

令和7年度 4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)
	米ぬか油	米糠	
	おろし生姜	しょうが 酸味料 ビタミンC ターメリック色素	
	だし用煮干し	まいわし 食塩	
11	純ココア	ココアパウダー	
	桜型かまぼこ	魚肉 加工澱粉 馬鈴薯澱粉 砂糖 発酵調味料 食塩 加工油脂 トマト色素	
14	お祝いクレープ	豆乳 加工油脂 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 麦芽糖 砂糖 いちごピューレー(いちご砂糖 水あめ ぶどう糖果糖液糖) 植物油 米粉 水あめ いちご果汁 大豆粉 小麦不使用しょうゆ レモン果汁 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) 炭酸Ca 香料 安定剤(増粘多糖類) ビタミンC クチナシ赤色素 メタリン酸Na カラメル色素 酸味料 紅花色素 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
15	りんごジャム	糖類(水あめ 砂糖) りんご ゲル化剤(ペクチン) 酸味料	りんご
16	ぜんまい水煮	ぜんまい 酸化防止剤(ビタミンC) pH調整剤	
22	トマト水煮ダイス	トマト トマトピューレ クエン酸	
	たけのこ	たけのこ	
25	ヨーグルト	生乳 砂糖 脱脂粉乳 クリーム	乳
28	大根おろし	大根 クエン酸	

- ・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。