p.1 2025/10/17

日	4日	(火)	5日(水)		5日(水)		5日(水)		6日(木)		6日(木)		7日 (金)		11日(火)	
南地区	NO11.		NO12		NO12.		NO12.		NO13		NO13.		NO17.		NO6.	
R7.11	ダイスゼリー(マスカット) 錦糸卵		J	麦みそ		大豆ペースト		ウインナー		ヨーグルト(中のみ)		青のり粉		郡上味噌		
107.11			K.				. —				=				. –	
	果糖ぶどう糖液糖砂糖	15.0	丱 植物油脂		大麦 大豆	非開示		31.25 68.75	豚肉(豚脂肪含)		砂糖·異性化液糖 加糖練乳		アオサ	100	大豆	68 15
	が紹ぶどう糖		他物油脂 砂糖		食塩	非開示	水		砂糖		加福牌孔 脱脂粉乳	5.70 5.65			<u>大麦</u> 塩	15
	ぶどう果汁		乾燥卵白		酒精	非開示			香辛料		カルカ日 ヤノノ チレ イソマルトオリゴ糖シロップ	2.50			調味料	13
	<u> 水と フ来 / </u> 水		食塩	少量	/日 作月	タトロカリハト			白コショウ	0.20	全粉乳	1.50			酒精	1
	ゲル化剤(増粘多糖類)		でん粉発酵調味料						カルワイ		砂糖	1.39			/E1H	·
	乳酸カルシウム		加工でん粉	<u> </u>					マスタード		リン酸ー水素カルシウム	1.03				
	香料	0.6		26							クリーム	1.00				
	酸味料	0.2									増粘多糖類	0.26				
	クエン酸鉄ナトリウム	0.1									乳たんぱく質濃縮物	0.18				
	ビタミンC	0.1									寒天	0.15				
	クチナシ色素	Φ									香料	0.14				
											ピロリン酸鉄	0.01				
ボ コ											水	74.45				
配合割合																
重																
$\overline{}$																
%																
	<同一工場内		くコンタミ	:>	<コンタ:	€>	くコンタ ミ		<同一ライン・			使用>	くコンタミ		<同一工場内	使用>
	小麦 卵 乳成分 無し		小麦				小麦 大豆 鶏肉		もも りんご		原材料のアオサ		小麦 大豆			
							小麦 乳 鶏	魯肉	牛肉 ゼラチ	シ			は「えび、か			
							豚肉 りんこ	•					混ざる漁法で			
													しています。			
		一个会位。	くアレルゲッキ:	マをたる	イアレルゲい 車	一 会 伝示	くアレルゲンキ・	マをはま	イアレルゲ いま -	アを持っ	<アレルゲン表示	一个会长。	<アレルゲン表示	アを付引	くアレルゲッキ-	元対象へ
	<アレルゲン表示対象> 無し		〈アレルゲン表示対象〉 卵 大豆				<アレルゲン表示対象> 大豆		豚肉		シーベアレルケン表示対象 シーツ		無し	\13\/	<アレルゲン表示対象> 大豆	
	/M.O		21 7\ <u>1</u>				\ <u>\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\</u>		ויאימו		30		,O		\ <u>\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\</u>	

p.2 2025/10/17

日	13日	13日(木) 13日(木)		14日 (金)		17日(月)		18日 (火)		18日 (火)		19日(水)		20日 (木)		
南地区	NO7.		NO7.		NO9.		NO16.		NO2.		NO2.		NO18.		NO15.	
R7.11		揚げ(2g) 栗の甘露煮		オムレツ				鶏レバー(粉付き)		大豆フレーク		ドレッシング		ハンバーグ		
177.11			***		~± ~=		~L 1		T4 1 . S						n=- /	
	豆乳	89.4			鶏卵	50.09			鶏肉レバー	93	大豆	100	トマトケチャップ		豚肉	20.92
	でん粉		砂糖		砂糖		豚肉		澱粉	/			醸造酢		鶏肉	19.46
	ぶどう糖				大豆油		たまねぎ	22.0					食塩		たまねぎ	21.41
	揚げ油(植物油脂)		クチナシ黄色素				でん粉	7.3					乾燥たまねぎ		粒状植物性たん白	
	トレハロース	1.8		10.0	醸造酢		粉末状植物性たん白	0.5					オニオンエキス	少量		5.84
	豆腐用凝固剤	0.5			加エデンプン		還元水あめ	4.7					酵母エキスパウダー		難消化性デキストリン	1.99
	水	5.3			酸味料		食塩	0.5					香辛料		果糖ぶどう糖液糖	1.46
					水		チキンオイル	0.2					ガーリックパウダー		でん粉	0.94
							香辛料	Ф					セルロース		粉末状植物性たん白	0.39
							揚げ油(大豆油)	Φ					増粘剤(キサンタンガム)		ドロマイト	1.03
							水	6.9					酸化防止剤(ビタミンC)		ぶどう糖加工品	0.97
							ドロマイト	0.4					甘味料(スクラロース)		ポークエキス	0.88
							ピロリン酸鉄	Φ					水	72	発酵調味料	0.49
無つ							焼成カルシウム	Ф							食塩	0.35
법다															加工油脂	0.30
配合割合															酵母エキス	0.29
															チキンブイヨン	0.19
剖															加工でん粉	0.63
															クエン酸鉄ナトリウム	0.06
															その他キャリーオーバー	0.01
															水	6.33
%																
\mathcal{O}																
	<同一ライン使用>				<同一工場内使用>		<同一工場内使用>		<コンタミ>		<コンタミ>		<注意喚起>		<注意喚起>	
	大豆						えび かに 小麦		無し		無し		無し		無し	
					豚肉 鶏肉	乳	卵 乳成分		<同一工場	内、同						
					りんご さば ゼラ				ーライン使用>						1	
					チン				乳成分 卵 小麦							
					· -				えびいか鮭さ							
									ば 鶏肉 大							
	ノア レルゲ ン 主	一会 协会	ᄼᄀᆡᆘᅜᆞᆂᆕᆋᅀᆞ		ノフ! !! だ \ キ こせを\		<u> イマレルだいま</u> っ	- 分会 〜	ノア! ルド、主	こが多く	<アレルゲン表示対	t 分 、	ノアレルだいま う	一会 协会	ノフロルビ、キーリタ、	
	<アレルゲン表示対象> 大豆				<アレルゲン表示対象>		鶏肉豚肉		<アレルゲン表示対象> 蛇内							
	八立		無 し		卵 大豆		病内 脉内 .	八立	鶏肉		大豆		無し		豚肉 鶏肉 大豆	
							Ì									
							Ì									

p.3 2025/10/17

21日(金) 21日(金		(金)	21日 (金)		21日 (金)		21日 (金)		21日 (金)		25日 (火)				
NO14		NO14		NO14.		NO14		NO14	4	NO14		NO1.		NO1.	
	杏仁寒天 カットゼリー(みかん)		厚揚げ(10g)		粉かつお		紅しょうが		青のり粉		コロッケ (小)		コロッケ (中)		
糖類 (ぶ 水あか) 油脂天 杏 (20.373 1.141 0.478 0.282 0.327 0.069 0.056 0.028 0.020 0.001 77.156	ぶどう糖果糖液糖 みかん濃縮果汁 砂糖 ゲル化剤 酸味料 香料 乳酸カルシウム ピロリン酸鉄 水	19.18 5.10 1.20 0.66 0.17 0.16 0.08 0.05 0.01 73.39	豆乳デキストリンでん粉ぶどう糖揚げ油(植物油脂)豆腐用凝固剤水	90.5 1.8 1.4 0.2 - 0.7 5.4	かつおのふし	100	しょうが しそ梅酢 食塩 酸味料	55.54 44.42 0.04	アオサーニーニーニーニーニーニーニーニーニーニーニーニーニーニーニーニーニーニーニ	100	ばれいしょ(男爵) 砂糖 たまねぎ 小麦粉加工品 粒状植物性たん白 コウ 牛脂 水 しょうゆ 食調味料(アミノ酸) 香酵母エスパウダー く パ 水 小麦 粉 水 小麦 粉 粉糖制(グァー) ぶとうち 増粘がしまっち ボックを ボックを ボックを ボックを ボックを ボックを ボックを ボックを	42.62 4.32 2,47 2.47 4 1,23 1.23 1.23 0.62 0.44 0.12 0.10 0.01 25.42 11.44 2.99 0.29 0.19 0.11 0.02 0.02	じゃがいも(国産) たまねぎ 砂 内 内 か	44.61 4.41 2.54 2.00 1.19 1.13 1.02 0.64 0.28 0.21 0.17 0.03 17.68 2.02 1.92 0.75 0.37 0.01 0.23 0.18 0.02
<アレルゲン表示対象> 乳		<アレルゲン表示対象> 無し		<アレルゲン表示対象> 大豆		<アレルゲン表示対象> 無し		<アレルゲン表示対象> 無し					牛肉	牛肉 鶏肉 大豆 豚肉	小麦
	NO14 括類 (ボル) 油 寒 杏 / 一	NO14.	NO14.	NO14.	NO14. NO14. Pinch Pi	NO14. NO14. NO14. 古仁寒天	NO14	NO14. NO14. NO14. NO14. 古仁葉天	NO14. NO14. NO14. NO14. NO14. NO15. 古仁妻天 カットゼリー (みかん) 厚揚げ (10g) 粉かつお 紅しよ 紅しよ 松あめ) かん 海線果汁 19.18 豆乳 90.5 かつおのふし 100 しょうが (ふどう 海果無液器 水あめ) かん 海線果汁 1.20 でん/粉 1.4 食塩 独脂加工食品 1.141 ゲル化剤 0.66 ぶどう糖 0.2 酸味料 0.17 揚げ油(植物油部) 一 杏仁霜 0.282 軒 0.16 豆腐用凝固剤 0.7 ゲル化剤 0.323 乳酸カルシウム 0.08 比タミンC 0.05 香料 0.069 ピタミンC 0.05 香料 0.069 ピロリン酸鉄 0.01 リルエデンプン 0.020 中間整剤 0.001 水 77.156	NO14	NO14	NO14	NO14. NO14. NO14. NO14. NO14. NO14. NO14. NO14. NO15. 古子変子	NO14. NO15. SECULATION SECU	NO14

日	26日	(水)	26日	(水)	27日	(木)	27日	(木)	
南地区	NO3.		NO3.		NO10		NO10.		
R7.11	ドレッシ		海藻ミッ	クス	シューマイ(コ		豆腐(冷)		
	糖類(水あめ、砂糖)		乾燥わかめ		とうもろこし		豆乳	80.1	
	醸造酢		乾燥茎わかめ		たまねぎ		でん粉	2.7	
	たん白加水分解物		乾燥昆布	25	でん粉		トレハロース	1.8	
	還元水あめ 発酵調味料	4.4 1.9			粉末状植物性たん白 パン粉	1.4	豆腐用凝固剤	0.4 15.0	
	先	1.8			ハン切 魚肉すり身	7.2		15.0	
	良塩 レモン果汁	0.8			照内リッター 豚脂	7.2			
	酵母エキスパウダー	0.7			豆腐	3.6			
	かつお節エキス	0.7			砂糖	0.8			
	酵母エキス	0.7			食塩	0.7			
	魚醤	0.2			みりん	0.7			
	青じそ	0.01			焼酎	0.4			
	香料	0.4			酵母エキスパウダー	0.1			
I	酸味料	0.1			<皮>				
配合割合(%)	増粘剤(キサンタンガム)	0.1			小麦粉	11.1			
	香辛料抽出物	0.01			粉末状植物性たん白	0.2			
	水	43.08			水あめ混合異性化液糖	0.2			
					水	12.1			
					加エデンプン	3.6			
1 "					炭酸カルシウム				
					ピロリン酸鉄				
%					乳化剤	Ф			
					豆腐用凝固剤	Ψ			
	くコンタミ	`	くコンタミ		<同一工場内	╽は田>	<同一工場内	は田 ゝ	
	無し		無し		えびかに		小麦卵		
	派し		ж С		乳成分 ご		小女 别		
						^			
	<アレルゲン表表	示対象>	<アレルゲン表	示対象>			<アレルゲン表示対象>		
	無し		無し		大豆 小麦	(魚介	大豆		
					類) 豚肉				