

令和6年度 7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	アレルゲン (28品目)
4	鶏団子	鶏肉 でん粉 えんどう豆たん白 玉ねぎ 砂糖 発酵調味料 海藻ミネラル 食塩 香辛料 酵母エキス 鉄含有酵母	鶏肉
5	星型かまぼこ	魚肉 うらごし南瓜 加工澱粉 馬鈴薯澱粉 砂糖 発酵調味料 食塩 加工油脂	
	そうめん	小麦粉 食塩	小麦
	たなばたゼリー	【りんごゼリー】 りんご果汁 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 砂糖 水溶性食物繊維 乳酸Ca ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 ビタミンC 香料 ベニバナ黄色素 クエン酸鉄Na クチナン青色素 【レモンゼリー】 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 砂糖 ぶどう糖 水溶性食物繊維 レモン果汁 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 【モチーフ】 うんしゅうみかん果汁 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 水あめ 砂糖 粉末油脂 寒天 レモン果汁 乳化剤 酸味料 ゲル化剤(キサンタンガム) 紅麴色素 香料 カロチノイド色素	りんご
8	もずく	もずく	
11	冷やし中華のたれ	砂糖 醸造酢 しょうゆ 食塩 ごま油 発酵調味料 かつお節エキス レモン果汁 調味料(アミノ酸等) カラメル色素	大豆 小麦 ごま
	みかんゼリー	みかん果汁 ぶどう糖 果糖ぶどう糖液糖 砂糖 果糖 ゲル化剤 乳酸Ca 香料 酸味料 ビタミンC クエン酸鉄Na	
12	ねり梅	梅 食塩	
	梅ジャム	ウメ(青梅) 上白糖	
16	フローズンヨーグルト	砂糖 脱脂粉乳 粉あめ バター 乳たんぱく 乳酸菌 香料	乳
17	豆腐ナゲット	豆腐 たまねぎ 魚肉すり身 植物油 粉末状植物性たん白 豆乳 砂糖 ドロマイト 食塩 酵母エキスパウダー 発酵調味料 衣(小麦粉 でん粉 食塩 植物油 砂糖 ぶどう糖 たん白加水分解物 デキストリン ポーケエキスパウダー) 揚げ油(大豆油) 加工デンプン 豆腐用凝固剤 膨張剤 ピロリン酸鉄 貝Ca	大豆 小麦 豚肉
18	アセロラゼリー	砂糖混合ぶどう糖果糖液糖 水飴 難消化性デキストリン アセロラ濃縮果汁 ゲル化剤(増粘多糖類) アスכולビン酸 酸味料 香料 ベニコウジ色素 クエン酸鉄	
19	ささみ水煮	鶏肉 醸造酢 食塩 寒天 砂糖 オニオンパウダー 香辛料 pH調整剤	鶏肉

- ・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。