11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・材料表ではアレルゲン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。

■表記されるアレルゲンは、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《ご》、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	アレルゲン (28品目)
1	【中学校】 豆乳プリン	【豆乳プリン】豆乳、水あめ、ショートニング、砂糖、水溶性食物繊維、食塩、水/ゲル化剤(加工デンプン、増粘多糖類)、乳化剤、香料、ピロリン酸第二鉄、カロチノイド色素 【カラメルソース】水あめ、砂糖、デキストリン、水/カラメル色素、ゲル化剤(増粘多糖類、加工デンプン)、香料	大豆
2	イカメンチ	キャベツ、たらすり身、いか、小麦粉、かつおだし、馬鈴薯でん粉、 しょうが、サラダ油(米油)、砂糖、食塩、粉かつお、炭酸カルシウム、ピロリン酸第二鉄【衣】パン粉、バッターミックス{澱粉、食塩、香辛料、植物繊維、酵母エキス、加工澱粉、増粘剤(加工澱粉)}、水	イ・麦・ 大豆・鯖
3	ぶどうゼリー	水飴、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、グレープ濃縮果汁、水/ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料	-
4	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
5	各務原キムチあっさり	白菜、人参、 松の実 、漬け原材料【糖類(砂糖・異性化液糖)、食塩、にんにく、魚醤、たんぱく加水分解物、醸造酢、トマト、醤油、唐辛子、たまねぎ】/酒精、調味料(アミノ酸等)、酸味料、増粘多糖類、パプリカ色素	麦•大豆
6	パリッシュ	かたくちいわし、水飴、砂糖、食塩	_
7	郡上みそ	大豆、大麦、食塩、米、水、酒精(エチルアルコール)	大豆
8	季節のかまぼこ(いちょう)	魚肉・イトヨリ鯛、魚肉・助宗鱈、南瓜、食塩、砂糖/加工でんぷん (タピオカ)	_
9	かぼちゃコロッケ	かぼちゃ、パン粉、小麦粉、ばれいしょ、小麦粉加工品、たまねぎ、砂糖、食用植物油脂、でん粉、食塩、酵母粉末、水/貝Ca	麦•大豆
10	お米de国産さつまいもと栗の タルト	さつまいもペースト、豆乳、砂糖、ショートニング、米粉、くり、コーンフラワー、水溶性食物繊維、植物油/加工デンプン、炭酸Ca、乳化剤、ピロリン酸第二鉄、増粘剤(キサンタンガム)、香料	大豆
11)	からし(粉)	からし粉、コーンスターチ/着色料(ウコン)、増粘剤(グァーガム)、ビタミンC	_
12	たけのこ(短冊)	たけのこ水煮、水/酸味料、ビタミンC	_