

令和5年度 6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	きな粉	大豆	大豆
2	はちみつレモンゼリー	糖類(水あめ 果糖ぶどう糖液糖) レモン果汁 はちみつ ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 クエン酸鉄Na 香料 着色料(ビタミンB2)	
5	こんにやく(サラダ用)	こんにやく芋粉 凝固剤(水酸化カルシウム)	
	ちまき	米粉 砂糖 植物油 酵素製剤 食塩 笹葉(包材として)	大豆
6	白身フライ	ホキ パン粉 小麦粉 乳化剤 食塩 増粘多糖類 打ち粉(小麦粉)	小麦 大豆
7	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 加工デンプン 調味料(アミノ酸等) 乳化剤【皮】小麦粉 還 元水あめ 食塩 植物油 大豆粉	豚肉 大豆 小麦
7・9	たけのこ(千切り)	もうそう竹	
8	かわはぎロール	カワハギ 砂糖 食塩 ソルビット 調味料(アミノ酸)	
	ヨーグルト	生乳 砂糖 乳製品 乳たんぱく質 寒天 香料	乳
12	なめこ水煮	なめこ	
	富加みそ	米 大豆 食塩 小麦	大豆 小麦
13	すくなかぼちゃペースト	かぼちゃ	
15・27	冷凍ほうれん草	ほうれん草	
19	もずく	もずく	
20	ダイスゼリー(なし)	なし果汁 糖類(ぶどう糖果糖液糖 砂糖) ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 香料 乳酸Ca	
	ダイスゼリー(サイダー)	砂糖・ぶどう糖果糖液糖 砂糖 水溶性食物繊維 レモン果汁 ゲル化剤(増粘多糖 類) 乳酸Ca 酸味料 ビタミンC クエン酸鉄Na 香料 クチナシ青色素	
22	ポテトコロッケ	ばれいしょ パン粉 小麦粉 にんじん 小麦粉加工品 たまねぎ とうもろこし いんげん 砂糖 でん粉 食用植物油 貝Ca 食塩 酵母粉末	小麦 大豆
23	ワンタン	小麦粉 麦たん白 野菜粉末 食塩	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)	
26	ハンバーグ	鶏肉 粒状植物性たん白 たまねぎ 豚脂 乾燥マッシュポテト 砂糖 食塩 香辛料 調味エキス 加工デンプン リン酸塩(Na) 炭酸Ca 調味料(アミノ酸等) 着色料 ピロリン酸鉄	鶏肉 大豆 豚肉
27	ナン	小麦粉 植物油 ショートニング 砂糖 食塩 イースト(ソルビタン脂肪酸エステル ビタミンC) 麦芽粉末 グァーガム	小麦 大豆
	ももゼリー	白桃ピューレ グラニュー糖 果糖 水あめ ぶどう糖 乳酸Ca ゲル化剤 香料 酸味料 ビタミンC クエン酸鉄Na	もも
28	ねり梅	梅 食塩	

- ・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。