

## 令和8年 2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)
※	だし用煮干し	まいわし 食塩	
	三温糖	原料糖(甘蔗原料糖 てん菜原料糖)	
	米ぬか油	米糠	
	トマト水煮ダイス	トマト トマトピューレ クエン酸	
2	塩こうじ	米 食塩 酒精	
3	糸こんぶ	昆布	
	丸干しイワシ	まいわし	
	節分豆	大豆	大豆
5	バター	生乳 食塩	乳
5 18	あおさ粉	アナオサ	
6	純ココア	ココアパウダー	
9	なめこ水煮	なめこ 食塩 酸味料	
	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 ピロリン酸第二鉄 カラチノイド色素 (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
16	大根おろし	大根	
	さつまポテト	さつまいも 砂糖 植物油脂 本みりん ぶどう糖果糖液糖 水あめ 食塩	

裏面もあります

日付	食品	配合	アレルゲン (28品目)
17	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	
	ビーフシチューの素	食用油脂(パーム油 なたね油) 小麦粉 でん粉 砂糖 食塩 ソテー・ド・オニオン 白菜エキスパウダー トマトソースパウダー チキンブイヨン ポークブイヨン キャベツエキスパウダー 香辛料 オニオンパウダー 粉末醤油 調味料(アミノ酸等) 着色料(カラメル色素 パプリカ色素) 乳化剤 香料 酸味料	小麦 大豆 豚肉 鶏肉 りんご
	ハーブシーズニング	香辛料(オニオン ガーリック バジル パセリ 唐辛子 その他香辛料) 食塩 デキストリン チキンエキス たん白加水分解物 調味料(アミノ酸等)	小麦 大豆 鶏肉
18	ワンタン	小麦粉 グルテン(小麦たん白) 食塩	小麦
	ぜんまい水煮	ぜんまい 酸化防止剤(ビタミンC) pH調整剤	
19	ヨーグルト	生乳 砂糖 脱脂粉乳 クリーム	乳
20	白玉団子	上新粉 でんぶん	
	かぼちゃケーキ	豆乳 砂糖 かぼちゃ かぼちゃペースト 米粉 大豆粉 植物油 発酵調味料 加工デンプン 膨脹剤 安定剤(カードラン アルギン酸エステル) 乳化剤 炭酸Ca ピロリン酸第二鉄 香料 カロチノイド色素	大豆
27	粉からし	からし粉 コーンスターチ 着色料(ウコン) 増粘剤(グーガム) ビタミンC	
	おから	大豆	大豆

・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。