

令和8年 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	—
2	純ココア	ココアパウダー	—
8	ロングウィンナー	豚肉(豚脂肪含) 食塩 砂糖 香辛料(白コショウ カルワイ マスタード)	豚肉
9	たけのこ千切り	孟宗竹	—
10	バター	生乳 食塩	乳
15	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	—
	ももゼリー	もも果汁 ももピューレ 砂糖 果糖 増粘多糖類 ビタミンC 香料 酸味料	もも
16	さつま揚げカット	魚肉 でん粉 砂糖 食塩 ぶどう糖 植物油	—
17	お米のムース	乳又は乳製品を主要原料とする食品 砂糖 水溶性食物繊維 米粉 ミルクカルシウム ゲル化剤(増粘多糖類) 香料 乳化剤 リン酸塩(Na) 安定剤(加工デンプン) pH調整剤 ピロリン酸第二鉄 水あめ 加糖卵黄	卵 乳 大豆
25	お月見ゼリー	うんしゅうみかん果汁 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 砂糖 ぶどう糖 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 水あめ 粉末油脂 寒天 レモン果汁 乳化剤 ゲル化剤(キサンタンガム)	—
28	なめこ水煮	なめこ 食塩 酸味料 酸化防止剤(ビタミンC)	—

裏面もあります

日 付	食 品	配 合	アレルギー (28品目)
29	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	—
	ヨーグルト	生乳 砂糖 脱脂粉乳 クリーム	乳

- ・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。