

使用日:5月8日

品名 ミンチカツ

規格 50g/個

【原材料配合割合】

原材料名	アレルゲン
豚肉	豚肉
鶏肉	鶏肉
たまねぎ	-
パン粉	小麦
でん粉	-
砂糖	-
食塩	-
酵母エキス	-
香辛料(黒コショウ・ナツメグ)	-
(衣)	
パン粉	小麦・大豆
バター粉	小麦・大豆
増粘剤	-
水	

使用日:5月8日

品名 ヨーク

【原材料配合割合】

原材料名	アレルゲン
乳製品(脱脂粉乳・ホエイパウダー・全粉乳・クリーム)	乳
砂糖・異性化液糖	-
オリゴ糖	-
ポリデキストロース(食物繊維)	-
ミルクカルシウム	乳
砂糖	-
香料	-
ビタミンC	-
ピロリン酸鉄	-
ビタミンE	-
ビタミンB6	-
ビタミンA	-
コンタミネーション:りんご	

使用日:5月15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
コンタミネーション:落花生・小麦・ごま	

使用日:5月16日

品名 豆ちくわ

【原材料配合割合】

原材料名	アレルゲン
魚肉すり身(スケソウタラ)	-
魚肉すり身(イトヨリダイ)	-
馬鈴薯澱粉	-
砂糖	-
食塩	-
発酵調味料	-
加工でん粉(タピオカ)	-
水	
コンタミネーション:卵・乳・大豆	

使用日:5月21・25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	-
砂糖	-
かき	-
たん白加水分解物	-
水あめ	-
食塩	-
酒精	-
増粘剤(加工でん粉)	-
水	

使用日:5月24日

品名 かまぼこ

【原材料配合割合】

原材料名	アレルゲン
いろより無りんすり身	-
発酵調味料	-
砂糖	-
食塩	-
加工でん粉(タピオカ)	-
コンタミネーション:卵・乳・小麦・いか・えび・大豆	

使用日:5月7日(ミックスナッツ代替)・17日(スライスチーズ代替)

品名 ミニフィッシュ(C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30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)	