

令和8年度 7月 使用食品原材料配合表

月

小・配付用

※この表の食品は、献立細案に「月」と記載されています。

※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9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 9 品目：えび・カシューナッツ・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生（ピーナッツ）

No.1	
食 品 名	内 容 等
内麦白パン	小麦粉 イースト イーストフード 食塩 砂糖 ショートニング
内麦ミルクパン	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 加糖練乳『乳』
輪切ウインナー1.5cm	豚肉 豚脂 氷 でん粉 食塩 砂糖 還元麦芽糖粉末他『還元麦芽水飴・デキストリン』 トランスグルタミナーゼ
ちらし蒲鉾・星(黄色)	魚肉『スケソウタラ』 加工澱粉『タピオカ』 馬鈴薯澱粉 砂糖 発酵調味料『糖類・米・醸造アルコール・たん白加水分解物・食塩』 食塩 着色料『パーム・ヒマワリ』 加工油脂『還元水飴・なたね油』
ちらし蒲鉾・星(オレンジ)	魚肉『スケソウタラ』 加工澱粉『タピオカ』 馬鈴薯澱粉 砂糖 発酵調味料『糖類・米・醸造アルコール・たん白加水分解物・食塩』 食塩 加工油脂『還元水飴・なたね油』 着色料『トウガラシ』
味付けのり	乾のり 砂糖 食塩 みりん『もち米・米・とうもろこし・さとうきび』 昆布 酵母エキス かつお削り節 いりこ『カタクチイワシ』 椎茸 唐辛子 水 ★原材料の海苔はかに・えびの生息する海域で採取しています。
バター	生乳『乳』 食塩

令和8年度 7月 使用食品原材料配合表

月

小・配付用

※この表の食品は、献立細案に「月」と記載されています。

※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9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 9 品目：えび・カシューナッツ・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生（ピーナッツ）

No.2	
食 品 名	内 容 等
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
シロップ全糖	砂糖 ビタミンC フィチン酸 クエン酸ナトリウム 水
ブルーベリージャム10g	糖類『水あめ』 糖類『砂糖』 ブルーベリー 濃縮レモン果汁 水 ゲル化剤『ペクチン』
七タゼリー44g	【りんごゼリー】 りんご果汁(濃縮還元)『りんご』 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 砂糖 水溶性食物繊維 ぶどう糖 水 乳酸Ca ゲル化剤『増粘多糖類』 酸味料 ビタミンC 香料 ベニバナ黄色素 クエン酸鉄Na クチナシ青色素 【レモンゼリー】 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 砂糖 ぶどう糖 水溶性食物繊維 レモン果汁 水 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 【モチーフ】 うんしゅうみかん果汁(濃縮還元) 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 水あめ 砂糖 粉末油脂 寒天 レモン果汁 水 乳化剤 酸味料 ゲル化剤『キサンタンガム』 香料 クチナシ赤色素 ベニバナ黄色素 カロチノイド色素