

## 令和5年度 2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)
1	たけのこホール	竹の子	
2	丸干しイワシ	真いわし 食塩	
	節分豆	大豆	大豆
8	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	
16	山菜ミックス	わらび みずな えのき茸 山うど なめこ たけのこ pH調整剤	
	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
20	にんじんペースト	にんじん	
	スイートポテト	さつまいも 砂糖 食用植物油 還元麦芽糖 食物繊維 食塩 乳酸カルシウム クエン酸鉄ナトリウム	
22	花かまぼこ	魚肉 加工澱粉 馬鈴薯澱粉 砂糖 発酵調味料 食塩 うらごし人参 トマト色素	
	チキンハンバーグ	若鶏肉(もも) 枝豆 ひじき 玉葱 パン粉 にんじん 植物性蛋白 砂糖 食塩 水あめ 蛋白加水分解物 酵母エキス ペパー	鶏肉 大豆 小麦
	ぶぶあられ	もち米 アオサ ベニコウジ色素 クチナシ黄色素 ベニバナ黄色素 アナトー色素 クチナシ青色素 コチニール色素	
	糸寒天	寒天 こんにゃく粉 増粘多糖類	
27	かぼちゃとさつまいものコロック	かぼちゃ たまねぎ マッシュポテト 豚肉 さつまいもペースト ほうれん草 にんじん 砂糖 豆乳発酵食品 白ワイン 大豆油 炭酸カルシウム 酵母エキス 食塩 ピロリン酸第二鉄 香辛料 <衣>パン粉 大豆油 粉末状植物性たん白 粉末油脂 加工デンプン 乳化剤 増粘剤製剤	豚肉 大豆 小麦
	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	
28	生揚げ	大豆 植物油 凝固剤{塩化マグネシウム(にがり) 硫酸カルシウム} 消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル)	大豆
29	いちごクレープ	豆乳 加工油脂 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 麦芽糖 いちごピューレー(いちご 砂糖 水あめ ぶどう糖果糖液糖) 砂糖 植物油 米粉 水あめ いちご果汁(濃縮還元) 大豆粉 レモン果汁(濃縮還元) 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 メタリン酸Na カラメル色素 酸味料 紅麴色素 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

- ・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。