

令和5年度 4月 加工食品配合表

※月使用の加工食品配合表は、献立表裏面の材料表に**◎太字**で表記されています。

| 日付 | 食品 | 配 合 | アレルギー (28品目) |
|----|-----------|--|-----------------|
| 14 | 花かまぼこ | 魚肉(スケソウタラ) 加工澱粉 馬鈴薯澱粉 砂糖 発酵調味料 食塩 トマト色素 | |
| | お祝いデザート | いちご いちご果汁 砂糖 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 ぶどう糖 植物油脂 豆乳 水あめ 大豆粉 乳酸Ca ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 ビタミンC 紅麴色素 香料 乳化剤 安定剤(増粘多糖類) pH調整剤 ピロリン酸第二鉄 | 大豆 |
| 17 | ベーキングパウダー | 炭酸水素ナトリウム グルコノデルタラクトン 酸性ピロリン酸ナトリウム 第一リン酸カルシウム d-酒石酸水素カリウム ステアリン酸カルシウム 食品素材(コーンスターチ) | |
| 18 | ハンバーグ | 鶏肉 豚肉 玉ねぎ <つなぎ>でん粉 ポテトフレーク 豚脂 砂糖 海藻ミネラル 食塩 香辛料 | 鶏肉 豚肉 |
| 20 | ぎょうざ | キャベツ 豚肉 豚脂 砂糖 粒状植物性たん白 しょうゆ おろししょうが オイスターソース 食塩 香辛料 小麦粉 還元水あめ 食塩 植物油脂 大豆粉 加工デンプン 調味料(アミノ酸等) 乳化剤 | 小麦 大豆 豚肉 |
| | ヨーグルト | 牛乳 砂糖 脱脂粉乳 寒天 香料 乳酸菌 | 乳 |
| 21 | ミニ梨ゼリー | 梨ピューレ 異性化液糖 還元水あめ 砂糖 ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 酸化防止剤(ビタミンC) 香料 着色料(ベニバナ黄) | |
| 24 | 冷凍ほうれん草 | ほうれん草 | |
| 25 | ロングウインナー | 豚肉 でん粉 発酵調味料 砂糖 食塩 香辛料 | 豚肉 |
| 26 | ふき水煮 | ふき 酸化防止剤(V.C) クエン酸 | |
| 27 | 山菜ミックス | 山ふき みず なめこ えのき 乳酸Ca pH調整剤 ビタミンC(酸化防止剤) | |
| | レモンゼリー | 糖類(果糖、果糖ぶどう糖液糖、ぶどう糖、粉あめ、砂糖) マイヤーレモン果汁 ゲル化剤(増粘多糖類) 加工デンプン 乳酸Ca 酸味料 香料 クエン酸鉄Na ビタミンC | |

- ・コンタミネーションについては記載していません。
- ・原材料名は、業者が提出した配合表をもとに記載しています。(水の表記は省略しています。)
- ・合わせて「年間」「学期」の加工食品配合表もご確認ください。