

使用日: 5月9日

品名 パン粉

【原材料配合割合】

原材料名	アレルゲン
小麦粉	小麦
イースト	-
ショートニング	-
食塩	-
イーストフード(V.C含有)	-

使用日: 5月10日

品名 いもけんぴ

【原材料配合割合】

原材料名	アレルゲン
さつまいも	-
砂糖	-
植物油(米油)	-
(菜種油)	-
(パーム油)	-
オリゴ糖	-
コンタミネーション:卵・乳・小麦・落花生・えび・かに・いか・クルミ・大豆・鶏肉・さけ・ごま・カシュナッツ	

使用日：5月21日

品名 オイスターソース

【原材料配合割合】

原材料名	アレルゲン
魚介エキス(かきエキス、ほたてエキス、魚醤)	-
砂糖	-
かき	-
たん白加水分解物	-
こんぶエキス	-
酵母エキス	-
水あめ	-
食塩	-
酒精	-
増粘剤(加工でん粉)	-
(水)	

使用日：5月21日

品名 ミルクバター

【原材料配合割合】

原材料名	アレルゲン
食用油脂(植物油脂・加工油脂)	※(大豆)
デキストリン	-
糖類(砂糖・粉末水あめ)	-
難消化性デキストリン	-
ホエイパウダー	乳
全粉乳	乳
脱脂粉乳	乳
食塩	-
乳化剤	大豆
炭酸カルシウム	-
香料	乳
※大豆:蛋白質量1ppm未満の為表示不要	
コンタミネーション:落花生・小麦・ごま	

使用日：5月24日

品名 トック

【原材料配合割合】

原材料名	アレルゲン
白米粉	-
食塩	-
加工でんぷん	-
酒精	-
水	

使用日：5月28日

品名 冷凍中華麺

【原材料配合割合】

原材料名	アレルゲン
小麦粉	小麦
小麦たん白	小麦
食塩	-
かんすい	-
クチナシ色素	-
水	
コンタミネーション:卵	

使用日：5月29日

品名 玄米

【原材料配合割合】

原材料名	アレルゲン
玄米	-

使用日：5月30日

品名 ワンタンの皮

【原材料配合割合】

原材料名	アレルゲン
小麦粉	小麦
食塩	-
かんすい	-
水	
コンタミネーション:そば	

使用日: 5月7日 ごまドレッシング 代替

品名 和風ドレッシング

【原材料配合割合】

原材料名	アレルゲン
食用植物油脂	-
玉ねぎ	-
しょうゆ	小麦・大豆
糖類(砂糖・水あめ)	-
醸造酢	りんご
発酵調味料	-
食塩	-
りんご	りんご
プルーン	-
かつお節エキス	-
にんにく	-
魚醤	-
酵母エキスパウダー	-
赤ピーマン	-
しいたけ	-
しょうが	-
増粘剤(キサンタンガム)	-
(水)	

使用日: 5月14日 スライスチーズ代替

品名 ミニフィッシュ(B社)

【原材料配合割合】

原材料名	アレルゲン
片口いわし	-
上白糖	-
みりん	-
しょうゆ	大豆・小麦
かつおエキス	-
昆布エキス	-
食塩	-
コンタミネーション:小麦・大豆・ごま	

使用日：5月21日 ミルクバター代替

品名 いちごジャム(B社)

【原材料配合割合】

原材料名	アレルゲン
水あめ	-
いちご	-
砂糖	-
ペクチン	-
クエン酸	-
りんご酸	-
コンタミネーション：卵・乳・落花生・オレンジ・キウイフルーツ・大豆・バナナ・ヤマイモ・りんご・ごま	

使用日：5月28日 ソフトチーズ代替

品名 りんごジャム

【原材料配合割合】

原材料名	アレルゲン
りんご	りんご
糖類 水あめ	-
砂糖	-
ゲル化剤	
ペクチン	-
酸味料	
クエン酸	-
※酸化防止剤	
ビタミンC	-
仕込み水	
※酸化防止剤(ビタミンC)は「りんご」由来	