## 令和5年度 12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**②太字**で表記されています。

日付	食品	配合	アレルゲン (28品目)
4	大豆の華	大豆	大豆
6	ぎふのももゼリー	もも果汁 水あめ 砂糖混合ぶどう糖果糖液糖 トレハロース ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料	ŧŧ
8	富加みそ	米 大豆 食塩 小麦	大豆 小麦
11	千草焼き	鶏卵 だし汁(醤油 糖類 風味原料(かつおエキス 濃縮煮干だし) 食塩) 人参 グリンピース コーン 筍 澱粉 椎茸 鶏肉 豆腐 砂糖 食塩 植物油脂	卵 小麦 大豆 鶏肉
12	型抜きチーズ	ナチュラルチーズ 乳化剤	乳
14 19	冷凍ほうれん草	ほうれん草	
22	ゆず果汁	ゆず果汁	
25	ケーキ	豆乳 砂糖 加工油脂 米粉 水あめ いちごピューレー(いちご、砂糖) 大豆粉砂糖・ぶどう糖果糖液糖 いちご果汁(濃縮還元) 植物油 麦芽糖 清涼飲料水粉砂糖 こんにゃく加工品(水あめ、こんにゃく粉、でん粉) 発酵調味料 加エデンプン増粘剤(カードラン、アルギン酸エステル) 乳化剤 炭酸Ca 膨張剤ゲル化剤(加エデンプン、増粘多糖類) ビタミンC 香料 安定剤(増粘多糖類)紅麹色素 ピロリン酸第二鉄 酸味料 メタリン酸Na クチナシ赤色素	大豆

- ・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。