

## 令和8年 4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◎網掛け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<br>(28品目) |
|----|-----------|---|-----------------|
| ※  | 三温糖       | 原料糖(甘蔗原料糖 てん菜原料糖)   | —               |
|    | だし用煮干し    | まいわし 食塩   | —               |
| 8  | たけのこ千切り   | 孟宗竹   | —               |
| 15 | のりかつおふりかけ | 鰹削り節 砂糖 みりん 食塩 青のり 黒のり 酵母エキス たん白加水分解物<br>加工でん粉 酸化防止剤(ビタミンE)   | —               |
|    | 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<br>着色料(クチナシ トマトリコピン)   | —               |
|    | お祝いクレープ   | 豆乳 加工油脂 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 麦芽糖 砂糖<br>いちごピューレー(いちご 砂糖 水あめ ぶどう糖果糖液糖) 植物油 米粉 水あめ<br>いちご果汁 大豆粉 小麦不使用しょうゆ 加工デンプン トレハロース<br>増粘剤(カドラン) 炭酸Ca 乳化剤 ゲル化剤(増粘多糖類) 香料<br>安定剤(増粘多糖類) ビタミンC 紅麴色素 カラメル色素 メタリン酸Na 酸味料<br>ピロリン酸第二鉄 ベーキングパウダー カロチノイド色素 | 大豆              |
| 17 | 純ココア      | ココアパウダー   | —               |
| 21 | 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)<br>酸味料 V.C  | —               |
| 23 | バター       | 生乳 食塩   | 乳               |
| 27 | たけのこ      | たけのこ  | —               |
| 28 | ロングウインナー  | 豚肉 食塩 砂糖 香辛料(白コショウ カルワイ マスタード)  | 豚肉              |
| 30 | ヨーグルト     | 生乳 砂糖 乳製品 ゼラチン 寒天 乳等を主要原料とする食品 乳清ミネラル<br>クエン酸カルシウム 香料 乳化剤 安定剤(増粘多糖類) ビタミンD  | 乳<br>ゼラチン       |

- ・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。