

# 令和6年度 11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	もずく	もずく	
	豆乳プリン	(豆乳プリン)豆乳 水あめ ショートニング 砂糖 水溶性食物繊維 食塩 ゲル化剤(加工デンプン、増粘多糖類) 乳化剤 香料 ピロリン酸第二鉄 カロチノイド色素 (カラメルソース)水あめ 砂糖 デキストリン カラメル色素 ゲル化剤(増粘多糖類、加工デンプン) 香料	大豆
5	コーンドレッシング	食用植物油脂 醸造酢 砂糖 食塩 スイートコーンパウダー 発酵調味料 ソテーオニオン 酵母エキスパウダー ブルーピューレ にんじんエキス レモン果汁 増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム) 乳化剤 酸味料 香料	
7	さつまいもと たまごのパイ	(具の部)さつまいも 砂糖 マーガリン 食塩 ピロリン酸第二鉄 香料 (皮の部)小麦粉 マーガリン 食用精製加工油脂 液全卵 砂糖 食塩 ぶどう糖 乳化剤 香料	卵 乳 小麦 大豆
8	しいたけパウダー	しいたけ	
	さつまいもチップス	さつまいも 砂糖 植物油脂	
14	ヨーグルト	生乳 砂糖 脱脂粉乳 クリーム	乳
20	美濃加茂里芋コロッケ	里芋 鶏肉 たまねぎ 砂糖 乾燥マッシュポテト にんじん しょうゆ 大豆油 食塩 (衣)パン粉 米粉 小麦粉	小麦 大豆 鶏肉
	いちごクレープ	豆乳 加工油脂 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 麦芽糖 いちごピューレ(いちご、 砂糖、水あめ、ぶどう糖果糖液糖) 砂糖 植物油 米粉 水あめ いちご果汁 大豆粉 レモン果汁 小麦不使用しょうゆ 加工デンプン トレハロース 増粘剤(カドラン) 乳化剤 ゲル化剤(増粘多糖類) 香料 安定剤(増粘多糖類) ビタミンC メタリン酸Na カラメル色素 酸味料 紅麴色素 ピロリン酸第二鉄 ベーキングパウダー カロチノイド色素	大豆
25	千草焼き	鶏卵 だし汁(醤油 糖類 風味原料 (かつおエキス) (濃縮煮干だし) 食塩) 人参 グリンピース コーン 筍 澱粉 椎茸 鶏肉 豆腐 砂糖 食塩 植物油脂 鉄分強化剤	卵 小麦 大豆 鶏肉
	納豆(たれ辛子)	大豆 (たれ)しょうゆ 砂糖 食塩 かつおエキス かつお節エキス こんぶエキス 酵母エキス 酒精 (辛子)マスタード 食塩 醸造酢 ウコン クエン酸	小麦 大豆
27	ぶどうゼリー	糖類(果糖ぶどう糖液糖 砂糖) ぶどう果汁 乳酸Ca ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 香料 着色料(クチナシ、紅麴) 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。