

令和7年度

6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《力》、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	やさいゼリー	砂糖、にんじん汁（6倍濃縮）、果糖、温州みかん果汁（6倍濃縮）、増粘多糖類、ビタミンC、酸味料、香料、β-カロテン製剤、ピロリン酸鉄、水	—
②	ゆかり粉	塩蔵赤しそ（赤しそ、食塩、梅酢）、砂糖、食塩、酵母エキス／酸味料	—
③	パリッシュ	かたくちいわし、水飴、砂糖、食塩	—
④	梅びしお	梅ペースト、りんご加工品、食物繊維（グァーガム分解物）、砂糖、鯉節エキス、水	リ
⑤	学校向け野菜コロッケ	ばれいしょ、パン粉、水、小麦粉、にんじん、小麦粉加工品、たまねぎ、とうもろこし、いんげん、砂糖、でん粉、食用植物油脂、食塩、酵母粉末／貝Ca	麦・大豆
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	すいとん	小麦粉、でんぷん	麦
⑧	梅干個包装	梅、漬け原材料（砂糖・ぶどう糖果糖液糖、食塩、アミノ酸液、蜂蜜）／酒精、酸味料、調味料（アミノ酸等）、トウガラシ抽出物、V.B1、甘味料（ステビア）	—
⑨	国産野菜と鶏肉のミートボール	鶏肉、野菜（たまねぎ）、野菜（キャベツ）、つなぎ（でん粉）、つなぎ（粉末状植物性たん白）、還元水あめ、食塩、チキンオイル、香辛料、揚げ油（大豆油）／ドロマイト、ピロリン酸鉄、焼成Ca	鶏・大豆
⑩	【小学校】 はちみつレモンゼリーVc・食繊	果糖ぶどう糖液糖、レモン果汁、難消化性デキストリン、はちみつ、水／酸味料、ゲル化剤（増粘多糖類）、加工でん粉、ビタミンC、香料、着色料（ビタミンB2）	—
⑪	【中学校】 RはちみつレモンゼリーFe	糖類（水あめ、果糖ぶどう糖液糖）、レモン果汁、はちみつ、水／ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料、クエン酸鉄Na、香料、着色料（ビタミンB2）	—