

記載されている食品は使用する月ごとに見積り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7年 12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
1	糸切り昆布	昆布							
	白ごま	洗いごま					ごま		
2	いわしハンバーグ(冷)	粒状植物性たん白	野菜(玉ねぎ)	野菜(にんじん)	野菜(ねぎ)	魚肉すり身(魚介類)	大豆	えび・かに・小麦・卵・乳・いか・牛肉・ごま・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・りんご・ゼラチン	
		つなぎ(粉末状植物性たん白)	つなぎ(でん粉)	いわし	みそ	しょうがペースト			
		砂糖	乾燥マッシュポテト	魚醤調味料	食塩	香辛料			
		にんにくペースト	植物油脂	炭酸Ca	着色料(ココア)	ピロリン酸鉄			
		水							
	いちごプリン	【いちごプリン】	砂糖・ぶどう糖果糖液糖	ぶどう糖	砂糖		小麦・卵・乳・オレンジ・キウイフルーツ・ごま・大豆・バナナ・もも・りんご・ゼラチン	アーモンド	
		植物性油脂クレーミング食品(澱粉分解物、食用油脂)	いちご果汁(濃縮還元)	清涼飲料水	水				
		ゲル化剤(加工デンプン、増粘多糖類)	炭酸Ca	乳化剤	安定剤(アラビアガム)				
		リン酸K	香料	紅麴色素	ピロリン酸第二鉄				
		【いちごソース】	いちごピューレー(いちご、砂糖、水あめ、ぶどう糖果糖液糖)	砂糖	いちご果汁(濃縮還元)				
		ぶどう糖	砂糖・ぶどう糖果糖液糖	水	増粘多糖類	酸味料			
		紅麴色素	香料						
	和梨ゼリー	なし果汁	糖類(ぶどう糖)	糖類(果糖)	難消化性デキストリン	寒天	小麦・卵・乳・オレンジ・ごま・さば・大豆・バナナ・もも・りんご・ゼラチン		
		水	ゲル化剤(増粘多糖類)	酸味料	乳酸Ca	ビタミンC			
		香料							
	チョコクレープ	豆乳(国産大豆)	加工油脂	麦芽糖	砂糖・ぶどう糖果糖液糖	植物油脂	大豆	大豆・バナナ・もも・りんご	
		米粉(国産)	水あめ	砂糖	ココアパウダー	大豆粉			
		小麦不使用しょうゆ	水	加工デンプン	トレハロース	増粘剤(カードラン)			
		乳化剤	香料	安定剤(増粘多糖類)	カラメル色素	メタリン酸Na			
		ベーキングパウダー	カロチノイド色素						

記載されている食品は使用する月ごとに見積り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。

4	調理用バター	生乳 食塩	乳		
9	さば	サバ	さば	小麦・乳・いか・ ごま・さけ・大豆	
10	粉寒天	海藻			
16	白ごま	洗いごま	ごま		
19	あじ	メアジ		小麦・さけ・さば	
22	調理用バター	生乳 食塩	乳		
23	トック(星形)	うるち米粉 水	でん粉 塩 グリシン pH調整剤		