

令和5年度 10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)
2	アジフライ	あじ 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
4	富有柿ピューレ	柿 砂糖	
5・18・23	冷凍ほうれん草	ほうれん草	
10	ブルーベリーゼリー	ブルーベリー果汁 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 砂糖 ぶどう糖 ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 乳酸Ca ビタミンC クエン酸鉄Na 香料	
10・18	にんじんペースト	人参	
11	栗レトルト	栗 砂糖 食塩 乳酸Ca 酸化防止剤(V.C) 漂白剤(亜硫酸塩)	
16	なめこ水煮	なめこ	
19	みかんクレープ	豆乳 加工油脂 うんしゅうみかん果汁 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 麦芽糖 砂糖 植物油 米粉 水あめ 大豆粉 レモン果汁 小麦不使用しょうゆ 加工デンプン トレハロース 増粘剤(カドラン) 乳化剤 ゲル化剤(増粘多糖類) 香料 安定剤(増粘多糖類) ビタミンC 酸味料 メタリン酸Na カラメル色素 ピロリン酸第二鉄 ベーキングパウダー カロチノイド色素	大豆
20	美濃加茂里芋コロッケ	里芋 鶏肉 たまねぎ 砂糖 乾燥マッシュポテト にんじん しょうゆ 大豆油 食塩 (衣)パン粉 米粉 小麦粉	鶏肉 小麦 大豆
24	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦
25	県産厚揚げ	大豆 植物油 加工デンプン トレハロース 安定剤(加工デンプン) 食塩 凝固剤 グリシン 酢酸ナトリウム 酵素 消泡剤	大豆
26	ワンタン	小麦粉 グルテン(小麦たん白) 食塩	小麦
	生揚げ	大豆 硫酸カルシウム 消泡剤 菜種油	大豆
	ぶどうゼリー	ぶどう果汁 果糖 砂糖 ぶどう糖 果糖ぶどう糖液糖 ゲル化剤 乳酸Ca 酸味料 香料 ビタミンC クエン酸鉄Na	
27	白玉団子	上新粉 でんぷん	
	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	
31	ダイスゼリー(レモン)	果糖ぶどう糖液糖 ぶどう糖 粉あめ レモン果汁 砂糖 ゲル化剤 酸味料 香料 着色料	

- ・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。