	りんご	
	辛子(粉)	からし 着色料(ウコン)				
	塩(食卓塩)	天日塩 塩基性炭酸マグネシウム				
13	塩昆布	昆布 醤油 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為、えび・かにと共生しています。
16	ロースハム	豚ロース肉 食塩 砂糖 香辛料(ナツメグ、コリアンダー、カルダモン、オールスパイス)	豚肉	小麦・大豆	牛肉・鶏肉 ゼラチン	
	みかん果汁	うんしゅうみかん			乳・オレンジ キウイフルーツ 大豆・バナナ・もも りんご・ゼラチン	
20	煮こみもち	もち米粉 米粉 澱粉 こんにゃく粉 水 トレハロース				
	さば	サバ	さば	小麦・いか・ごま さけ・大豆		
23	マヨネーズ	食用植物油 醸造酢 卵黄 食塩 砂糖 香辛料	卵・大豆・りんご	えび・かに・小麦 乳・落花生 あわび・いか・いくら カシューナッツ ごま・さけ・さば 鶏肉・豚肉 ゼラチン	アーモンド オレンジ	
24	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦			

令和5年 1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
26	米粉白身魚フライ(冷)	ホキ コーンスターチ バッター液 水分 コシヒカリ米パン粉 【バター液】 食塩 香辛料 澱粉 植物繊維 酵母エキス 加工澱粉 増粘剤(加工澱粉) 【コシヒカリ米パン粉】 コシヒカリ米粉 三温糖 食用オリーブオイル 生イースト 食塩 トレハロース 酢酸Na 増粘剤		えび・小麦・卵 乳・アーモンド いか・ごま・さけ さば・大豆	鶏肉・豚肉	
27	ナンプラー	カタクチイワシ 食塩				
	バジルパウダー	バジル				