

令和6年度 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**◎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)
1	ナン	小麦粉 砂糖 食塩 イースト ショートニングなたね油	小麦
	ガラムマサラ	ブラックペッパー コリアンダー 赤唐辛子 カルダモン ホワイトペッパー クミン クローブ シナモン	
2	富有柿ピューレ	柿 砂糖	
3	円空里芋コロッケ	さといも 野菜(たまねぎ にんじん) 大豆 乾燥マッシュポテト 食肉(豚肉 鶏肉) 植物油 食塩 香辛料 衣(パン粉 フライミックス粉(小麦粉 コーンフラワー) 還元水あめ)	小麦 大豆 鶏肉 豚肉
7	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)	
8	肉だんご	食肉(鶏肉 豚肉) たまねぎ つなぎ(でん粉 粉末状植物性たん白) 還元水あめ 食塩 チキンオイル 香辛料 揚げ油(大豆油) ドロマイト ピロリン酸鉄 焼成Ca	鶏肉 豚肉 大豆
10	ぜんまい水煮	ぜんまい pH調整剤(クエン酸) 乳酸カルシウム 酸化防止剤(V.C)	
	冷凍県産ほうれん草	ほうれん草	
11	なしゼリー	なし果汁 糖類(ぶどう糖 果糖ぶどう糖液糖 果糖 砂糖) ゲル化剤(増粘多糖類) 乳酸Ca 酸味料 香料 ビタミンC クエン酸鉄Na	
15	白玉団子	上新粉 でんぷん	
	ねり梅	梅 食塩	
	銀杏型かまぼこ	魚肉 南瓜 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	
	栗レトルト	栗 砂糖 食塩 乳酸カルシウム(賦形剤) ビタミンC 亜硫酸塩	
18	もずく	もずく	
22	ロングウインナー	豚肉(豚脂肪含) 食塩 砂糖 香辛料(白コショウ カルワイ)	豚肉
	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
24	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 ポークエキスパウダー) 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
25	ミニ竹輪	魚肉 でん粉 砂糖 食塩 植物油 酵母エキス ぶどう糖 加工でん粉 キシロース	
	玉はんぺん	魚肉すり身 馬鈴薯澱粉 米油 砂糖 食塩 ぶどう糖 魚醤 加工澱粉	
	がんもどき	豆腐(豆腐用凝固剤) 粉状大豆たん白 植物油 揚げ油(なたね油) にんじん でん粉 米粉	大豆

- ・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。