

## 令和6年度 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**◎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	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) アスコルビン酸 酸味料 香料 ベニコウジ色素 クエン酸鉄	
4	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
5	バター	生乳 食塩	乳
6	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	
10	フローズンヨーグルト	牛乳 砂糖 乳製品 安定剤(増粘多糖類) 香料	乳 オレンジ
12	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aramel色素	大豆 小麦 ごま
13	プレーンオムレツ	鶏卵 砂糖 でん粉 穀物酢 食塩 植物油(焼成油)	卵
17	お月見ゼリー	果糖ぶどう糖液糖 ぶどう糖 砂糖 デキストリン 果糖 みかん果汁 ブルーベリー果汁 寒天 加工デンプン 乳酸Ca ゲル化剤 酸味料 香料 着色料 クエン酸Na	オレンジ
19	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)	
26	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	

- ・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。