

令和7年度 5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。
※日付が記載していない食品は、月に3回以上使用する食品です。

日 付	食 品	配 合	アレルゲン (28品目)
※	米ぬか油	米糠	
	おろし生姜	しょうが 酸味料 ビタミンC ターメリック色素	
	だし用煮干し	まいわし 食塩	
2	たけのこカット	たけのこ クエン酸	
	ちまき	米粉 砂糖 植物油脂 食塩 酵素 笹葉(包材として)	大豆
7	なめこ水煮	なめこ 食塩 酸味料 酸化防止剤(ビタミンC)	
8	トマト水煮ダイス	トマト トマトピューレ クエン酸	
12	大根おろし	だいこん	
14	粉からし	からし粉 コーンスターチ 着色料(ウコン) 増粘剤(グァーガム) ビタミンC	
15	山菜ミックス	わらび みず ふき 乳酸Ca pH調整剤 ビタミンC(酸化防止剤)	
	ヨーグルト	乳(生乳) 砂糖 乳製品 香料 乳酸菌	乳
16	味付き豚	豚肉 果糖ぶどう糖液糖 しょうゆ(大豆 食塩) 発酵調味料 水あめ 砂糖 粉末状大豆たん白 食塩	大豆 豚肉
22	肉シュウマイ	玉ねぎ 豚肉 鶏肉 粒状大豆たん白 小麦粉 澱粉 砂糖 食塩 蛋白加水分解物 コショウ 皮(小麦粉 グルテン 食塩)	小麦 大豆 豚肉 鶏肉
23	たけのこ	たけのこ	
27	カレー粉	ターメリック コリアンダー クミン フェネグリーク こしょう 赤唐辛子 ちんぴ シナモン フェンネル ジンジャー スターアニス ガーリック 甘草 クローブ サボリー ナツメグ ローレル オールスパイス オレガノ セージ タイム カルダモン アニスシード ガランガル キャラウェイ セロリーシード タラゴン ディルシード バジル パプリカ マジョラム マスタード メース ローズマリー	
	白身魚フライ	タラ パン粉(小麦 大豆) 小麦粉 食塩 胡椒	小麦 大豆
28	沢あざみ	沢あざみ	
29	豆乳プリン	(豆乳プリン)豆乳 水あめ ショートニング 砂糖 水溶性食物繊維 食塩 ゲル化剤(加工デンプン 増粘多糖類) 乳化剤 香料 ビロリン酸第二鉄 カロチノイド色素 (カラメルソース)水あめ 砂糖 デキストリン カラメル色素 ゲル化剤(増粘多糖類 加工デンプン) 香料	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。