

令和5年度 11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	たけのこホール	竹の子	
	ひじきドライパック	ひじき	
7	ロングウインナー	豚肉 食塩 砂糖 香辛料(白コショウ カルワイ マスタード)	豚肉
9・28	トマト水煮ダイス	トマトジュース トマト 食塩	
9	焼き栗コロッケ	じゃがいも くり さつまいも 植物油 植物油 パン粉 小麦粉 コーンフラワー デキストリン 還元水あめ でん粉 砂糖 果糖ぶどう糖液糖 果糖 食塩 炭酸Ca 着色料 香料	小麦 大豆
10・24	冷凍ほうれんそう	ほうれん草	
10	たいやき	小豆 砂糖 還元水飴 食塩 小麦粉 砂糖 ベーキングパウダー ぶどう糖 増粘剤(グァーガム) 食塩 着色料(ビタミンB2) 離型油(ナタネ、コーン、パーム) 乳化剤	小麦
15	富加みそ	米 大豆 食塩 小麦	小麦 大豆
16	ヨーグルト	乳 砂糖 乳製品 フラクトオリゴ糖シロップ プルーン果汁 寒天 香料 ピロリン酸第二鉄 葉酸 乳酸菌	乳
17	生揚げ	大豆 菜種油 硫酸カルシウム 消泡剤	大豆
20	なしゼリー	なし果汁(還元) ぶどう糖 果糖ぶどう糖液糖 果糖 砂糖 ゲル化剤 乳酸Ca 酸味料 香料 ビタミンC クエン酸鉄Na(0.020)	
22	なめこ水煮	なめこ	
24	納豆(たれ辛子)	大豆 【たれ】しょうゆ 砂糖 食塩 かつおエキス かつお節エキス こんぶエキス 酵母エキス 酒精 【辛子】マスタード 食塩 醸造酢 ウコン クエン酸	小麦 大豆
27	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(0.020)	
29	きな粉	大豆	大豆
	つぼ漬け	だいこん ぶどう糖果糖液糖 砂糖 アミノ酸液 醸造酢 かつお節エキス 食塩 カラメル色素 酸味料 酒精	
30	コーンしゅうまい	とうもろこし たまねぎ 魚肉すり身 豚脂 でん粉 豆腐 植物性たん白 パン粉 みりん 焼酎 小麦粉 砂糖 食塩 水あめ混合異性化液糖 酵母エキスパウダー 加工デンプン 炭酸Ca ピロリン酸鉄(0.076) 乳化剤 豆腐用凝固剤	豚肉 大豆 小麦 魚介類
	サウザンアイランド ドレッシング	食用植物油 醸造酢 糖類(水あめ、砂糖) トマトケチャップ ピクルス 食塩 にんじんエキス プルーン 酵母エキスパウダー 乳化剤 増粘剤(キサンタンガム) 香辛料抽出物	

- ・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。