

令和7年度 12月1日～1月9日 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)
※	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	白身魚フライ	タラ 小麦粉 パン粉 植物油(なたね 大豆) 食塩 でん粉(小麦) 大豆粉 砂糖 香辛料(白コショウ) 増粘剤 乳化剤	小麦 大豆
5	角麩	グルテン 小麦粉 餅米粉	小麦
	金時豆	大正金時	
9 18	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)	
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(加エデンプン 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 加エデンプン) 香料	大豆
10	大根おろし	大根	
12	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	
15	ヨーグルト	生乳 砂糖 脱脂粉乳 クリーム	乳
16	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	
18	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	
19	ワンタン	小麦粉 グルテン(小麦たん白) 食塩	小麦
22	ゆずゼリー	砂糖・ぶどう糖果糖液糖 水あめ 砂糖 ゆず果汁 ビタミンC 乳酸Ca ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 クエン酸鉄Na 香料	

裏面もあります

日 付	食 品	配 合	アレルギー (28品目)
23	チリパウダー	赤唐辛子 コーンパウダー 食塩 クミン オレガノ ガーリック	
	オールスパイス	オールスパイス	
	ケーキ	豆乳ホイップ 豆乳 砂糖 米粉 馬鈴薯でん粉 ココアパウダー 豆乳加工食品 食用植物油 食用精製加工油脂 還元水飴 食塩 寒天 香料	大豆
24	海藻ミックス	わかめ 茎わかめ 寒天 つのまた	
25	丸干しイワシ	真いわし 食塩	
25 1/9	糸こんぶ	昆布	

- ・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。