

令和7年度 8・9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	
	トマト水煮ダイス	トマト トマトジュース ビタミンC クエン酸(酸味料・pH調整剤)	
	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	
1	肉シュウマイ	豚肉 たまねぎ パン粉 でん粉 しょうがペースト 調味料(砂糖 食塩 酵母エキス ソーダエキス 香辛料) 皮(小麦粉 還元水あめ)	小麦 豚肉
	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	
2	りんごジャム	糖類(水あめ 砂糖) りんご ゲル化剤(ペクチン) 酸味料	りんご
3	そうめん	小麦粉 食塩	小麦
	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	
9	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
10	ねり梅	梅 食塩	
	メロンゼリー	糖類(ぶどう糖 砂糖 水あめ 果糖) メロン果汁 ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 香料 クチナシ色素 クエン酸鉄Na	
12	プレーンオムレツ	鶏卵 砂糖 タピオカでん粉 穀物酢 食塩なたね油(焼成油)	卵
16	アセロラゼリー	砂糖混合ぶどう糖果糖液糖 水飴 難消化性デキストリン アセロラ濃縮果汁 ゲル化剤(増粘多糖類) アスコルビン酸 酸味料 香料 ペニコウジ色素 クエン酸鉄	
18	塩こうじ	米 食塩 酒精	
22	大根おろし	大根	
30	ナン	小麦粉 砂糖 食塩 ショートニング ドライイーストなたね油	小麦
	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	
	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	

- ・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。