

日	3日(水)		3日(水)		3日(水)		3日(水)		3日(水)		3日(水)		4日(木)		5日(金)	
南地区	NO4.		NO4.		NO4.		NO4.		NO4.		NO4.		NO3.		NO15.	
R7.12	なると巻き		春巻き(小)		春巻き(小)		春巻き(中)		春巻き(中)		厚揚げ(10g)		いの卵		ハンバーグ	
配合割合(%)	魚肉(スケソウタラ)	43.0	豚肉	17.35	※前列より		豚肉	18.47	※前列より		豆乳	90.5	液卵	67	豚肉	20.92
	魚肉(エソ)	10.56	にんじん	7.07	<皮>		にんじん	7.53	<皮>		デキストリン	1.8	植物油脂	19	鶏肉	19.46
	でん粉	7.59	たまねぎ	6.62	小麦粉	23.45	たまねぎ	7.05	小麦粉	24.45	でん粉	1.4	乾燥卵白	少量	たまねぎ	21.41
	食塩	1.87	キャベツ	3.21	植物油脂	4.56	キャベツ	3.42	植物油脂	3.21	ぶどう糖	0.2	かつお節エキス	少量	粒状植物性たん白	16.06
	砂糖	1.6	植物油脂	5.48	米粉	1.74	植物油脂	3.85	米粉	1.86	揚げ油(植物油脂)	—	でん粉発酵調味料	少量	豚脂	5.84
	加工澱粉	2.6	豚脂	1.93	粉あめ	1.3	豚脂	2.05	粉あめ	1.39	豆腐用凝固剤	0.7	こんぶだし	少量	難消化性デキストリン	1.99
	調味料(アミノ酸等)	0.27	しょうゆ	1.54	ショートニング	1.15	しょうゆ	1.64	ショートニング	0.81	水	5.4	食塩	少量	果糖ぶどう糖液糖	1.46
	保存料(ソルビン酸K)	0.21	小麦粉	1.54	食塩	0.33	小麦粉	1.08	食塩	0.35			しょうゆ	少量	でん粉	0.94
	着色料(赤3)	tr	ショートニング	1.38	ソルビトール	1.3	ショートニング	0.97	ソルビトール	1.39			トレハロース	5	粉末状植物性たん白	0.39
	添加水	32.3	はるさめ	1.29	乳化剤	0.1	はるさめ	1.37	乳化剤	0.07			増粘多糖類	少量	ドロマイト	1.03
			でん粉	1.29	クエン酸鉄Na	0.08	でん粉	1.37	クエン酸鉄Na	0.09			カロチノイド色素	少量	ぶどう糖加工品	0.97
			しょうがペースト	1.03	増粘剤	0.01	しょうがペースト	1.1	増粘剤	0.01			水	3	ポークエキス	0.88
			ポークブイヨン	0.96	キサンタガム		ポークブイヨン	1.03	キサンタガム						発酵調味料	0.49
			ポークエキス	0.64	水	12.95	ポークエキス	0.68	水	12.96					食塩	0.35
			発酵調味料	0.64			発酵調味料	0.68							加工油脂	0.30
			酵母エキス	0.39			酵母エキス	0.41							酵母エキス	0.29
			砂糖	0.32			砂糖	0.34							チキンブイヨン	0.19
			乾燥しいたけ	0.26			乾燥しいたけ	0.27							加工でん粉	0.63
			たん白加水分解物	0.06			たん白加水分解物	0.07							クエン酸鉄ナトリウム	0.06
			香辛料	0.03			香辛料	0.03							その他キャリアーオーバー	0.01
															水	6.33
			※次列へ				※次列へ									
	<同一ライン使用>		<コンタミ>		<コンタミ>		<コンタミ>		<コンタミ>		<コンタミ>		<コンタミ>		<コンタミ>	
	無し		無し		無し		無し		無し		無し		無し		無し	
	<アレルギー表示対象>		<アレルギー表示対象>		<アレルギー表示対象>		<アレルギー表示対象>		<アレルギー表示対象>		<アレルギー表示対象>		<アレルギー表示対象>		<アレルギー表示対象>	
	無し		小麦 大豆 豚肉		小麦 大豆 豚肉		小麦 大豆 豚肉		大豆		小麦 卵 大豆		大豆 鶏肉 豚肉		大豆 鶏肉 豚肉	

日	8日(月)		9日(火)		9日(火)		9日(火)		9日(火)		10日(水)		11日(木)		12日(金)	
南地区	NO10.		NO8.		NO8.		NO8.		NO8.		NO9.		NO6.		NO17.	
R7.12	角チーズ(中)		青のり粉		高野豆腐(細)		紅しょうが		ひじき(長)		角切昆布		高野豆腐(さいの目)		せん切り昆布	
配合割合(%)	ナチュラルチーズ	社外秘	アオサ	100	大豆	97	しょうが	55.54	ひじき	100	促成真昆布	100	大豆	97	なが昆布	100
	ミルクカルシウム	社外秘			豆腐用凝固剤	2.1	しそ梅酢	44.42					豆腐用凝固剤	2.1		
	乳化剤	社外秘			(塩化カルシウム)		食塩						(塩化カルシウム)			
	重曹	社外秘			重曹	0.85	酸味料	0.04					重曹	0.85		
	ピロリン酸第二鉄	社外秘			消泡剤	0.05							消泡剤	0.05		
	水	社外秘														
	<コンタミ>		<コンタミ>		<コンタミ>		<同一工場内使用>		<コンタミ>		<同一ライン使用>		<同一ライン使用>		<同一ライン使用>	
	無し		原材料のアオサは「えび、かに」が混ざる漁法で採取しています。		無し		りんご		無し		いか		無し		イカ	
	<アレルギー表示対象>		<アレルギー表示対象>		<アレルギー表示対象>		<アレルギー表示対象>		<アレルギー表示対象>		<アレルギー表示対象>		<アレルギー表示対象>		<アレルギー表示対象>	
	乳成分		無し		大豆		無し						大豆			

日	15日（月）		16日（火）		16日（火）		16日（火）		18日（木）		18日（木）		19日（金）		19日（金）		
南地区	NO7.		NO20.		NO20.		NO20.		NO14.		NO14.						
R7.12	肉団子		ぜんまい水煮		錦糸卵		カットわかめ		青のり粉		花かつお						
配合割合（％）	鶏肉	78.89	ぜんまい	99.56	液卵	61	湯通し塩蔵わかめ	100	アオサ	100	かつおのふし	100					
	でん粉	7.36	乳酸カルシウム	0.2	植物油脂	4											
	えんどう豆たん白	0.53	クエン酸	0.2	砂糖	少量											
	玉ねぎ	2.63	ビタミンC	0.04	乾燥卵白	少量											
	砂糖	1.68			食塩	少量											
	発酵調味料	1.05			でん粉発酵調味料	少量											
	海藻ミネラル	0.95			加工でん粉	5											
	食塩	0.74			水	26											
	香辛料	0.68															
	酵母エキス	0.29															
	鉄含有酵母	0.10															
	水	5.1															
							＜注意喚起＞										
							原材料のわかめは、										
							エビ、カニに生息する										
							海域で採取しています。										

[illegible]