

使用日: 3月2日

品名 サーターアンダギー

規格:25g/個

【原材料配合割合】

原材料名	アレルゲン
アンダギーミックス	
小麦粉	小麦
砂糖	-
加工脱脂粉乳	乳
粉末油脂	豚肉・大豆
食塩	-
ベーキングパウダー	-
鶏卵	卵
植物油	大豆
配合添加物(バニラエッセンス)	-

使用日: 3月3日

品名 ちらしかまぼこ(梅)

【原材料配合割合】

原材料名	アレルゲン
魚肉(スケソウタラ)	-
加工でん粉(タピオカ)	-
馬鈴薯澱粉	-
砂糖(さとうきび・甜菜)	-
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	-
うらごし人参	-
トマト色素	-
コンタミネーション:小麦・大豆	

使用日: 3月10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17日

品名 白身魚フライ

規格: 50g/切

【原材料配合割合】

原材料名	アレルゲン
ホキ	-
パン粉	小麦
バターミックス	
小麦粉	小麦
加工でん粉(馬鈴薯)	-
乳化剤(さとうきび)	-
(甜菜)	-
(パーム)	-
(ヤシ)	-
増粘多糖類(グァー豆)	-
(大豆・とうもろこし)	-
塩	-
コショウ	-

使用日: 3月2日 サーターアンダギー代替

品名 プチたい焼き

規格: 30g/個

【原材料配合割合】

原材料名	アレルゲン
【あん部分】	
小豆	-
砂糖	-
還元水あめ	-
食塩	-
【皮部分】	
小麦粉	小麦
砂糖	-
ベーキングパウダー	-
ぶどう糖	-
増粘剤(グァーガム)	-
食塩	-
加水	-
着色料(ビタミンB2)	-
離型油(パーム・菜種)	-
乳化剤(大豆)	大豆
コンタミネーション: 卵・乳	

使用日: 3月10日 卒業ケーキ(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	-
クチナン赤色素	-