

令和7年度 11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)
※	三温糖	原料糖(甘蔗原料糖 てん菜原料糖)	
	米ぬか油	米糠	
	だし用煮干し	まいわし 食塩	
4	マスカットゼリー	糖類(ぶどう糖 砂糖 水あめ 果糖) ぶどう果汁 ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 香料 クエン酸鉄Na	
5	ねりごま	いりごま	ごま
6	きくらげカット	うらじろきくらげ(あらげきくらげ)	
	白湯	ポークエキス ポークオイル	豚肉
7	粒マスタード	マスタード レモン果汁 食塩 ワインビネガー 発酵調味料 ぶどう糖 コーン油 香辛料 調味料(アミノ酸等) 酸味料 増粘剤(キサンタンガム)	大豆
	さつま揚げカット	魚肉 でん粉 砂糖 食塩 ぶどう糖 揚げ油(菜種)	
10	大根おろし	大根	
13	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	
	ヨーグルト	生乳 砂糖 脱脂粉乳 クリーム	乳
17	里芋コロッケ	里芋 鶏肉 玉葱 砂糖 醤油 食塩 胡椒 (衣)パン粉 小麦粉 とうもろこし澱粉 粉末状大豆たん白 植物油脂(菜種) 食塩	小麦 大豆 鶏肉
19	銀杏型かまぼこ	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	
	紅葉型かまぼこ	魚肉 うらごし人参 加工澱粉 馬鈴薯澱粉 砂糖 発酵調味料 食塩 加工油脂	
20	いろいろやさい ふりかけ	塩蔵青菜(塩蔵広島菜 塩蔵京菜 塩蔵大根葉) 砂糖 鰹削り節 塩蔵赤しそ 食塩 かぼちゃフレーク にんじんフレーク みりん 酵母エキス 鰹削り節粉末 食用植物油脂 昆布エキス 酸味料 酸化防止剤(ビタミンE)	
21	なめこ水煮	なめこ 食塩 酸味料 酸化防止剤(ビタミンC)	

裏面もあります

日 付	食 品	配 合	アレルゲン (28品目)
25	納豆	(納豆)大豆 納豆菌 (たれ)砂糖混合ぶどう糖果糖液糖 食塩 醤油 カツオエキス 調味料(アミノ酸等) 酒精 醸造酢 (からし)からし 食塩 醸造酢 還元水飴 着色料(ウコン) 香辛料 増粘多糖類	小麦 大豆
	千草焼き	鶏卵 だし汁(醤油 糖類 風味原料(かつおエキス 濃縮煮干しだし) 食塩) 人参 グリーンピース コーン 筍 澱粉 椎茸 鶏肉 豆腐 砂糖 食塩 植物油脂 鉄分強化剤	卵 小麦 大豆 鶏肉
26	冷凍カリフラワー	カリフラワー	
	きな粉	大豆	大豆
27	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)	
	青のり	青のり	
28	みかんゼリー	みかん果汁 糖類(ぶどう糖 果糖ぶどう糖液糖 砂糖 果糖) ゲル化剤(増粘多糖類) 乳酸Ca 香料 酸味料 ビタミンC クエン酸鉄Na	

- ・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。