

令和6年度 1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)
8	糸こんぶ	昆布	
10	白玉団子	上新粉 でんぷん	
21	魚粉	むろあじのふし さばのふし	さば
	塩だれ	水あめ 醤油 食塩 植物油脂 にんにく 香辛料 調味料(アミノ酸等) 酸化防止剤(ビタミンC) 酸味料 増粘剤(キサンタンガム) ビタミンB1	小麦 ごま 大豆 ゼラチン
	一食ソース	野菜・果実(りんご トマト たまねぎ その他) 糖類(砂糖 ぶどう糖果糖液糖) 醸造酢 食塩 でん粉 アミノ酸液 香辛料 カラメル色素	大豆 りんご
	大豆の包み揚げ	大豆 たまねぎ ベーコン 加工デンプン 豆乳 トマトペースト トマトケチャップ 植物油脂 ウスターソース カラメル色素 しょうゆ カレー粉 食塩 ミックス粉 皮(小麦粉 加工デンプン でん粉 粉末状小麦たん白 食塩 乳化剤 還元水あめ 植物油脂 粉末油脂 発酵調味料 でん粉 増粘多糖類)	小麦 大豆 豚肉 りんご
	レトルトみかん	みかん 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 クエン酸	
	レトルトパイ	パイナップル 砂糖 酸味料 酸化防止剤(V, C)	
	レトルト黄桃	黄もも 砂糖 酸味料 酸化防止剤(V,C)	もも
23	肉だんご	豚肉 鶏肉 たまねぎ パン粉 でん粉 砂糖 食塩 酵母エキス 香辛料	小麦 豚肉 鶏肉
24	さつまいもチップス	さつまいも 砂糖 植物油脂	
27	肉シュウマイ	食肉(鶏肉 豚肉) たまねぎ 粒状植物性たん白 つなぎ(でん粉 粉末状植物性たん白) 豚脂 難消化性デキストリン 糖類(ぶどう糖 砂糖) 発酵調味料 チキンバイヨン しょうゆ しょうがペースト ほたて貝エキス 食塩 にんにくペースト 皮(小麦粉 でん粉 粉末大豆 クエン酸鉄Na)	小麦 大豆 鶏肉 豚肉
	マロニー	じゃがいも澱粉 コーンスターチ 増粘剤(CMC) 増粘剤(増粘多糖類)	
28	ピーマン入り鶏団子	若鶏肉(もも) 玉葱 ミックスピメント 澱粉(馬鈴薯) 生姜汁 しょうゆ 食塩 こしょう	大豆 鶏肉
	冷凍カットトマト	トマト	
	ゆず果汁	ゆず果汁	
	山之上の梨ゼリー	梨 グラニュー糖 ゼラチン	ゼラチン
29	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) 植物油脂 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
31	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)	

- ・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。