

令和8年10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)
1	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 植物油脂 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	—
2	ヨーグルト	生乳 砂糖 脱脂粉乳 クリーム	乳
8	プリン	糖類(異性化液糖、ぶどう糖、水飴) 乳製品 植物油脂 でん粉 ゼラチン 寒天 ゲル化剤(増粘多糖類) 乳化剤 香料 着色料(カラメル・カロチノイド)	乳 ゼラチン
9	ブルーベリーゼリー	水飴 ブルーベリー果肉 砂糖混合ぶどう糖果糖液糖 ブルーベリー5倍濃縮果汁 りんご5倍濃縮果汁	りんご
14	厚焼玉子	鶏卵 澱粉 砂糖 食塩 植物油脂 ピロリン酸第二鉄	卵
	納豆	【納豆】 大豆 納豆菌 【たれ】 砂糖混合ぶどう糖果糖液糖 食塩 しょうゆ カツオエキス 調味料(アミノ酸) 酒精(アルコール) 醸造酢 調味料(核酸) 【からし】 からし 食塩 醸造酢 還元水飴 着色料(ウコン) 香辛料 増粘多糖類	小麦 大豆
16	ねりごま	いりごま	ごま
19 ・ 26	なめこ水煮	なめこ 食塩 酸味料 酸化防止剤(ビタミンC)	—
23	いちょう型かまぼこ	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 カロチノイド色素	—

- ・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。