

## 令和6年度 6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)
3	ねり梅	梅 食塩	
7	ぜんまい水煮	ぜんまい クエン酸 乳酸カルシウム ビタミンC	
11	ナン	小麦粉 植物油 ショートニング 砂糖 食塩 イースト(ソルビタン脂肪酸エステル ビタミンC) 麦芽粉末 グァーガム	小麦 大豆
	ガラムマサラ	ブラックペッパー コリアンダー 赤唐辛子 カルダモン ホワイトペッパー クミン クローブ シナモン	
	ももゼリー	白桃ピューレ グラニュー糖 果糖 水あめ ぶどう糖 乳酸Ca ゲル化剤 香料 酸味料 ビタミンC クエン酸鉄Na(0.020)	もも
12	鶏団子	鶏肉 でん粉 えんどう豆たん白 玉ねぎ 砂糖 発酵調味料 海藻ミネラル 食塩 香辛料 酵母エキス 鉄含有酵母	鶏肉
14	もずく	もずく	
18	宿儺かぼちゃペースト	かぼちゃ	
20	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
25	ダイスサイダーゼリー	砂糖・ぶどう糖果糖液糖 砂糖 水溶性食物繊維 レモン果汁 ゲル化剤(増粘多糖類) 乳酸Ca 酸味料 ビタミンC クエン酸鉄Na 香料 クチナン青色素	
	ダイスぶどうゼリー	糖類(果糖ぶどう糖液糖 砂糖 ぶどう糖) ぶどう果汁 ゲル化剤 酸味料 香料 ビタミンC 着色料 クエン酸鉄Na	
27	バター	生乳 食塩	乳
28	ワンタン	小麦粉 グルテン(小麦たん白) 食塩	小麦

- ・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。