

令和8年度

10月 物資配合表

*原料名は、メーカーより提出された書類をもとに、記載しています。
*加工品・半加工品を主体に、献立表・材料表ではアレルギーが特定しにくい食材について記載してあります。
*表示義務のないもの、コンタミネーション（混入）については、表記しておりません。

■表記されるアレルギーは、下記の28品目です。
卵《卵》、乳・乳製品《乳》、小麦《麦》、エビ《エ》、カニ《カ》、そば《そ》、ピーナッツ《落》、アワビ《アワビ》、イカ《イ》
いくら《い》、オレンジ《オ》、キウイフルーツ《キ》、牛肉《牛》、くるみ《く》、サケ《鮭》、サバ《鯖》、大豆・大豆製品《大豆》
鶏肉《鶏》、バナナ《バ》、豚肉《豚》、もも《桃》、やまいも《山》、りんご《リ》、ゼラチン《ゼ》
カシューナッツ《カシュ》、ごま《こ》、アーモンド《ア》、マカダミアナッツ《マ》

番号	食品名	原材料／添加物	アレルギー （28品目）
①	高铁 減塩 のり佃煮	しょうゆ、水飴、ひとえぐさ、砂糖、でん粉、青のり、はちみつ、鰹節エキス、かきエキス、酵母エキス、水／クエン酸鉄ナトリウム、増粘多糖類	麦・大豆
②	国産鶏肉使用ミートボール	鶏肉、たまねぎ、粒状植物性たん白、つなぎ（パン粉、粉末状植物性たん白）、砂糖、しょうゆ、食塩、香辛料、植物油脂、揚げ油（なたね油）／加工デンプン、調味料（アミノ酸）	麦・大豆・鶏
③	ブルーベリーのゼリー	果糖ぶどう糖液糖、ブルーベリー果汁、水／酸味料、ゲル化剤（増粘多糖類）、加工でん粉、着色料（アントシアニン、カラメル）、ビタミンC、クエン酸鉄Na、香料	—
④	季節のかまぼこ(いちょう)	魚肉、馬鈴薯澱粉、砂糖、発酵調味料、食塩、還元水飴、なたね油／加工澱粉、カロチノイド色素	—
⑤	季節のかまぼこ(もみじ)	魚肉、馬鈴薯澱粉、砂糖、発酵調味料、食塩、還元水飴、なたね油／加工澱粉、カロチノイド色素	—
⑥	コアコアプラス	砂糖・異性化液糖、乳製品（加糖練乳）、乳製品（脱脂粉乳）、イソマルトオリゴ糖シロップ、乳製品（全粉乳）、砂糖、リン酸－水素カルシウム、乳製品（クリーム）、増粘多糖類、乳たんぱく質濃縮物、寒天、香料、ピロリン酸鉄、水	乳
⑦	無塩漬ボークウインナー	豚肉、豚脂肪、還元水あめ、食塩、香辛料、たん白加水分解物／加工でん粉、炭酸Ca、クエン酸鉄Na	豚・鶏
⑧	型抜きチーズ	ナチュラルチーズ、乳化剤、水	乳
⑨	厚揚げ	大豆、食用油、凝固剤、水	大豆