



使用日：3月3日

品名 ちらしかまぼこ(桜オレンジ)

【原材料配合割合】

原材料名	アレルゲン
魚肉(スケソウタラ)	-
うらごし南瓜	-
加工でん粉(タピオカ)	-
馬鈴薯澱粉	-
砂糖	-
発酵調味料(液状ぶどう糖・米・一級アルコール・たん白加水分解物・米麴・食塩)	-
食塩	-
コンタミネーション:小麦・大豆	

使用日：3月3日

品名 三色ゼリー

【原材料配合割合】

原材料名	アレルゲン
もも果汁(濃縮還元)(国産)	もも
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	-
りんご果汁(濃縮還元)(国産)	りんご
砂糖	-
ぶどう糖	-
水溶性食物繊維	-
植物油脂【パーム由来】	-
豆乳	大豆
水あめ	-
大豆粉	大豆
水	-
ゲル化剤(増粘多糖類)	-
乳酸Ca	-
貝Ca	-
酸味料	-
香料	-
ビタミンC	-
乳化剤	大豆
クチナシ色素	-
クエン酸鉄Na	-
紅麴色素	-
ピロリン酸第二鉄	-

使用日: 3月10日

品名 ポロニアカツ

規格 50g/個

【原材料配合割合】

原材料名	アレルギー
鶏肉	鶏肉
<衣>	
馬鈴薯	-
米パン粉【米粉・三温糖・食用オリーブオイル・生イースト・米粉(うるち米)・食塩・水】	-
食塩	-
香辛料(ペパー)	-
澱粉(とうもろこし)	-
植物繊維	-
酵母エキス	-
水	-
でん粉(タピオカ、馬鈴薯)	-
発酵調味料	-
砂糖(甜菜)	-
粉末状大豆たん白	大豆
食塩	-
香辛料(ペパー・ナツメグ・ガーリックパウダー・オニオンパウダー)	-
鉄含有酵母	-
水	
加工澱粉	-
増粘剤(加工でん粉)	-
コンタミネーション: 卵・乳・小麦・豚肉・牛肉・りんご・もも・オレンジ・ごま・ゼラチン	

使用日: 3月17日

品名 卒業ケーキ(いちごのお祝いケーキ)

規格: 30g/個

【原材料配合割合】

原材料名	アレルゲン
乳又は乳製品を主要原料とする食品	乳
砂糖	-
鶏卵	卵
小麦粉	小麦
液卵白	卵
水あめ	-
粉末油脂	-
いちごピューレー(国産いちご2.3%、砂糖0.3%)	-
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	-
ショートニング	-
いちご濃縮果汁(国産)	-
水	
トレハロース	-
乳化剤	大豆
加工デンプン	-
膨張剤	-
カゼインNa	乳
増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)	-
ビタミンC	-
安定剤(増粘多糖類)	-
乳清ミネラル	乳
紅麴色素	-
pH調整剤	-
酸味料	-
香料	-
クチナシ赤色素	-

使用日: 3月19日

品名 まぐろ角切り(澱粉付き)

【原材料配合割合】

原材料名	アレルゲン
きはだまぐろ	-
馬鈴薯澱粉	-

使用日: 3/17 いちごのお祝いケーキ代替

品名 お米deお祝いケーキ

規格: 35g/個

【原材料配合割合】

原材料名	アレルギー
豆乳	大豆
砂糖	-
加工油脂	-
米粉	-
水あめ	-
植物油脂	-
いちごピューレー(いちご(国産)、砂糖)	-
調整豆乳粉末	大豆
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	-
いちご果汁(濃縮還元)(国産いちご)	-
清涼飲料水	-
粉砂糖	-
発酵調味料	-
水	-
加工デンプン	-
トレハロース	-
増粘剤(カドラン、アルギン酸エステル)	-
乳化剤	大豆
膨張剤	-
ゲル化剤(加工デンプン、増粘多糖類)	-
凝固剤	-
紅麴色素	-
酸味料	-
香料	-
メタリン酸Na	-
クチナシ赤色素	-