

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 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
1	白ごま	ごま					ごま		
2	かつお角切り	カツオ						小麦・さけ・さば	
6	白玉団子	うるち米	もち米	水					
	あずき(乾)	小豆							
10	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	大豆	バナナ・もも りんご	
		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					
14	トッポッギ	上新粉	澱粉	食塩	酒精	水			
16	白身魚フライ(冷)	ホキ	パン粉	小麦粉	澱粉	食塩	小麦・大豆	えび・卵・乳 いか・さけ さば・鶏肉	
		香辛料(白コショウ・コーンパウダー)			水				
		【パン粉】小麦粉 砂糖 ショートニング イースト 食塩 乳化剤 パン用品質改良剤製剤							
17	ちりめんじゃこ	いわし稚魚	食塩						
20	ホールコーン	とうもろこし	シリコーン製脂製剤						

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。

22	フォー	米	ばれいしょでん粉					小麦・大豆 鶏肉・豚肉
	ナンプラー	カタクチイワシ	食塩					えび・小麦・乳 落花生・牛肉 ごま・大豆 鶏肉・豚肉 りんご・ゼラチン
23	トッポグギ	上新粉	澱粉	食塩	酒精	水		
	ホールコーン	とうもろこし	シリコーン製脂製剤					
	調理用バター	生乳	食塩				乳	
	ミックスビーンズ	大豆(黄大豆、青大豆)	いんげんまめ(手亡、金時豆)				大豆	
27	さば	サバ				さば	小麦・いか・ごま さけ・大豆	
30	米粉めん・太切	うるち米	でん粉	植物油	酢酸ナトリウム・グリシン製剤			
		水						
	糸切り昆布	昆布	酢酸	水				
	ホールコーン	とうもろこし	シリコーン製脂製剤					