

令和5年度 1学期使用物資 加工食品配合表

1学期

罫…新規食品 ◇…前学期より変更あり

食品	配合	アレルギー
調味料 類		
罫 ワイン(赤)	発酵調味料 アルコール 水あめ 食塩	
罫 ワイン(白)	発酵調味料 アルコール 水あめ 食塩	
罫 みりん	もち米 米麴 醸造アルコール 糖類 珪藻土	
三温糖	サトウキビ ビート	
罫 ハヤシルウ	小麦粉 パーム油 砂糖 食塩 トマトペースト トマトケチャップ たん白加水分解物 香辛料 酵母エキス カラメル色素 酸味料	小麦
乾物 類		
罫 角切りこんぶ	昆布 酢酸	
糸こんぶ	昆布	
罫 粉かつお	かつおのふし	
罫 アルファベットマカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦
だし・スープ 類		
罫 煮干し(だし用)	カタクチイワシ	
油 類		
罫 大豆油	食用大豆油 シリコーン	大豆※ (残存たんぱく数μg/g未満のためアレルギー表示不要)
米ぬか油	米糠	
水煮 類		
罫 ぜんまい(水煮)	ぜんまい 酸化防止剤(ビタミンC) pH調整剤	
トマト 類		
罫 トマトケチャップ	トマト 砂糖 食塩 醸造酢 クエン酸 オニオン 赤唐辛子 ローレル シナモン ナツメック 白コショウ ガーリック	
罫 トマトピューレ	トマト クエン酸	
罫 トマト水煮ダイス	トマト トマトジュース	
チルド・冷凍食品 類		
罫 ホールコーン	とうもろこし	
罫 冷凍さやいんげん	いんげん	
罫 むき枝豆	えだ豆 食塩	大豆
冷凍カリフラワー	カリフラワー	
罫 角麩	グルテン 小麦粉 餅米粉	小麦
ドレッシング 類		
罫 玉ねぎドレッシング	たまねぎ 食用植物油脂 醸造酢 砂糖 しょうゆ 食塩 レモン果汁 発酵調味料 乾燥しいたけ 乾燥レッドベルペパー ローストオニオンペースト 増粘多糖類 香辛料抽出物	小麦 大豆
デザート 類		
みかん(シロップ)	みかん 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 クエン酸	
パイナップル(シロップ)	パイナップル 砂糖 酸味料(クエン酸)	
黄桃(シロップ)	黄桃 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 クエン酸	もも

・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、業者が提出した書類の表記をもとに記載しています。(水の表記は省略しています。)

・前学期から新規で追加された食品には罫、原材料等が変更になった食品には◇がついています。