



使用日：6月3日・12日

品名 板こんにゃく

【原材料配合割合】

原材料名	アレルゲン
こんにゃく粉	-
海藻粉末	-
水酸化カルシウム(凝固剤)	-

使用日：6月4日

品名 豆腐ナゲット

【原材料配合割合】

原材料名	アレルゲン
たまねぎ	
にんじん	-
えだまめ	大豆
とうもろこし	-
豆腐	大豆
魚肉すり身	-
菜種油	-
食物繊維	-
豆乳	大豆
砂糖(さとうきび・甜菜)	-
粉末状大豆たん白	大豆
食塩	-
酵母エキス	-
発酵調味料	小麦
香辛料	-
(衣)	
小麦粉	小麦
でん粉	-
食塩	-
揚げ油(大豆油)	大豆
加工デンプン	-
膨張剤	-
クエン酸鉄	-
仕込水	





使用日：6月12日

品名 カットすり身

【原材料配合割合】

原材料名	アレルゲン
たらすり身	
加工でん粉(タピオカ)	
食塩	
水	
コンタミネーション:卵・乳・小麦・大豆・いか・えび・さば・牛肉・豚肉・鶏肉・りんご・山芋	

使用日：6月13日

品名 アーモンドミニフィッシュ

【原材料配合割合】

原材料名	アレルゲン
アーモンド	ナッツ ※1
カタクチイワシ	※2
砂糖	-
澱粉分解物	-
食塩	-
水	
※1 コンタミネーション:落花生・くるみ・カシューナッツ	
※2 コンタミネーション:えび・かに 原材料のカタクチイワシは、えび・かにを食べています。	

使用日：6月18日

品名 ミンチカツ

【原材料配合割合】

原材料名	アレルギー
豚肉	豚肉
たまねぎ	-
パン粉(つなぎ)	
小麦粉	小麦
ショートニング	大豆
ぶどう糖	-
食塩	-
イースト	-
イーストフード	-
大豆粉	大豆
澱粉(つなぎ)	-
たん白加水分解物	大豆・小麦
砂糖	-
食塩	-
こしょう	-
パン粉(衣)	-
小麦粉	小麦
イースト	-
食塩	-
砂糖	-
ショートニング	-
品質改良剤	小麦
小麦粉(衣)	小麦
水(衣)	

使用日: 6月18日

品名 パックソース(本)

規格 300ml/本

【原材料配合割合】

原材料名	アレルゲン
野菜・果実(トマト、りんご、プルーン、レモン、にんじん、たまねぎ)	りんご
醸造酢	-
ぶどう糖果糖液糖	-
砂糖	-
食塩	-
澱粉	-
酵母エキス	大豆
香辛料	-
水	
コンタミネーション:小麦・ごま・鶏肉・豚肉	

使用日: 6月20日

品名 ささみフレーク

【原材料配合割合】

原材料名	アレルゲン
ボイル鶏肉	鶏肉
野菜エキス	-
食塩	-
水	
コンタミネーション:卵・乳・小麦・えび	









