

令和8年度

5月使用分

加工食品配合表

使用日	食品名	使用量		アレルギー物質 (特定原材料等)	原材料	コンタミネーション
1日	型かまぼこ(かぶと)		5g		スケソウタラ 加工澱粉 馬鈴薯澱粉 砂糖 うらごし南瓜 発酵調味料 食塩 加工油脂	小麦、大豆
1日	かしわもち	1個	30g		こしあん 上新粉 砂糖 酵素	小麦、大豆
8日	わかめご飯の素		1.9g		わかめ 還元水あめ 食塩 昆布エキス 酵母エキスパウダー	
11日	中学生のみ ミルメーク(ココア)	1個	12.5g	大豆	果糖ぶどう糖液糖 砂糖 ココアパウダー ぶどう糖 食塩 香料 植物レシチン 水	
12日	春巻き	1個	50g	小麦、大豆、豚肉	キャベツ たまねぎ にんじん はるさめ 豚脂 でん粉 しょうゆ 大豆油 発酵調味料 砂糖 食塩 酵母エキス 香辛料 小麦粉 糖類(水あめ ぶどう糖) 大豆油 乳化剤 水	卵、乳、えび、かに、いか オレンジ、牛肉、ごま、鮭、さば 鶏肉、バナナ、りんご、ゼラチン
13日	ぜんまい水煮		15g		ぜんまい 酸化防止剤 乳酸カルシウム pH調整剤 水	
13日	ミックスフルーツ		40g	もも	パイン 黄桃 みかん 砂糖 クエン酸 酸化防止剤(ビタミンC) 水	
15日	かつお角切りでん粉付き		45g		カツオ 馬鈴薯澱粉	小麦、鮭、さば
18日	皮つきフライドポテト		30g		じゃがいも パーム油 シリコーン樹脂製剤 ぶどう糖	
19日	いちごジャム	1個	15g		水あめ 砂糖 いちご ゲル化剤(ペクチン) 酸味料	乳、小麦、落花生、オレンジ 大豆、バナナ、もも、りんご
21日	ハンバーグ	1個	50g	大豆、鶏肉、豚肉	鶏肉 豚肉 たまねぎ 粒状植物性たん白 難消化性デキストリン でん粉 粉末状植物性たん白 果糖ぶどう糖液糖 ドロマイト ぶどう糖加工品 ポークエキス 発酵調味料 食塩 酵母エキス 加工油脂 チキンブイヨン 加工でん粉 クエン酸鉄ナトリウム 水	
22日	あじでんぷんつき	小学生 中学生	1個 40g 1個 50g		マアジ じゃがいもでん粉	
26日	ホキフライ	小学生 中学生	1個 40g 1個 50g	小麦	ホキ パン粉 小麦粉 乳化剤 食塩 増粘多糖類 水	卵、乳、大豆、鮭、いか

27日	クレープ(ブルーベリー)		1個 30g	<b>大豆</b>	豆乳 加工油脂 ブルーベリー果汁 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 麦芽糖 水あめ 植物油 米粉 砂糖 ぶどう糖 大豆粉 レモン果汁(濃縮還元) 小麦不使用しょうゆ 加工デンプン トレハロース 増粘剤(カードラン) ゲル化剤(増粘多糖類) 乳化剤 香料 ビタミンC 安定剤(増粘多糖類) 酸味料 カラメル色素 メタリン酸ナトリウム ピロリン酸第二鉄 膨張剤 カロチノイド色素 水	
28日	塩ラーメンスープの素		9.4g	<b>小麦、大豆 鶏肉、豚肉</b>	食塩 動物油脂(チキンオイル、ポークオイル) たん白加水分解物 酵母エキス しょうゆ みりん ポークエキス チキンエキス 砂糖 しょうが汁 香辛料 かつおエキス にんにくエキス 酸化防止剤(ビタミンE) pH調整剤 水	

※カレールウは、2種類ブレンドしています。

※パンには、小麦・脱脂粉乳(乳)が入っています。

※原材料に卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生・くるみが使用されている場合は、食品名の所に表示しています。

※海産物、海産加工品は、えび・かにが生息する域で採取している場合があります。また、えび・かにを捕食している場合があります。