

令和2年度10月 月間使用食品配合表

使用日	食品名	原料配合(%)	卵	乳	小麦	えび	かに	その他	※コンタミネーション	備考
B1日(木曜) A2日(金曜)	十五夜ゼリー (みかん・ぶどうゼリー) 30g/個	【みかんゼリー】うんしゅうみかん果汁(濃縮還元)37.0 砂糖・ぶどう糖果糖液糖9.1 砂糖5.5 ぶどう糖4.6 デキストリン1.8 水32.4 【使用添加物】ゲル化剤(増粘多糖類)0.4 ビタミンC0.1 酸味料0.1 クエン酸鉄Na使用 香料使用 【モチーフ】水あめ1.1 砂糖・ぶどう糖果糖液糖1.1 ぶどう果汁(濃縮還元)0.4 砂糖0.3 粉末油脂0.2 寒天0.1 水5.8 【使用添加物】乳化剤使用 ゲル化剤(キサンタンガム)使用 香料使用							記載なし	
A6日(火曜) B7日(水曜)	豆乳杏仁	ぶどう糖果糖液糖11.31 調整豆乳(大豆、水あめ、その他)(大豆)8.64 還元水飴6.42 砂糖3.75 寒天0.42 澱粉分解物0.33 食用油脂0.19 ゲル化剤(増粘多糖類)0.18 酸味料0.17 乳酸カルシウム0.16 香料0.05 トレハロース0.01 水68.37 【食品添加物】ゲル化剤 酸味料(クエン酸) 強化剤(乳酸カルシウム) 着香(香料) 製造用剤(トレハロース)						大豆	記載なし	
B15日(木曜) A16日(金曜)	きざみのり	乾のり100.00							小麦・えび・大豆	
A22日(木曜) B23日(金曜)	手亡豆(乾)	大手亡100.00							小麦・そば・大豆・やまいも	
B22日(木曜) A23日(金曜)	あおさ(乾)	ひとえぐさ100.00							記載なし	
B27日(火曜) A28日(水曜)	鶏豚肉団子	【食肉】豚肉39.74 鶏肉39.21 玉ねぎ7.95 【つなぎ】でん粉6.36 えんどう豆たん白0.79 砂糖1.91 発酵調味料1.70 香辛料1.12 食塩0.85 酵母エキス0.37						豚肉、鶏肉	乳成分・卵・小麦・大豆・牛肉・りんご・もも・オレンジ・ごま・ゼラチン	
A29日(木曜) B30日(金曜)	コンソメ	食塩29.99 デキストリン22.7 麦芽糖19.6 チキンコンソメパウダー8.1 ぶどう糖5.3 酵母エキスパウダー2.7 たん白加水分解物2.7 チキンエキスパウダー2.6 鶏脂2.4 砂糖1.1 魚醤パウダー0.7 香辛料0.6 トマトパウダー0.3 オニオンエキスパウダー0.2 乳酸発酵トマトエキスパウダー0.2 にんじんエキスパウダー0.01 食品添加物: 香辛料抽出物0.5 酸味料0.3						鶏肉・豚肉	コンタミなし	アレルギー代替食で使用

※ コンタミネーションとは・・・同一工場内、もしくは同一製造ラインで特定原材料を使用した別製品を製造を行っているため、ときに原材料以外の特定原材料が微量混入する可能性を示すものです。
また、表記について「記載なし」とは、コンタミネーションに関して未確認を意味します。