

普通食 使用食材内容一覧 (月間) (令和5年度6月)

使用日	品名	原材料	アレルギー表示
7日(水)	粒入りマスタード	マスタード、醸造酢、白ワイン、食塩、香辛料、酸味料、着色料(ウコン)	
12日(月)	黒米おにぎり	精白米(うるち米)、精白米(もち米)、黒米、植物油脂(食用とうもろこし油、食用なたね油、乳化剤)、食塩、水	
12日(月)	笹かまぼこ	魚肉、馬鈴薯でん粉、清酒、食塩、砂糖、みりん、水	
12日(月)	冷凍うどん	小麦粉(小麦)、水	小麦
16日(金)	いわしつみれ	いわし、発酵調味料(米、米麴、醸造用糖類、醸造アルコール、木灰、水)、でん粉(ばれいしょ澱粉)、砂糖(さとうきび、甜菜)、しょうが(しょうが)、食塩(海水)、トレハロース	
20日(火)	クリームコーン缶詰	スイートコーン、食塩	
23日(金)	焼きメンチカツ	具{鶏肉、たまねぎ、豚脂、粒状植物性たん白、豚すり身(豚肉、水)、粉末状植物性たん白、食塩、砂糖、ぶどう糖、小麦不使用しょうゆ、しょうがペースト、酵母エキス、にんにくペースト、香辛料、水、加工デンプン、炭酸Ca、セルロース、ピロリン酸第二鉄}、衣(粒状植物性たん白、植物油、食塩、水、加工デンプン、増粘多糖類)、揚げ油(なたね油)	鶏肉、豚肉、大豆
28日(水)	とうもろこしご飯	精白米、冷凍ホールコーン(とうもろこし)、酒(米、米こうじ)、塩、米油(食用こめ油)	
30日(金)	生揚げ1/4(個数)	大豆、粗製海水塩化マグネシウム(にがり)、なたね油、水	大豆

※原材料及びアレルギー表示については、食材の購入業者から提出された書類及び食品表示法に基づき記載しています。アレルギー表示が義務づけられている「特定原材料(7品目)」の表示は本書類に記載をしておりますが、「特定原材料に準ずるもの(21品目)」については表示義務がないため、食材の購入業者からの提出された書類にアレルギー表示の記載がない場合、本書類のアレルギー表示欄にも記載がありませんのでご注意ください。また、食物アレルギー対応に必要な情報(産地等)は記載していません。

食物アレルギー対応食 使用食材内容一覧 (月間) (令和5年度6月)

使用日	品名	原材料	アレルギー表示
7日(水)	★粒入りマスタード	マスタード、醸造酢、白ワイン、食塩、香辛料、酸味料、着色料(ウコン)	
12日(月)	★黒米おにぎり	精白米(うるち米)、精白米(もち米)、黒米、植物油脂(食用とうもろこし油、食用なたね油、乳化剤)、食塩、水	
12日(月)	★笹かまぼこ	魚肉、馬鈴薯でん粉、清酒、食塩、砂糖、みりん、水	
16日(金)	★いわしつみれ	いわし、発酵調味料(米、米麴、醸造用糖類、醸造アルコール、木灰、水)、でん粉(ばれいしょ澱粉)、砂糖(さとうきび、甜菜)、しょうが(しょうが)、食塩(海水)、トレハロース	
20日(火)	★クリームコーン缶詰	スイートコーン、砂糖、食塩、増粘剤(加工デンプン)	
23日(金)	★焼きメンチカツ	具{鶏肉、たまねぎ、豚脂、粒状植物性たん白、豚すり身(豚肉、水)、粉末状植物性たん白、食塩、砂糖、ぶどう糖、小麦不使用しょうゆ、しょうがペースト、酵母エキス、にんにくペースト、香辛料、水、加工デンプン、炭酸Ca、セルロース、ピロリン酸第二鉄}、衣(粒状植物性たん白、植物油、食塩、水、加工デンプン、増粘多糖類)、揚げ油(なたね油)	鶏肉、豚肉、大豆
28日(水)	★とうもろこしご飯	精白米、冷凍ホールコーン(とうもろこし)、酒(米、米こうじ)、塩、米油(食用こめ油)	
30日(金)	★生揚げ1/4(個数)	大豆、粗製海水塩化マグネシウム(にがり)、なたね油、水	大豆

※原材料及びアレルギー表示については、食材の購入業者から提出された書類及び食品表示法に基づき記載しています。アレルギー表示が義務づけられている「特定原材料(7品目)」の表示は本書類に記載をしておりますが、「特定原材料に準ずるもの(21品目)」については表示義務がないため、食材の購入業者からの提出された書類にアレルギー表示の記載がない場合、本書類のアレルギー表示欄にも記載がありませんのでご注意ください。また、食物アレルギー対応に必要な情報(産地等)は記載していません。