

■…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		
◇ ワイン(赤)	加塩ワイン アルコール 水あめ 食塩 珪藻土	
◇ ワイン(白)	加塩ワイン アルコール 水あめ 食塩 珪藻土	
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	
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
■ 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톤 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)	
こんにゃく 類		
■ こんにゃく(サラダ用)	こんにゃく芋粉 凝固剤(水酸化カルシウム)	
乾物 類		
◇ 角切りこんぶ	昆布	
糸こんぶ	昆布	
粉かつお	かつおのふし	
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		
◇ 煮干し(だし用)	まいわしにぼし 食塩	
油 類		
大豆油	食用大豆油 シリコーン	大豆※ (残存たんぱく数11g/100g未満のためアレルギー表示不要)
米ぬか油	米糠	
水煮 類		
■ たけのこ(乱切り)	たけのこ	
■ たけのこ(短冊)	たけのこ	
■ たけのこ(千切り)	筍 pH調整剤 酸化防止剤	
トマト 類		
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	
トマトピューレ	トマト クエン酸	
チルド・冷凍食品 類		
■ ハムカット	豚もも肉 食塩 砂糖 酵母エキス 香辛料 貝カルシウム	豚肉
ホールコーン	とうもろこし	
冷凍さやいんげん	さやいんげん若さや	
むき枝豆	えだまめ 食塩	大豆
冷凍カリフラワー	カリフラワー	
角麩	グルテン 小麦粉 餅米粉	小麦
加工食品 類		
■ 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	豚肉 大豆 小麦
■ ハンバーグ	鶏肉 豚肉 たまねぎ 粒状植物性たん白 豚脂 でん粉 砂糖 トマトケチャップ 植物油脂 乾燥マッシュポテト 野菜ペースト 香辛料 オニオンエキスパウダー 食塩 酵母エキス 加工デンプン 炭酸Ca 調味料(無機塩) 焼成Ca ピロリン酸鉄 着色料(ココア) 硫酸Ca	鶏肉 豚肉 大豆

令和5年度 2学期使用物資 加工食品配合表 NO. 2

2学期

⊕…新規食品 ◇…前学期より変更あり

食 品	配 合	アレルゲン
ドレッシング 類		
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	
◇ パイン(シロップ)	パインアップル 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 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⊕、原材料等が変更になった食品には◇がついています。