

配合割合（％）

日	7日(月)	7日(月)	7日(月)	7日(月)	8日(火)	9日(水)	10日(木)	11日(金)
南地区	NO4.	NO4.	NO4.	NO4.	NO12.	NO13.	NO1.	NO2.
R7.7	かまぼこ(ほし) カネ上	セタゼリー(小) 日東ベスト	セタゼリー(小) 日東ベスト	セタゼリー(中) ヤヨイ	麦みそ フンドーキン醤油	福神漬け アサダ	花かつお JFDA	魚のフライ 極洋
配合割合(%)	魚肉(スケソウダラ) 80.2	(レモンゼリー)	(前列より)	糖類(果糖ぶどう糖液糖) 7.5	大麦 非開示	だいこん 51.57	かつおのふし 100	スケソウダラ 50
	うらごし南瓜 6.4	砂糖・ぶどう糖果糖液糖 6.3		糖類(水あめ) 6.6	大豆	うり 5.16		食塩 微量
	加工澱粉 4.7	砂糖 3.4	(モチーフ)	糖類(砂糖) 4.3	食塩	きゅうり 2.58		衣
	馬鈴薯澱粉 2.9	ぶどう糖 3.4	うんしゅうみかん果汁 2.5	糖類(果糖) 4.1	酒精	なす 2.58		パン粉 27
	砂糖 2.3	レモン果汁 1.2	砂糖・ぶどう糖果糖液糖 0.9	糖類(ぶどう糖) 3.1		れんこん 2.58		小麦粉 4.3
	発酵調味料 1.6	水 34	水あめ 0.6	デキストリン 5.5		しょうが 1.55		食塩 0.3
	食塩 1.6	酸味料 0.2	砂糖 0.2	果汁(マイヤーレモン) 1.8		なた豆 0.77		水 18.3
	加工油脂 0.3	ゲル化剤 0.2	粉末油脂 0.1	果汁(メロン) 0.8		しその葉 0.21		増粘剤 0.1
		クエン酸鉄Na 使用	寒天 0.1	豆乳加工食品 2.1		砂糖 17.54		(キサンタンガム)
		香料 使用	水 3.5	寒天 0.1		しょうゆ 11.86		(グァーガム)
		(グレープゼリー)	乳化剤 使用	水 62.7		醸造酢 2.1		
		砂糖・ぶどう糖果糖液糖 5.2	ゲル化剤 使用	乳酸Ca 0.8		食塩 1.29		
		砂糖 3.5	(キサンタンガム)	ゲル化剤 0.3		酸味料 0.21		
		ぶどう糖 2.6	香料 使用	酸味料 0.2				
		ぶどう果汁 1.3	カロチノイド色素 使用	加エデンブン 0.1				
		水 30.4		香料 Φ				
		酸味料 0.2		クエン酸鉄Na Φ				
		ゲル化剤 0.1		着色料 Φ				
		ビタミンC 0.1		乳化剤 Φ				
		香料 使用		pH調整剤 Φ				
		クエン酸鉄Na 使用		セルロース Φ				
		クチナシ赤色素 使用		塩化Mg Φ				
		(次列へ)						
	<同一工場内使用>	<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>	<同一工場内使用>	<同一工場内使用>	<同一ライン使用>
	小麦 大豆	卵 乳 オレンジ 大豆 キウイ もも りんご ゼラチン ごま バナナ	卵 乳 小麦 オレンジ キウイ 大豆 もも りんご ゼラチン ごま バナナ アーモンド	小麦 卵 乳成分	小麦	小麦 大豆 りんご ごま	えび さば いか ごま 乳 小麦 卵	小麦 乳 卵 いか さけ さば 大豆 鶏肉 豚肉 りんご ゼラチン ごま
	<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	無し		大豆	大豆	大豆	無し	小麦 大豆

日	11日(金)		11日(金)		14日(月)		14日(月)		16日(水)		16日(水)		17日(木)		18日(金)	
南地区	NO2.		NO2.		NO10.		NO10.		NO8.		NO8.		NO11.		NO14.	
R7.7	ドレッシング(和風) 理研ビタミン		シェルマカロニ コルノマカロニー		豆腐(冷) マメックス		小魚 大島食品工業		厚揚げ(冷) 10g 不二製油		シューマイ(コーン) ヤヨイサンフーズ		角切り昆布 山田物産		かぼちゃ(ペースト) ホクレン(マルマス)	
配合割合(%)	玉ねぎ	29	デュラム小麦のセモリナ	100	豆乳	93.5	カタクチイワシ	67.6	豆乳	90.5	とうもろこし	32.7	促成真昆布	100	かぼちゃ	100
	糖類	21.2	強力小麦粉		澱粉	0.3	砂糖	13.7	デキストリン	1.8	たまねぎ	11.6				
	(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)				加工澱粉	1.2	澱粉分解物	7.8	でん粉	1.4	魚肉すり身	7.2				
	醸造酢	15			凝固剤製剤	0.83	食塩	0.5	ぶどう糖	0.2	豚脂	7.2				
	しょうゆ	13.5			水	4.17	水	10.4	揚げ油(植物油脂)	-	でん粉	3.6				
	食塩	3.4							豆腐用凝固剤	0.7	豆腐	3.6				
	チキンエキス	1.0							水	5.4	植物性たん白	2.5				
	レモン果汁	0.2									パン粉	1.4				
	しいたけ	0.1									みりん	0.7				
	にんにく	0.1									焼酎	0.4				
	しょうが	0.1									小麦粉	11.1				
	こんぶエキスパウダー	0.1									水	12.1				
	かつおぶしパウダー	0.1									調味料					
	魚介エキス	0.1									砂糖	0.8				
	酒精	1.8									食塩	0.7				
	調味料(アミノ酸等)	1.6									水あめ混合異性化液糖	0.2				
	増粘剤	0.7									酵母エキスパウダー	0.1				
	(加工でん粉、キシタンガム)										加工デンプン	3.6				
	香料	0.01									炭酸Ca	0.5				
	(水)	11.99									ピロリン酸鉄	Φ				
											乳化剤	Φ				
											豆腐用凝固剤	Φ				

日	18日（金）	18日（金）	
南地区	NO14.	NO14.	
R7.7	白いんげん豆（ペースト） キュービー（コープ食品）	肉団子 GKS(ヤヨイサンフーズ)	
配合割合（％）	いんげんまめ 25	鶏肉 57.5	
	水 75	たまねぎ 15.7	
		キャベツ 12.1	
		でん粉 7.5	
		粉末状植物性たん白 1.2	
		還元水あめ 4.8	
		食塩 0.5	
		チキンオイル 0.3	
		香辛料 Φ	
		揚げ油（大豆油） Φ	
		ドロマイト 0.4	
		ピロリン酸鉄 Φ	
		焼成カルシウム Φ	