

令和6年 11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
1	鶏肉団子(冷)	鶏肉 海藻ミネラル 鉄含有酵母	つなぎ(でん粉・えんどう豆たん白) 食塩 水	玉ねぎ 香辛料(オニオンパウダー・ペパー・ガーリック)	砂糖 発酵調味料 酵母エキス	鶏肉	小麦・卵・牛肉・ ごま・大豆・豚肉・ もも・りんご		
	糸切り昆布	昆布	酢酸	水					えび・かに・いかの生息する海域で採取しています。
7	ビーツ(冷)	ビーツ							
	サクサクいわしフライ(冷)	真いわし 食塩	あげ玉 植物性たん白	パン粉 植物性油脂	小麦粉 水	澱粉	小麦・大豆 ごま	えび・さば・豚肉	
8	ういまい	玄米							
11	なまり節	カツオ							
13	ちりめんじゃこ	しらす 食塩					ごま		えび・かに・いかの混ざる漁法で採取しています。
19	ぶり	ぶり					えび・小麦・いか・ ごま・さけ・さば・ 大豆		
21	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		
25	さば	サバ				さば	小麦・さけ		