

## 令和8年 5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 (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	—
1	ねり梅	梅 食塩	—
	ちまき	米粉 砂糖 植物油脂 食塩 酵素 笹葉(包装材)	大豆
11	ふき水煮カット	ふき クエン酸	—
	たけのこ	たけのこ	—
13	きな粉	大豆	大豆
14	山菜ミックス	わらび ふき たけのこ クエン酸	—
	ヨーグルト	生乳 砂糖 脱脂粉乳 クリーム	乳
19	粉かつお	かつおのふし	—
20	なめこ水煮	なめこ 食塩 酸味料 酸化防止剤(ビタミンC)	—
	沢あざみ	沢あざみ	—
21	れんこんのはさみ揚げ	鶏肉 れんこん 玉葱 醸造調味料 顆粒状大豆たん白 しいたけ 食塩 (つなぎ)パン粉 馬鈴薯澱粉 (衣)パン粉 小麦粉 とうもろこし澱粉 粉末状大豆たん白 植物油脂(菜種) 食塩	鶏肉 大豆 小麦
28	たけのこ千切り	孟宗竹	—
29	さつま揚げカット	魚肉 でん粉 砂糖 食塩 ぶどう糖 植物油	—

- ・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。