

令和6年度 12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	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
5	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
6	鶏団子	鶏肉 つなぎ(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
10 20	ゆず果汁	ゆず果汁	
10	タルタルソース	食用植物油 ピクルス 卵 ぶどう糖果糖液糖 食塩 醸造酢 増粘剤(加工でん粉 キサンタンガム) 調味料(アミノ酸) 香辛料抽出物	卵 大豆
11 19	ベーキングパウダー	炭酸水素ナトリウム グルコンデルタラク톤 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)	
11	ヨーグルト	生乳 グラニュー糖 脱脂粉乳 糊料(寒天) バニラESS オレンジESS シトロンESS 乳酸菌	乳
12	角麩	グルテン 小麦粉 餅米粉	小麦
	金時豆	大正金時	
13	粉からし	からし粉 コーンスターチ 着色料(ウコン) 増粘剤(グァーガム) ビタミンC	
17	シェルマカロニ	デュラム小麦のセモリナ 強力小麦粉	小麦
18	きな粉	大豆	大豆
23	白玉団子	上新粉 でんぷん	
24	クリスマスケーキ	豆乳 砂糖 加工油脂 米粉 いちごピューレー(いちご 砂糖) 水あめ いちご果汁 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 大豆粉 植物油 清涼飲料水 粉砂糖 加工デンプン トレハロース 増粘剤(カドラン アルギン酸エステル) 乳化剤 炭酸Ca 膨張剤 セルロース ゲル化剤(加工デンプン 増粘多糖類) ビタミンC 安定剤(増粘多糖類) ピロリン酸第二鉄 酸味料 紅麴色素 香料 メタリン酸Na	大豆
25	糸こんぶ	昆布	
	丸干しワシ	真いわし 食塩	

- ・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。