

## 令和8年 3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	
2	赤飯の素	あずき 食塩 塩化カルシウム	
2 24	桜型かまぼこ	魚肉 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 トマト色素	
	焼きプリンタルト	〈生地〉小麦粉 マーガリン 砂糖 液全卵 食塩 炭酸Ca 香料 カロチノイド色素 〈プリンクリーム(フィリング)〉乳又は乳製品を主要原料とする食品 加糖卵黄 砂糖 脱脂粉乳 香辛料 キシロース 増粘剤(キサンタンガム) 乳化剤 香料	卵 乳 小麦 大豆
	お祝いケーキ	豆乳 砂糖 加工油脂 米粉 いちごピューレー(いちご 砂糖) 水あめ いちご果汁 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 大豆粉 植物油 清涼飲料水 粉砂糖 加工デンプン トレハロース 増粘剤(カドラン アルギン酸エステル) 乳化剤 炭酸Ca 膨脹剤 セルロース ゲル化剤(加工デンプン 増粘多糖類) ビタミンC 安定剤(増粘多糖類) ピロリン酸第二鉄 酸味料 紅麴色素 香料 メタリン酸Na	大豆
3	ひし餅	上新粉(うるち米) 砂糖 冷凍よもぎ 食塩 加工デンプン 酵素 着色料(ビートレッド)	
5 25	トマト水煮ダイス	トマト トマトピューレ クエン酸	
9	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 昆布エキス 酸味料 酸化防止剤(ビタミンE)	
10	ほうれん草オムレツ	鶏卵 ほうれん草 澱粉 砂糖 食塩 植物油 鉄分強化剤	卵

裏面もあります

日付	食品	配合	アレルゲン (28品目)
11	ゆずマーマレード	ゆず 砂糖	
	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
17	ももゼリー	白桃ピューレー 糖類(グラニュー糖 果糖 水あめ ぶどう糖) 乳酸Ca ゲル化剤(増粘多糖類) 香料 酸味料 ビタミンC クエン酸鉄Na	もも
19	ミルク	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	
25	グラニュー糖	原料糖(甘蔗原料糖 てん菜原料糖)	
	きな粉	大豆	大豆
	いよかんゼリー	伊予柑果汁 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 砂糖 乳酸Ca ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 ビタミンC クエン酸鉄Na 香料	

- ・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。