

## 令和5年度 5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)
1	ヨーグルト	生乳、砂糖、乳製品、ゼラチン、寒天、乳等を主要原料とする食品、乳清ミネラル/クエン酸カルシウム、香料、乳化剤、安定剤(増粘多糖類)、ビタミンD	乳 ゼラチン
2、22	たけのこ	たけのこ	
2	ちまき	米粉、砂糖、植物油脂、酵素製剤、食塩、笹葉(包材として)	大豆
9、22	にんじんペースト	にんじん	
10	たけのこ(千切り)	孟宗竹	
15	青梅ゼリー	ぶどう糖果糖液糖、グラニュー糖、果糖、ポリデキストロース、うめ果汁、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、ビタミンC、クエン酸第一鉄Na	
17	なめこ	なめこ	
18	春巻き	豚肉、小麦粉、キャベツ、にんじん、たまねぎ、しょうゆ、油脂加工品、粉末水あめ、ラード、でん粉、はるさめ、ショートニング、植物油脂、香味油、しいたけエキスパウダー、大豆粉、ポークエキス、砂糖、コーンフラワー、食塩、酵母エキス、しょうがペースト、亜鉛含有酵母、酵母エキスパウダー、たん白加水分解物、香辛料、加工でん粉、ピロリン酸鉄	小麦 大豆 豚肉
19	わらびもち	砂糖、きな粉、わらびでんぷん、加工でんぷん	大豆
22	かつお節	かつおのふし	
23	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
	冷凍ほうれんそう	ほうれん草	
24	沢あざみ	沢あざみ	
26	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)	
29	アセロラゼリー	砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、水飴、難消化性デキストリン、アセロラ濃縮果汁、ゲル化剤(増粘多糖類)、アスコルビン酸、酸味料、香料、ベニコウジ色素、クエン酸鉄	
30	ししゃもフライ	シシャモ、パン粉、小麦粉	小麦、大豆

- ・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。