

令和8年 6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	アレルギー (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	—
3	純ココア	ココアパウダー	—
4	フルーツ杏仁	糖類(果糖ぶどう糖液糖 水あめ) 豆乳加工品 ももピューレー あんず濃縮果汁 ドロマイト 糊料(増粘多糖類 加工でん粉) 加工でん粉 酸味料 乳酸Ca クエン酸鉄Na 香料 着色料(カロテノイド)	大豆 もも りんご
11	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
15	粉からし	からし粉 コンスターチ 着色料(ウコン) 増粘剤(グァーガム) ビタミンC	—
	ヨーグルト	生乳 砂糖 脱脂粉乳 クリーム	乳
16	宿儺かぼちゃペースト	南瓜(すくな南瓜)	—
19	さつま揚げカット	魚肉 でん粉 砂糖 食塩 ぶどう糖 植物油	—
22	ぜんまい水煮	ぜんまい クエン酸 乳酸カルシウム ビタミンC	—
	たけのこ千切り	孟宗竹	—
23	ダイスぶどうゼリー	糖類(果糖ぶどう糖液糖 砂糖 ぶどう糖) ぶどう果汁/ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 香料 ビタミンC 着色料(クチナシ 紅麹) クエン酸鉄Na	—
	ダイスサイダーゼリー	砂糖・ぶどう糖果糖液糖 砂糖 ぶどう糖 レモン果汁 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 クチナシ青色素 紅花色素	—
24	なめこ水煮	なめこ 食塩 酸味料 酸化防止剤(ビタミンC)	—
25	バター	生乳 食塩	乳
30	ナン	小麦粉 植物油脂 ショートニング 砂糖 食塩 イースト(ソルビタン脂肪酸エステル ビタミンC) 麦芽粉末 グァーガム	小麦 大豆
	ガラムマサラ	ブラックペッパー コリアンダー 赤唐辛子 カルダモン ホワイトペッパー クミン クローブ シナモン	—
	かぼちゃコロッセ	かぼちゃ じゃがいも たまねぎ 砂糖 乾燥マッシュポテト 大豆油 しょうゆ 発酵調味料 食塩 パン粉 米粉 小麦粉	大豆 小麦

- ・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。