

令和7年度9月 使用食品原材料配合表

月

小・配付用

※このリストに記載されている食品は献立細案に「月」と記入されています。

※原材料100%のものは掲載していません。ただし、食品名だけでは特定原材料8品目(◆)の含有が判断できないもの、食品名だけでは原材料の内容が判断しにくいものは、掲載しています。

◆特定原材料8品目:えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生(ピーナッツ)

食品名	内容等
フレッシュパン	小麦粉 脱脂粉乳『乳』 イースト イーストフード『小麦』 食塩 砂糖 ショートニング マーガリン『大豆』 バター『乳』
ココアパン	小麦粉 脱脂粉乳『乳』 イースト イーストフード『小麦』 食塩 砂糖 ショートニング マーガリン『大豆』 ココアパウダー
デニッシュパン	小麦粉 イースト イーストフード『小麦』 食塩 砂糖 練り込みマーガリン『乳』 折込マーガリン『乳・大豆』
笹かま40g	冷凍魚肉すり身『スケソウダラ』 澱粉『馬鈴薯』 砂糖 食塩 みりん 清酒 水
冷皮つきポテト	じゃがいも 植物油脂『なたね油・とうもろこし油・大豆油・シリコーン』 L-アスコルビン酸Na製剤
小松菜揚ボール	魚肉『鯛・鯰・たら・その他魚』 小松菜ペースト 菜種油 馬鈴薯澱粉 ビートグラニュー糖 魚醤 食塩 かつおだし 昆布だし みりん 水
バター	生乳『乳』 食塩
シロップ	砂糖 ビタミンC フィチン酸 クエン酸ナトリウム 水
みかんレトルト	みかん 砂糖 酸化防止剤 酸味料 pH調整剤 水
洋梨ゼリー40g	グラニュー糖 洋なしピューレ 洋なし果汁 粉あめ 果糖 ゲル化剤『増粘多糖類』 増粘剤『加工でん粉』 酸味料 香料 ビタミンC クエン酸第一鉄Na 水 ★この製品は、同一工場内で『くるみ・落花生・アーモンド』を使用しています。(コンタミネーション:無)