

令和8年 7・9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	—
2	冷やし中華のたれ	醤油 砂糖 醸造酒 水あめ 食用植物油 食塩 たん白加水分解物 果汁(レモン りんご) はちみつ かつおエキス 酵母エキス ぶどう糖	小麦 大豆 ゼラチン りんご ごま
	チキンナゲット	鶏肉 鶏皮 つなぎ(コーンスターチ パン粉) 豚脂 粉末状大豆たん白 しょうゆ 食塩 チキンスープ 香辛料 たん白加水分解物 おろしにんにく 【衣】 パン粉 小麦粉 コーングリッツ 植物油 コーンスターチ 粉末状大豆たん白 食塩 しょうゆ 香辛料 揚げ油(なたね油 パーム油) 炭酸Ca 加工デンプン 増粘多糖類 ピロリン酸鉄	豚肉 小麦 大豆 鶏肉
3	塩こんぶ	昆布 醤油 アミノ酸液 水飴 食塩 砂糖 ソルビット 酸味料(アミノ酸等) 酸味料 塩化カルシウム 増粘多糖類 甘味料(甘草)	小麦 大豆
6	そうめん	小麦粉 食塩	小麦
	星型かまぼこ (黄色)	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 カロチノイド色素	—
	星型かまぼこ (オレンジ色)	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 カロチノイド色素	—
	七夕ゼリー	糖類(果糖ぶどう糖液糖 水あめ 砂糖 果糖 ぶどう糖) デキストリン 果汁(マイヤーレモン メロン) 豆乳加工食品(植物油 豆乳クリーム) 砂糖類 その他) 寒天 乳酸Ca ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 加工デンプン 香料 クエン酸鉄Na 着色料(クチナシ マリーゴールド) 乳化剤 pH調整剤 セルロース 塩化Mg	大豆
7	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	—
9	スクールヨーグルト	乳製品(クリーム 加糖練乳 脱脂粉乳) トレハロース 果糖 イソマルトオリゴ糖シロップ 乳製品(全乳粉) 砂糖・異性化液糖 難消化性デキストリン(食物繊維) 増粘多糖類 ミルクカルシウム 香料 乳たんぱく質濃縮物 コンニャクイモ抽出物 寒天	乳

裏面もあります

日付	食品	配合	アレルギー (28品目)
10	梅ジャム	ウメ(青梅) 上白糖	—
	ねり梅	梅	—
13	さつま揚げカット	魚肉 でん粉 砂糖 食塩 ぶどう糖 植物油	—
15	たけのこ千切り	孟宗竹	—
16	バター	生乳 食塩	乳
	飲むヨーグルト	砂糖・異性化液糖 乳製品(脱脂粉乳 加糖練乳) イソマルトオリゴ糖シロップ 乳製品(全粉乳) 砂糖 乳製品(クリーム) リン酸三カルシウム 乳たんぱく質濃縮物 香料 ビタミンD	乳
9 月 2 日	純ココア	ココアパウダー	—

- ・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。