

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 9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
3	白玉団子	うるち米	もち米	水				
4	調理用バター	生乳	食塩			乳		
8	白ごま	ごま				ごま		
10	白身魚天ぷら(冷)	タラ	小麦粉	澱粉(コーン)	ベーキングパウダー	食塩	えび・卵・いか ごま・さば・大豆	
		揚げ油(なたね)	加水	ピロリン酸第二鉄				
11	ナン	小麦粉	砂糖	食塩	ショートニング	イースト	牛肉・大豆 鶏肉・豚肉 りんご	くるみ・卵・乳 オレンジ
		なたね油	ピロリン酸第二鉄	グリセリン脂肪酸エステル(乳化剤)				
		酵素分解レシチン(乳化剤)	加水					
12	白ごま	ごま				ごま		
16	ちりめんじゃこ	いわし稚魚	食塩					
18	しろいんげん豆(乾)	手亡豆						
24	さば	サバ				さば	小麦・乳・いか ごま・さけ 大豆	