

## 令和5年度 8・9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)
8/31	冷凍モロヘイヤ	モロヘイヤ	
8/31 9/5	冷凍ほうれん草	ほうれん草	
1	白身魚フライ	ホキ パン粉 小麦粉 食塩 乳化剤 増粘剤	小麦 大豆
	ダイスゼリー(レモン)	砂糖・ぶどう糖果糖液糖 レモン果汁(濃縮還元) ぶどう糖 砂糖 水溶性食物繊維 はちみつ ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 香料 クエン酸鉄Na カロチノイド色素	
5	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 だん粉 貝Ca 食塩 酵母粉末	小麦 大豆
5 12 14 26	トマト水煮ダイス	トマトジュース トマト 食塩	
7	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)	
11	にんじんペースト	にんじん	
12	ナン	小麦粉 砂糖 食塩 ショートニング ドライイーストなたね油	小麦
	フローズンヨーグルト	砂糖 脱脂粉乳 粉あめ バター 乳たんぱく 乳酸菌 香料	乳
13	たけのこカット	たけのこ クエン酸	
21	味付き豚	豚肉 果糖ぶどう糖液糖 しょうゆ(大豆 食塩) 発酵調味料 水あめ 砂糖 粉末状大豆たん白 食塩	豚肉 大豆
	肉だんご	豚肉 鶏肉 玉ねぎ だん粉 えんどう豆たん白 砂糖 発酵調味料 香辛料 食塩 酵母エキス	豚肉 鶏肉
	ヨーグルト	生乳 砂糖 脱脂粉乳 クリーム ゼラチン/香料	乳 ゼラチン
22	塩こんぶ	昆布 しょうゆ たんぱく加水分解物 砂糖 昆布エキス 食塩 調味料(アミノ酸等)	小麦 大豆
25	花かまぼこ	魚肉 人参 馬鈴薯澱粉 砂糖 発酵調味料 食塩/加工澱粉	
27	プレーンオムレツ	鶏卵 チキンスープ 澱粉 砂糖 植物油 醸造酢	卵 鶏肉 大豆
	ガトーショコラ	豆乳 砂糖 米粉 植物油 ココアパウダー 水溶性食物繊維 カカオマス 加工デンプン 膨張剤 ピロリン酸第二鉄	大豆
29	月見だんご	上新粉 砂糖 だんぷん/酵素	

- ・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。)
- ・併せて「年間」「学期」の加工食品配合表もご確認ください。