

令和8年 1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	
9	糸こんぶ	昆布	
13 23	トマト水煮ダイス	トマト トマトピューレ クエン酸	
14	はちみつ	純粋はちみつ	
	ねりごま	いりごま	ごま
15	ミルメーク	果糖ぶどう糖液糖 砂糖 インスタントコーヒー 食塩 乳酸Ca 着色料(カラメル) 香料 V.C V.B1 V.B2	
20	魚粉	まいわし かたくちいわし 食塩	
	塩だれ	水あめ 醤油 食塩 植物油脂 にんにく 香辛料 調味料(アミノ酸等) 酸化防止剤(ビタミンC) 酸味料 増粘剤(キサンタンガム) ビタミンB1	小麦 大豆 ごま ゼラチン
	一食ソース	果糖ぶどう糖液糖 砂糖液糖 高酸度ビネガー 食塩 水あめ オニオンエキス トマトペースト ガーリックエキス 酵母パウダー 昆布エキス 香辛料 セロリーエキス カラメル色素 加工でん粉 調味料(アミノ酸) 香辛料抽出物 タマリンドシードガム	
	里芋コロッケ	さといも 鶏肉 たまねぎ 砂糖 にんじん 乾燥マッシュポテト しょうゆ 大豆油 食塩 (衣)パン粉 米粉 小麦粉	小麦 大豆 鶏肉
	みかんレトルト	みかん 砂糖ぶどう糖果糖液糖 クエン酸	
	パインレトルト	パインアップル 砂糖 酸味料 酸化防止剤(V.C)	
21	バター	生乳 食塩	乳
21 28	あおさ粉	アオサ	

裏面もあります

日 付	食 品	配 合	アレルギー (28品目)
23	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	
	あおさ	乾のり	
26	星型かまぼこ	魚肉 南瓜 馬鈴薯澱粉 砂糖 発酵調味料 食塩 還元水飴なたね油 加工澱粉	
	メンチカツ	豚肉 鶏肉 たまねぎ パン粉 豚脂 砂糖 食塩 こしょう ナツメグ (衣)パン粉 小麦粉 米粉 春巻きの皮(小麦粉 食塩) 着色料製剤(クチナシ ベニコウジ)	小麦 鶏肉 豚肉
	山之上の梨ゼリー	梨 グラニュー糖 ゼラチン	ゼラチン
30	ゆずマーマレード	ゆず皮 上白糖 果肉	
	ゆず果汁	ゆず果汁	
	大根おろし	大根	
	ヨーグルト	生乳 砂糖 脱脂粉乳 クリーム	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。