

## 令和5年度 3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	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	
	ひし餅	上新粉 砂糖 冷凍よもぎ 食塩 加工デンプン 酵素 着色料(ビートレッド)	
4	いよかんゼリー	伊予柑果汁 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 砂糖 水溶性食物繊維 乳酸Ca ゲル化剤(増粘多糖類) ビタミンC クエン酸鉄Na 香料	
5	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
6	焼きプリンタルト	(タルト)小麦粉 マーガリン 砂糖 鶏卵 食塩 香料 (カスタードクリーム)乳又は乳製品を主要原料とする食品 加糖卵黄 砂糖 脱脂粉乳 ミルクカルシウム 香辛料 キシロース 増粘剤(キサンタンガム) 乳化剤 香料	小麦 卵 乳 大豆
7 22	お祝いケーキ	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 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 加工デンプン 増粘剤(カドラン、アルギン酸エステル) 乳化剤 炭酸Ca 膨張剤 ゲル化剤(加工デンプン、増粘多糖類) ビタミンC 香料 安定剤(増粘多糖類) ピロリン酸第二鉄 紅麴色素 酸味料 メタリン酸Na クチナシ赤色素	大豆
	みかんゼリー	みかん果汁 糖類(ぶどう糖、果糖ぶどう糖液糖、砂糖、果糖) ゲル化剤(増粘多糖類) 乳酸Ca 香料 酸味料 ビタミンC クエン酸鉄Na	
14	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)	
15	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	小麦 大豆 鶏肉
19	ヨーグルト	生乳 砂糖 乳製品 ゼラチン 寒天 乳等を主要原料とする食品 乳清ミネラル クエン酸カルシウム 香料 乳化剤 安定剤(増粘多糖類) ビタミンD	乳 ゼラチン
21	ひじきドライパック	ひじき	
	バター	生乳 食塩	乳
25	グラニュー糖	原料糖	
	きなこ	大豆	大豆
	肉だんご	食肉(鶏肉、豚肉) たまねぎ つなぎ(でん粉、粉末状植物性たん白) 還元水あめ 食塩 チキンオイル 香辛料 揚げ油(大豆油) ドロマイト ピロリン酸鉄 焼成Ca	大豆 鶏肉 豚肉

- ・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。