令和8年10月　加工食品配合表（改訂版）

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	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	鶏肉　豚肉 大豆　小麦
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	はちみつ	はちみつ（とち）	－
	ねりごま	いりごま	ごま
19	冷凍まいたけ	まいたけ	－
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）	－

裏面もあります

日 付	食　品	配　　合	アレルゲン（28品目）
20 ・ 21	たけのこ千切り	孟宗竹	－
21	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	—
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	－
30	さつま揚げカット	長期契約ができましたので **「令和8年度後期使用物資（令和8年10月～令和9年3月）加工食品配合表」** に記載してあります。	

・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。