

使用日:11月8日・13日

品名 ミートボール

【原材料配合割合】

原材料名	アレルゲン
<食肉>	
豚肉	豚肉
鶏肉	鶏肉
玉ねぎ	-
<つなぎ>	
でん粉(馬鈴薯)	-
えんどう豆たん白	-
砂糖(甜菜使用)	-
発酵調味料	-
香辛料(オニオンパウダー・ガーリック・ペパー・ナツメグ)	-
食塩	-
酵母エキス(酵母抽出物(トルラ酵母)、食塩、デキストリン(死°カでん粉))	-
コンタミネーション:卵・乳・小麦・大豆・牛肉・りんご・もも・オレンジ・ごま・ゼラチン	

使用日:11月13日

品名 ホワイトベース

【原材料配合割合】

原材料名	アレルゲン
クリーム	乳
小麦粉	小麦
とうもろこし澱粉	-
全粉乳	乳
ホワイトルウ(小麦粉・マーガリン)	小麦・乳・大豆
チキンエキス	鶏肉
牛乳	乳
ナチュラルチーズ	乳
バター	乳
食塩	-
砂糖	-
香辛料(ローレル)	-
水	

使用日:11月21日

品名 ごぼう天

【原材料配合割合】

原材料名	アレルゲン
いとよりすり身(無リン)	-
ごぼう	-
上白糖	-
食塩	-
発酵調味料	-
植物性油脂(菜種油)	-
加工でん粉(タピオカ)	-
コンタミネーション:卵・乳・小麦・大豆・いか・えび	

使用日:11月26日

品名 チーズインハンバーグ

【原材料配合割合】

原材料名	アレルゲン
鶏肉	鶏肉
植物性たん白	大豆
たまねぎ	-
パン粉	乳・小麦・大豆
チーズ	乳
牛乳	乳
牛脂	牛肉
植物油脂	-
水あめ	-
でん粉	-
コラーゲン	豚肉
しょうゆ	小麦・大豆
砂糖	-
食塩	-
香辛料	-
水	
増粘剤	-
アミノ酸等	-
リン酸塩	-
着色料	-
香料	-
酸味料	-
焼成Ca	-
コンタミネーション:卵	

使用日:11月29日

品名 オムレツ

【原材料配合割合】

原材料名	アレルゲン
鶏卵	卵
だし汁	小麦・大豆
でん粉(とうもろこし)	-
砂糖	-
食塩	-
植物油脂(菜種)	-
コンタミネーション:乳・鶏肉・豚肉	

使用日:11月1日 どら焼き(こしあん)の代替

品名 お米deガトーショコラ

【原材料配合割合】

原材料名	アレルゲン
豆乳	大豆
砂糖	-
米粉	-
植物油	-
ココアパウダー	-
水溶性食物繊維	-
カカオマス	-
加工デンプン	-
膨張剤	-
ピロリン酸第二鉄	-
コンタミネーション:大豆・鶏肉・もも・りんご・バナナ	

使用日:11月26日 チーズインハンバーグの代替

品名 星のハンバーグ

【原材料配合割合】

原材料名	アレルギー
鶏肉	鶏肉
粒状植物性たん白	大豆
たまねぎ	-
豚肉	豚肉
豚脂	豚肉
でん粉	
とうもろこし	-
ばれいしょ	-
乾燥マッシュポテト	
ばれいしょ	-
赤ワイン	-
砂糖	
さとうきび	-
てんさい	-
トマトケチャップ	
トマト	-
砂糖	-
ぶどう糖果糖液糖	-
醸造酢	-
食塩	-
たまねぎ	-
香辛料	-
食塩	
香辛料	
ブラックペッパー	-
ナツメグ	-
酵母エキス	-
水	-
炭酸Ca	-
着色料(ココア)	-
焼成Ca	-
ピロリン酸鉄	-
コンタミネーション:卵・乳・小麦	

使用日:11月5日 諸福中学校

品名 お米 de 国産もものタルト

【原材料配合割合】

原材料名	アレルギー
(ももジャム)	
ももピューレー(国産)	もも
水あめ	-
砂糖	-
水	
ゲル化剤(増粘多糖類)	-
酸味料	-
香料	-
ビタミンC	-
紅麴色素	-
酸化防止剤(ビタミンC)	-
(スポンジ生地)	
豆乳	大豆
砂糖	-
米粉	-
植物油	-
水あめ	-
調整豆乳粉末	大豆
水	
加工デンプン	-
膨張剤	-
香料	-
凝固剤	-
乳化剤	-
(タルト生地)	
米粉	-
砂糖	-
ショートニング	-
豆乳	大豆
コーンフラワー	-
でん粉	-
植物油	-
調整豆乳粉末	大豆
食用油脂	-
加工デンプン	-
香料	-
凝固剤	-
増粘剤(キサンタンガム)	-
乳化剤	-
ピロリン酸第二鉄	大豆

使用日:11月22日 大東中学校

品名 お米de国産いちごのスティックケーキ

【原材料配合割合】

原材料名	アレルゲン
豆乳	大豆
砂糖	-
米粉(国産)	-
いちごピューレー(国産)	-
植物油	-
調整豆乳粉末	大豆
加工でん粉	-
膨張剤	-
乳化剤	-
香料	-
酸味料	-
紅麴色素	-
凝固剤	-