

■…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 グルコンデルタラクトン 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)	
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	
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(千切り)	たけのこ	
たけのこ(短冊)	たけのこ	
ぜんまいカット	ぜんまい クエン酸 乳酸カルシウム ビタミンC	
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	
トマト水煮ダイス	トマト トマトジュース 食塩 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	いんげん	
むき枝豆	えだまめ 食塩	大豆
冷凍ほうれんそう	ほうれん草	
冷凍カリフラワー	カリフラワー	
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 3学期使用物資 加工食品配合表 NO. 2

3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。