

令和7年度 7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	アレルギー (28品目)
※	米ぬか油	米糠	
	おろし生姜	しょうが 酸化防止剤(V.C) pH調整剤	
	だし用煮干し	まいわし 食塩	
	トマト水煮ダイス	トマト トマトピューレ クエン酸	
4	さつまいもチップス	さつまいも 砂糖 植物油脂	
7	そうめん	小麦粉 食塩	小麦
	星型かまぼこ	魚肉 うらごし南瓜 加工澱粉 馬鈴薯澱粉 砂糖 発酵調味料 食塩 加工油脂	
	セタゼリー	(レモンゼリー)砂糖・ぶどう糖果糖液糖 砂糖 ぶどう糖 レモン果汁 酸味料 ゲル化剤(増粘多糖類) クエン酸鉄Na 香料 (グレープゼリー)砂糖・ぶどう糖果糖液糖 砂糖 ぶどう糖 ぶどう果汁 酸味料 ゲル化剤(増粘多糖類) ビタミンC 香料 クエン酸鉄Na クチナシ赤色素 (モチーフ)うんしゅうみかん果汁 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 水あめ 砂糖 粉末油脂 寒天 乳化剤 ゲル化剤(キサンタンガム) 香料 カロチノイド色素	
9	さつま揚げカット	魚肉 でん粉 砂糖 食塩 ぶどう糖 植物油	
10	プレーンオムレツ	鶏卵 澱粉 砂糖 食塩 植物油脂 鉄分強化剤	卵
11	梅ジャム	ウメ 砂糖	
	ねり梅	梅 食塩 脱塩濃縮梅酢	
14	ささみ水煮	鶏肉 醸造酢 食塩 寒天 砂糖 オニオンパウダー 香辛料 pH調整剤	鶏肉
	塩こうじ	米 食塩 酒精	
	フローズンヨーグルト	砂糖 脱脂粉乳 粉あめ バター 乳タンパク 香料	乳
15	いちごジャム	食物繊維(難消化性デキストリン) いちご 糖類(砂糖 水飴) ゲル化剤(ペクチン) 酸味料 V.C	
16	アジフライ	あじ 衣(パン粉 食塩 植物油脂) 加工でん粉 増粘剤	小麦
17	冷やし中華のたれ	しょうゆ 砂糖 醸造酢 水あめ 食用植物油脂 食塩 たん白加水分解物 果汁(レモン りんご) はちみつ かつおエキス 酵母エキス ぶどう糖	小麦 大豆 ごま りんご ゼラチン
18	バター	生乳 食塩	乳

- ・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。