

10月 間食原材料表

○：アレルギー …… 商品の中に使用されているアレルギー
 ●：コンタミネーション …… 原材料として使用していないが、同一工場もしくは同一ラインで使用されており、微量混入の可能性があること。

月日	商品	メーカー	1個あたり kcal	アレルギー														原材料											
				7品目							20品目																		
				卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	くるみ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	ごま	グルテン	
28 金	リラクマソフトせん	亀田製菓	49	●	●	●	●											○	○										うるち米（米国産、国産）、植物油脂、でん粉、食塩、香辛料（大豆を含む）、たんぱく加水分解物（鶏を含む）、カツオエキスパウダー、加工でん粉、トレハロース、調味料（アミノ酸等）、植物レシチン（大豆由来）
	六条麦茶	アサヒ飲料	0																										六条大麦
29 土	あずき最中	佐藤製菓	119																										生あん小豆、直鎖オリゴ糖、水飴、砂糖、餅粉、麦芽糖、寒天、ソルビット、保存料（ソルビン酸K）
	六条麦茶	アサヒ飲料	0																										六条大麦
31 月	大袖振豆もち	岩塚製菓	46	●	●	●	●	●										○											水稲もち米(日本)、大豆(遺伝子組換えでない)、植物油脂、でん粉、食塩、調味料(アミノ酸等)
	六条麦茶	アサヒ飲料	0																										六条大麦

【10月からの変更内容】

すべてのおやつを、7大アレルギーに配慮した献立に変更いたします。 ※コンタミネーションに極力配慮したものを提供いたします。
 そのため、「フリー」「7品目」の区分をなくし、おやつを1種類に統一しています。