

令和6年度 4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)
15	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 加工油脂 トマト色素	
	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 砂糖 いちごピューレ(いちご、砂糖、水あめ、ぶどう糖果糖液糖) 植物油 米粉 水あめ いちご果汁 大豆粉 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 炭酸Ca ゲル化剤(増粘多糖類) 香料 安定剤(増粘多糖類) ビタミンC 紅麴色素 メタリン酸Na カラメル色素 酸味料 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
17	ワンタン	小麦粉 グルテン(小麦たん白) 食塩	小麦
	ぜんまい水煮	ぜんまい 酸化防止剤(ビタミンC) pH調整剤	
18	ベーキングパウダー	炭酸水素ナトリウム グルコノデルタラクトン 酸性ピロリン酸ナトリウム 第一リン酸カルシウム d-酒石酸水素カリウム ステアリン酸カルシウム 食品素材(コーンスターチ)	
22	ヨーグルト	牛乳 砂糖 脱脂粉乳 寒天 香料 乳酸菌	乳
25	シシモフライ	カラフトシシモ干(カラフトシシモ 食塩) 【衣】パン粉 バッター粉(小麦粉 増粘剤製剤) 打ち粉(小麦粉)	小麦 大豆
26	たけのこ	たけのこ	

- ・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。