

## 令和6年度 3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)
3 13	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)	
3	ひなあられ	もち米 砂糖 寒天 加工デンプン 着色料	
4	赤飯の素	あずき 食塩 塩化カルシウム	
4 24	花かまぼこ	魚肉 加工澱粉 馬鈴薯澱粉 砂糖 発酵調味料 食塩 うらごし人参 加工油脂 トマト色素	
	ももゼリー	白桃ピューレー 糖類(グラニュー糖 果糖 水あめ ぶどう糖) 乳酸Ca ゲル化剤(増粘多糖類) 香料 酸味料 ビタミンC クエン酸鉄Na	もも
	お祝いケーキ	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(濃縮還元) 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
12	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
13	いよかんゼリー	伊予柑果汁(濃縮還元) 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 砂糖 乳酸Ca ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 ビタミンC クエン酸鉄Na 香料	
14	さつまもチップス	さつま芋 砂糖 植物油	
25	グラニュー糖	原料糖(甘蔗原料糖 てん菜原料糖)	
	きな粉	大豆	大豆
	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	大豆 鶏肉 豚肉
	ヨーグルト	生乳 砂糖 乳製品 乳たんぱく質 寒天 香料	乳

- ・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。