

配合割合(%)

配合割合(%)

日	3日(水)		3日(水)		4日(木)		5日(金)		8日(月)		8日(月)		9日(火)		9日(火)	
南地区	NO6.		NO6.		NO17.		NO16.		NO9.		NO9.		NO10.		NO10.	
R7.8・9	春巻ぎ(中)		春巻ぎ(中)		厚焼き卵		調理用牛乳		コーンペースト		豆乳杏仁豆腐		トンカツ(小)		トンカツ(中)	
配合割合(%)	豚肉	18.47	※前列より		液卵	73	生乳	100	とうもろこし	100	糖類	22.73	豚肉	44.67	豚肉	41.76
	にんじん	7.53	<皮>		砂糖	7					果糖 ブドウ糖		水あめ	1.79	水あめ	1.67
	たまねぎ	7.05	小麦粉	24.45	醸造酢	3					液糖 水あめ		粉末状植物性たん白	1.79	粉末状植物性たん白	1.67
	キャベツ	3.42	植物油脂	3.21	でん粉	少量					豆乳加工品	4.9	香辛料	0.18	香辛料	0.17
	植物油脂	3.85	米粉	1.86	しょうゆ	少量					ドロマイト	1.09	さとうきび抽出物粉末	0.09	さとうきび抽出物粉末	0.08
	豚脂	2.05	粉あめ	1.39	米発酵調味料	少量					加工でん粉	1.89	パン粉	25	パン粉	26.56
	しょうゆ	1.64	ショートニング	0.81	植物油脂	少量					ゲル化剤	1.29	でん粉	2.63	でん粉	2.94
	小麦粉	1.08	食塩	0.35	かつお節エキス	少量					増粘多糖類		植物油脂	0.00	植物油脂	0.00
	ショートニング	0.97	ソルビトール	1.39	こんぶだし	少量					クエン酸鉄Na	0.07	加工でん粉	5.15	加工でん粉	5.29
	はるさめ	1.37	乳化剤	0.07	食塩	少量					香料	0.04	調味料	0.54	調味料	0.5
	でん粉	1.37	クエン酸鉄Na	0.09	加工でん粉	少量					その他キャリアーオーバー	0.44	アミノ酸		アミノ酸	
	しょうがペースト	1.1	増粘剤	0.01	増粘多糖類	少量					水	67.55	pH調整剤	0.52	pH調整剤	0.49
	ボークブイヨン	1.03	キサントガム		増粘剤	社外秘							増粘多糖類	0.09	増粘多糖類	0.09
	ボークエキス	0.68	水	12.96	(キサントガム)								グリシン	0.06	グリシン	0.06
	発酵調味料	0.68			(グァーガム)								乳酸Ca	0.01	乳酸Ca	0.01
	酵母エキス	0.41			水	8							乳化剤	0.01	乳化剤	0.01
	砂糖	0.34											塩化Ca	0.00	塩化Ca	0.00
	乾燥しいたけ	0.27											アルギニン	0.00	アルギニン	0.00
	たん白加水分解物	0.07											焼成Ca	0.00	焼成Ca	0.00
	香辛料	0.03											水	17.47	水	18.7
	※次列へ															
	<コンタミ>				<コンタミ>		<コンタミ>		<コンタミ>		<同一工場内使用>		<コンタミ>		<コンタミ>	
	無し				無し		無し		無し		乳		無し		無し	
	<アレルゲン表示対象>				<アレルゲン表示対象>		<アレルゲン表示対象>		<アレルゲン表示対象>		<アレルゲン表示対象>		<アレルゲン表示対象>		<アレルゲン表示対象>	
	小麦 大豆 豚肉				小麦 卵 大豆		乳		無し		大豆		豚肉 大豆 小麦		豚肉 大豆 小麦	

日	10日 (水)		11日 (木)		11日 (木)		12日 (金)		12日 (金)		12日 (金)		17日 (水)		17日 (水)		
南地区	NO1.		NO20.		NO20.		NO12.		NO12.		NO12.		NO11.		NO11.		
R7.8・9	いのり卵		青のり粉		紅しょうが		マカロニ (アルファベット)		キャンディーチーズ (中のみ)		白いんげん豆 (ゆで)		ミックスビーンズ (ゆで)		ドレッシング(コーン)		
配合割合 (%)	液卵	67	あおさ	100	しょうが	55.54	デュラム小麦のセモリナ	100	ナチュラルチーズ	社外秘	手亡豆	100	ひよこ豆	36.94	食用植物油脂	37.5	
	植物油脂	19			しそ梅酢	44.42	強力小麦粉		ミルクカルシウム	社外秘			マローファットピース	36.94	醸造酢	15.4	
	乾燥卵白	少量			食塩				乳化剤	社外秘			レッドキドニー	18.47	砂糖	13.8	
	かつお節エキス	少量			酸味料	0.04			重曹	社外秘			食塩	0.46	食塩	3.6	
	でん粉発酵調味料	少量							クエン酸鉄Na	社外秘			水	7.19	スイートコーンパウダー	3.4	
	こんぶだし	少量							水	社外秘					発酵調味料	2.0	
	食塩	少量													ソテーオニオン	1.9	
	しょうゆ	少量													酵母エキスパウダー	0.7	
	トレハロース	5													ブルーベリー	0.2	
	増粘多糖類	少量													にんにくエキス	0.2	
	サイリウムシードガード														レモン果汁	0.1	
	キサントガム														増粘剤	0.9	
	アナトー色素	少量													乳化剤	0.8	
	水	3													酸味料	0.3	
															香料	0.1	
															水	19.1	

[illegible]

日	29日（月）		30日（火）	
南地区	NO8.		NO15.	
R7.8・9	ハンバーグ		米粉麺	
配合割合（％）	豚肉	20.92	米粉	非開示
	鶏肉	19.46	食酢	
	たまねぎ	21.41	増粘剤	
	粒状植物性たん白	16.06	（キサンタンガム）	
	豚脂	5.84	（アルギン酸エステル）	
	難消化性デキストリン	1.99		
	果糖ぶどう糖液糖	1.46		
	でん粉	0.94	※割合について	
	粉末状植物性たん白	0.39	非開示は、	
	ドロマイト	1.03	業者に確認	
	ぶどう糖加工品	0.97	済みです。	
	ポークエキス	0.88		
	発酵調味料	0.49		
	食塩	0.35		
	加工油脂	0.30		
	酵母エキス	0.29		
	チキンブイヨン	0.19		
	加工でん粉	0.63		
	クエン酸鉄ナトリウム	0.06		
	その他キャリアーオーバー等	0.01		
	水	6.33		
	<コンタミ>			
	無し			
	<アレルギー表示対象>		<アレルギー表示対象>	
	大豆 鶏肉 豚肉		無し	