

令和6年度 5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**◎太字**で表記されています。

日付	食品	配合	アレルギー (28品目)
2 14	たけのこ	たけのこ	
2	ちまき	米粉 砂糖 植物油 食塩 酵素 笹葉(包材として)	大豆
7	白身魚フライ	ホキ衣【パン粉 小麦粉 食塩 乳化剤 増粘剤】	小麦 大豆
17	ベーキングパウダー	炭酸水素ナトリウム グルコノデルタラクトン 酸性ピロリン酸ナトリウム 第一リン酸カルシウム d-酒石酸水素カリウム ステアリン酸カルシウム 食品素材(コーンスターチ)	
20	沢あざみ	沢あざみ	
22	ワンタン	小麦粉 グルテン(小麦たん白) 食塩	小麦
23	粉からし	からし でん粉 デキストリン 着色料(ターメリック)	
24	さくらんぼゼリー	さくらんぼ果汁 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 砂糖 さくらんぼ・シラップづけ ぶどう糖 ワイン レモン果汁 乳酸Ca ゲル化剤(増粘多糖類) ビタミンC 香料 紅麴色素 クエン酸鉄Na 酸化防止剤(ビタミンC) 酸味料	
27	はちみつ大豆	大豆 砂糖 はちみつ 水飴	大豆
30	ヨーグルト	生乳 砂糖 脱脂粉乳 クリーム ゼラチン 香料	乳 ゼラチン

- ・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。