

令和5年度 7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)
7	そうめん	小麦粉 食塩	小麦
	星型かまぼこ	魚肉 うらごし南瓜 加工澱粉 馬鈴薯澱粉 砂糖 発酵調味料 食塩	
	たなばた三色ゼリー	糖類(水あめ、果糖ぶどう糖液糖、ぶどう糖、砂糖、果糖) 果汁(なつみかん、メロン) デキストリン 豆乳加工食品(植物油脂、豆乳クリーム、砂糖類、その他) 寒天/ゲル化剤(増粘多糖類) 乳酸Ca 酸味料 香料 加工デンプン クチナシ色素 クエン酸鉄 Na 乳化剤 ビタミンC pH調整剤 セルロース 塩化マグネシウム	大豆
14	梅ジャム	梅 上白糖	
	ねり梅	梅 食塩	
18	かぼちゃコロッケ	かぼちゃ パン粉 小麦粉 ばれいしょ 小麦粉加工品 たまねぎ 砂糖 食用植物油 脂 でん粉 貝Ca 食塩 酵母粉末	小麦 大豆
	ヨーグルト	牛乳 砂糖 脱脂粉乳 寒天 香料 乳酸菌	乳

- ・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。